

Cod.



REGIONE UMBRIA

OGGETTO:

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

_____ n. _____.

	presenti	assenti
Presidente		
Vice Presidente		
Assessore		
Assessore		
Assessore		
Assessore		
Assessore		
Assessore		
Assessore		
Assessore		
Assessore		

Presidente :

Relatore :

Direttore:

Segretario Verbalizzante :

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto e la conseguente proposta del Direttore Regionale Sanità e Servizi Sociali;

Preso atto, ai sensi dell'art. 21 del Regolamento interno di questa Giunta:

a) del parere di regolarità tecnico-amministrativa e della dichiarazione che l'atto non comporta impegno di spesa resi dal Dirigente di Servizio, ai sensi dell'art. 21 c.3 e 4 del Regolamento interno;

b) del parere di legittimità espresso dal Direttore;

Vista la legge regionale 22 aprile 1997, n. 15 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il Regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi, espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- 1) di fare proprio il documento istruttorio e la conseguente proposta del Direttore, corredati dai pareri di cui all'art. 21 del Regolamento interno della Giunta, che si allegano alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale, rinviando alle motivazioni in essi contenute;
- 2) di approvare il "Piano Triennale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione degli animali – Regione Umbria – aggiornamento 2006", allegato al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale;
- 3) di dare mandato al Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare affinché proceda ad eventuali aggiustamenti, ove si rendessero necessari;
- 4) di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL DIRETTORE:

IL PRESIDENTE:

IL RELATORE:

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Oggetto: Sicurezza Alimentare: Piano Triennale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione degli animali – Regione Umbria – aggiornamento 2006.

In data 12 maggio 2006 il Ministero della Salute, con prot.18999-P.I 6 bis/1 ha trasmesso la nuova circolare “Piano Nazionale di Vigilanza e Controlli Sanitari sull’Alimentazione degli Animali – anno 2006” (successivamente denominato PNAA) che sostituisce ed abroga il “Piano Nazionale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione animale” del 28/6/2005.

A distanza di circa un anno dall’emanazione del PNAA 2005 si è reso necessario apportarvi talune modifiche ed aggiornamenti, che tengano conto sia dei risultati del monitoraggio effettuato nell’anno precedente, sia delle indicazioni fornite dalla nuova normativa comunitaria, in particolare il Reg. (CE) 178/ 2002 il Reg. (CE) 882/2004 e il Reg. (CE) 183/2005.

Il nuovo PNAA è stato implementato mediante l'analisi dei rischi, basata sulla valutazione dei dati statistici ed epidemiologici derivanti dall'attività di controllo svolta a livello nazionale e comunitario negli anni 2004 e 2005.

Il PNAA ha lo scopo di garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell’ambiente. A tal fine sono state prese in considerazione le più importanti problematiche del settore:

- Un capitolo importante della programmazione è quello relativo ai controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche, ai fini della prevenzione della BSE. A seguito della riduzione delle irregolarità riscontrate in tale ambito si è proceduto ad una sostanziale modifica nelle attività previste dal Piano, con il potenziamento della sorveglianza epidemiologica, ed il ridimensionamento della attività di vigilanza.
- Un altro caposaldo del Piano è quello relativo alla ricerca di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate, senza tuttavia trascurare la ricerca di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali.
- Nel programma di controllo degli stabilimenti permangono quelli riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 1774/2002 e sono stati inseriti quelli registrati e riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 183/2005
- Si è posta maggiore attenzione ai controlli inerenti la ricerca dei contaminanti ed altre sostanze indesiderabili negli alimenti per animali; tale determinazione scaturisce da una più attenta valutazione del problema, dall'applicazione delle nuove disposizioni normative e dall'acquisizione delle raccomandazioni Comunitarie orientate in tal senso. In particolare si è tenuto conto della Raccomandazione 2005/925/CE, che fornisce indicazioni in merito al controllo delle concentrazioni di micotossine nei mangimi.
- Vista la problematica relativa alla tracciabilità, etichettatura e sicurezza dell'impiego di organismi geneticamente modificati negli alimenti per gli animali, nel Piano è presente il capitolo inerente l'attività di monitoraggio per gli OGM.

Nel suo complesso il PNAA è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, al raggiungimento di una maggiore tutela della sanità pubblica ed a fornire ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale.

Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

- contribuire, attraverso la vigilanza ed il controllo sui mangimi, ad assicurare la salubrità dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- conformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Reg. (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".
- assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sull'operatore del settore dei mangimi.
Infatti gli operatori del settore dei mangimi devono garantire che nelle imprese da essi controllate i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte;
- realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi alla vigilanza ed ai controlli, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali degli impianti di filiera oggetto di vigilanza e controllo, con particolare riguardo a:
 - operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
 - procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
 - "rintracciabilità" ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare chi ha fornito agli operatori del settore dei mangimi un mangime o qualsiasi sostanza destinata a entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli operatori del settore dei mangimi hanno fornito i propri prodotti;
 - sistemi di autocontrollo previsti per gli operatori del settore dei mangimi che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l'esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l'operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;
- verificare la rispondenza ai requisiti, previsti dalla vigente normativa in materia di alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, o nell'alimentazione degli animali;
- garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente attraverso una gestione omogenea del Sistema di Allerta.

Il Dott. Gonario Guaitini, dirigente responsabile del Servizio IV- Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali, assistito dalla Dott.ssa Anna Rita Flamini, responsabile della Sezione di Sanità Animale, in considerazione della realtà zootecnica locale, nonché dell'anagrafe degli impianti di produzione degli alimenti per animali, supportato dal Dott. Telemaco Cenci dell'Istituto Zooprofilattico

sperimentale dell'Umbria e delle Marche, ha pertanto predisposto il Piano triennale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione degli animali – Regione Umbria – aggiornamento 2006, con la relativa ripartizione dei campionamenti tra le ASL della Regione. Tale Piano è stato approvato in una riunione tecnica, convocata dalla Regione Umbria – Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, e tenutasi presso la stessa con la partecipazione dell'IZS e delle ASL (Servizi Veterinari di Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche – referenti PNAA).

Relativamente all'anno in corso, sono stati individuati, tra l'altro, i seguenti obiettivi rilevanti e prioritari:

- a) anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Reg. (CE) 183/2005;
- b) vigilanza e controllo in merito all'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali d'allevamento così come previsto dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche;
- c) vigilanza e controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili, con particolare attenzione alle micotossine nei mangimi, (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2) e alla contaminazione da diossine di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi;
- d) controllo dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell'alimentazione animale;
- e) vigilanza e controllo in materia di contaminazione da Salmonelle delle materie prime per mangimi di origine animale individuate nella direttiva 2003/99/CEE e delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti;
- f) piano nazionale di controllo della presenza di OGM.

Si è altresì deciso nella stessa riunione che, alla luce della attività finora svolta in relazione al Piano in corso, per il restante periodo del corrente anno si procederà ad effettuare le ricerche sulla base di un quantitativo di circa il 40% del totale, in quanto compatibile, mentre per quanto concerne le matrici OGM il campionamento previsto dovrà essere integralmente eseguito, senza riduzioni.

Si precisa altresì che quanto previsto da questo Piano entrerà in vigore a partire dal 15 luglio 2006.

Si rinvia alle norme tecniche del PNAA del Ministero della Salute per quelle non espressamente indicate dal presente Piano.

Perugia, 16/6/06

L'Istruttore
(Dott.ssa Anna Rita Flamini)

VISTO DEL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il documento istruttorio e riscontrata la regolarità del procedimento, ai sensi dell'art. 21, comma 2, del Regolamento interno della Giunta, si trasmette al Direttore per le determinazioni di competenza.

Perugia, 16/6/06

Il Responsabile del procedimento
(Dott.ssa Anna Rita Flamini)

**PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICO-AMMINISTRATIVA E
DICHIARAZIONE CONTABILE**

Ai sensi dell'art. 21, commi 3 e 4, del Regolamento interno della Giunta, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnico-amministrativa del documento istruttorio e si dichiara che l'atto non comporta impegno di spesa.

Perugia, 16/6/06

Il Dirigente di Servizio
(Dott. Gonario Guaitini)

PROPOSTA E PARERE DI LEGITTIMITA'

Il Direttore Regionale Sanità e Servizi Sociali;

Visto il documento istruttorio;

Atteso che sull'atto sono stati espressi il parere di regolarità tecnico-amministrativa e la dichiarazione contabile prescritti;

Non ravvisando vizi sotto il profilo della legittimità;

propone

alla Giunta regionale l'adozione del presente atto.

Perugia, 19 GIU. 2006

Il Direttore
(Dott. Domenico De Salvo)

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SICUREZZA ALIMENTARE: PIANO TRIENNALE DI VIGILANZA E CONTROLLI
SANITARI SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI – REGIONE UMBRIA –
AGGIORNAMENTO 2006.

Il Piano regionale si articola nei seguenti punti fondamentali:

- programmazione dell'attività;
- anagrafe delle imprese del settore mangimi ai sensi del Reg. (CE) 183/2005;
- sopralluoghi ispettivi;
- campionamenti;
- analisi;
- analisi di revisione;
- positività dei campioni protocollo operativo;
- rilevazione della attività svolta;
- vigilanza e controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche ed integrazioni (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 1 "Piano di controllo ai fini della profilassi della BSE"**);
- vigilanza e controllo di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 2 "Piano di controllo dei principi attivi e degli additivi (ammessi e non) negli alimenti per animali"**);
- vigilanza e controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate **CAPITOLO 3 "Piano di controllo della frequenza dell'incidenza e delle concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali: DIOSSINE, PCB, micotossine, metalli pesanti"**);
- vigilanza e controllo in materia di contaminazione da Salmonelle, (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 4 "Piano di controllo per la valutazione della contaminazione microbica da Salmonella spp dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale"**);
- controllo dell'eventuale presenza di organismi geneticamente modificati non consentiti (si rimanda alle indicazioni dettagliate riportate nel **CAPITOLO 5 "Piano di controllo sulla presenza di organismi geneticamente modificati nei mangimi"**).

I responsabili dei Servizi Veterinari di Sanità Animale e di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche di ogni singola ASL hanno a suo tempo nominato

congiuntamente un referente cui affidare nel territorio di competenza il coordinamento del piano e ne hanno trasmesso il nominativo alla Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Si forniscono di seguito indicazioni in merito ad alcuni aspetti del PNAA – Regione Umbria, rinviando alle norme tecniche del PNAA – Ministero della Salute per quelle non esplicitamente indicate da questo piano.

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Nell'ambito di ciascuna ASL i Dirigenti dei Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zooteniche e di Sanità animale disporranno, ognuno per la propria parte, la programmazione e l'attuazione del presente Piano.

Si sottolinea che, alla luce ormai dei mesi 2006 trascorsi, e della attività in materia comunque svolta sulla base del precedente Piano, **per il restante periodo del corrente anno si procederà ad effettuare le ricerche sulla base di un quantitativo ridotto a circa il 40% del totale. Si precisa altresì che, per quanto riguarda le matrici OGM, il numero di campioni previsto dal piano 2006, deve essere integralmente eseguito, senza riduzioni, ovviamente includendo quelli già fatti nel corso della prima parte dell'anno.**

ANAGRAFE DELLE IMPRESE DEL SETTORE MANGIMI

Come previsto dal Reg. (CE) 183/2005, il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome, ognuno per quanto di competenza, curano l'aggiornamento degli elenchi delle imprese del settore dei mangimi.

Per la Regione Umbria si rimanda a quanto stabilito con DGR n.1718 del 18/10/05 "Linee guida in materia di applicazione del Reg. (CE) n.183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi" e successive modifiche ed integrazioni.

SOPRALLUOGHI ISPETTIVI O ISPEZIONI

I sopralluoghi ispettivi sono effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria e si suddividono in:

- a) **ispezioni mirate**: programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- b) **ispezioni su sospetto**: non sono programmate ma effettuate sulla base di:
 - fondato sospetto di irregolarità;
 - filoni di indagine;
 - informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.

- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell'ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

c) **ispezioni extrapiano:** non sono programmate ma sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Tali ispezioni sono programmate a livello locale e successivamente concordate con la Regione, in qualità di Enti coordinatore delle attività sul territorio.

Qualora nel corso dell'ispezione extrapiano si proceda al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano devono essere comunicate **semestralmente** alla Regione Umbria – Direzione Sanità e Servizi Sociali – Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, che le trasmetterà, secondo quanto stabilito al paragrafo “rilevazione dell’attività” al Ministero della Salute. Qualora vengano messe in evidenza non conformità gravi, che possano costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere degli animali o per l’ambiente, la comunicazione al Servizio IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare deve essere **immediata**.

Il Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare informerà tempestivamente il Ministero della salute per i provvedimenti di competenza ai fini dell’implementazione del sistema di allerta rapido.

Per ciascuna impresa nel settore dei mangimi deve essere eseguito il seguente numero minimo di ispezioni:

- stabilimenti di cui all’articolo 10, lettera a), b), c) del Reg. (CE)183/2005, almeno un’ispezione l’anno;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi, almeno un’ispezione l’anno;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo, almeno un’ispezione l’anno;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi, almeno un’ispezione ogni due anni;
- imprese di cui all’art. 5, comma 1, del Reg. (CE) 183/2005, ispezioni programmate a livello regionale nell’ambito della vigilanza;

- imprese di cui all'art. 5, comma 2, del Reg. (CE) 1831/2003, almeno un'ispezione l'anno;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi almeno un'ispezione l'anno.

Le frequenze minime delle ispezioni possono essere modificate sulla base dell'analisi dei rischi che tiene conto della tipologia e della localizzazione dell'impianto, del tipo di mangime prodotto o stoccato e dell'indirizzo produttivo dell'allevamento.

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, necessari al rilascio della specifica autorizzazione, ove richiesta;
- delle metodologie di produzione, di lavorazione, di trasformazione, di magazzinaggio, di stoccaggio, di distribuzione, di trasporto e di somministrazione;
- delle procedure e degli accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, comprese le contaminazioni crociate (piani di autocontrollo/ buone prassi di produzione);
- valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- dell'etichettatura;
- dei registri.

Nel caso di riscontro di eventuali carenze strutturali e funzionali delle imprese oggetto di vigilanza e controllo la ASL comunica al legale rappresentante dell'impresa e, per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata (verbale dell'ispezione);
- le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;
- il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti.

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale come indicato di seguito:

a) impianti autorizzati alla produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi a scopo di vendita – di cui all'art. 1 del D.M. 16/11/1993:

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 4**;

b) aziende zootecniche autorizzate alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo

aziendale – di cui all'art. 2 del D.M. 16/11/1993 :

- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 5**;

- c) impianti autorizzati ad acquistare prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all’art. 6 del D.M. 16/11/1993:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 6**;
- a) distributori/rivenditori di mangimi medicati e prodotti intermedi:
-fac-simile di verbale di ispezione **allegato 7**;
- e) laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all’esecuzione di analisi per conto terzi:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 8**;
- g) stabilimenti di cui all’art. 10, lettera a) **produzione di additivi** di cui al capitolo IV del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 9**;
- h) stabilimenti di cui all’art. 10, lettera a) **commercializzazione di additivi** di cui al capitolo IV del Reg. (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 9 bis**;
- i) imprese art. 5, comma 1, Reg.(CE) 183/2005:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 10**;
- j) imprese art. 5, comma 2, Reg.(CE) 183/2005:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 11**;
- l)stabilimenti art. 18, Reg. 1774/2002:
- fac-simile di verbale di ispezione **allegato 12**.

CAMPIONAMENTI

Detta attività è effettuata dalle Aziende Sanitarie Locali.

Le modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal D.M. 20 aprile 1978.

Ad ogni campione prelevato deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza.

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni **Allegato 1**.

CRITERI DI CAMPIONAMENTO

Si distinguono tre tipi di campionamento:

- 1) campionamenti mirati;
- 2) campionamenti sospetto;
- 3) campionamenti extrapiano.

Campionamenti mirati:

sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell’ambito del piano tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti, che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l’uomo e per l’ambiente

In questi casi non è previsto il sequestro amministrativo contestuale della partita campionata.

Campionamenti sospetto:

sono campionamenti ufficiali effettuati sulla base di:

- sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari;

In questi casi è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

Campionamenti extrapiano:

sono campionamenti ufficiali non previsti dal piano ed effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca programmate a livello locale e concordate con la Regione.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

I criteri e la frequenza dei campionamenti **per l'analisi** devono basarsi essenzialmente sull'analisi dei rischi considerando la tipologia e localizzazione dell'impianto, il tipo di mangime prodotto, la provenienza delle materie prime, le tecniche di produzione, l'indirizzo produttivo dell'allevamento e le caratteristiche peculiari delle sostanze ricercate.

In particolare:

- 1) per i campioni effettuati presso gli allevamenti devono essere presi in considerazione:
 - l'indirizzo produttivo dell'impianto e la quantità di mangime prodotto/utilizzato;
 - alimentazione degli animali in relazione all'età (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
 - tipologia della matrice (mangimi, mangimi medicati acqua di abbeverata, ecc.).
- 2) i campioni effettuati presso gli impianti di produzione devono tendere ad accertare:
 - la corrispondenza tra "contenuto" e "dichiarato"; relativamente alle sostanze farmacologicamente attive;
 - la ricerca di sostanze eventualmente non dichiarate;
 - le materie prime prodotte/utilizzate;
 - i principi attivi utilizzati (additivi, sostanze farmacologicamente attive);
 - la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
 - le tipologie dei prodotti finiti.

OGGETTO DEI CAMPIONAMENTI

Sono oggetto dei campionamenti:

- gli additivi
- le premiscele;
- le premiscele medicate;
- i prodotti intermedi;
- materie prime per mangimi;
- tutte le tipologie di mangimi (semplice, completo, complementare, di origine animale, di origine vegetale, di origine minerale, dietetico ecc.);
- gli alimenti medicati per animali (contenenti premiscele medicate);
- l'acqua di abbeverata .

Il prelievo deve essere effettuato lungo tutta la filiera produttiva, incluse le fasi di distribuzione, di trasporto e di somministrazione.

BUONE PRATICHE DI CAMPIONAMENTO

Il prelievo di campioni di alimenti per animali, deve essere effettuato secondo "buone pratiche di campionamento" di cui si richiamano alcuni criteri:

- il personale che effettua il prelievo deve essere dotato di idonei mezzi di protezione individuale, ai sensi del D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626, S.O. G.U.R.I. n. 265, del 12 novembre 1994, e successive modificazioni ed integrazioni;
- devono essere utilizzate attrezzature idonee per evitare la potenziale contaminazione dei campioni;
- ogni singola aliquota deve essere di almeno g 500, o ml 500, fatto salvo prescrizioni specifiche;
- è necessario indicare sul verbale le modalità di prelievo adottate per evitare la contaminazione dei campioni;
- si sottolinea l'importanza di utilizzare per campioni liquidi (premiscele, mangimi liquidi, acqua, soluzioni clandestine) idonei contenitori di plastica per uso alimentare a doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno) con apposito occhiello tra tappo a vite e corpo del contenitore in cui far passare il filo su cui viene apposto il sigillo. E' opportuno inserire tali contenitori in altri contenitori con caratteristiche di inviolabilità o in subordine in buste di cartone rinforzato e plastificate all'interno, a loro volta sigillate;
- i mangimi solidi devono essere posti all'interno di idonee buste di cartone rinforzato;
- non sono idonei al campionamento dei mangimi i sacchetti di plastica, in quanto non proteggono il campione dall'esposizione solare;
- i sigilli devono essere inviolabili, e riportare in modo chiaro il contrassegno dell'Azienda Sanitaria Locale o dell'organismo che ha effettuato il prelievo;
- i campioni devono essere confezionati ai sensi di legge;
- il confezionamento delle aliquote del campione deve garantire sia l'omogeneità tra le aliquote sia la perfetta conservazione del campione.

Nel verbale di prelievamento - Allegato n. 1

– deve essere riportato:

- la dicitura "PNAA" o per esteso Piano Nazionale Alimenti per Animali;
- Il tipo di Piano a cui si riferisce il prelievo;
- Il tipo di campionamento;

- l'organismo prelevatore;
- la data e l'ora del campionamento;
- la natura e provenienza delle materie prime;
- la classificazione della matrice (additivo, premiscela, mangime semplice di origine vegetale, ecc.);
- la specie (bovini, suini ecc.) e categoria animale (svezzamento, produzione, riproduzione ecc.) cui è destinato il mangime;
- tipo di ricerca da effettuare (ad ogni campione deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza);
- il luogo di campionamento (mangimificio, deposito, rivendita, allevamento, ecc.) specificandone l'indirizzo;
- l'entità globale della matrice oggetto del prelievo (espressa in peso/volume ed in numero di aliquote);
- l'indicazione del produttore o distributore del mangime;
- il numero di aliquote;
- l'acquisizione di eventuali campioni prelevati in contraddittorio dalle parti in conformità all'articolo 18 comma 8 della legge 281/63 e successive modificazioni;

Al verbale di prelevamento deve essere allegato il cartellino, o copia del documento commerciale, previsto dall'art. 18 della legge 281/63.

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla "validità" dei medesimi, si ribadisce che il laboratorio di analisi ha l'obbligo di respingere eventuali campioni non conformi e/o pervenuti con verbali difformi dall'Allegato 1.

ANALISI

Le analisi sono effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

Gli accertamenti analitici sono effettuati in conformità a quanto previsto dalle metodiche comunitarie di riferimento.

In presenza di sequestro della partita, i tempi di risposta dovranno essere più brevi possibili e comunque non dovranno superare i 7 giorni lavorativi a partire dall'accettazione del campione da parte del laboratorio, salvo la necessità di ulteriori approfondimenti analitici, dando comunque comunicazione di ciò sempre entro 7 giorni dall'accettazione.

Le risposte potranno essere trasmesse anche via telefax – in particolar modo per quanto attiene le partite in sequestro, cui farà comunque seguito la contestuale trasmissione del referto di analisi originale per via ordinaria.

Qualora il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, temporaneamente o meno, non possa effettuare l'analisi, quest'ultima, a cura dello stesso IZS sarà eseguita presso altro Istituto Zooprofilattico od altro laboratorio accreditato: in tale evenienza verrà data comunicazione al Servizio IV –

Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Umbria, indicando altresì il laboratorio a cui è temporaneamente demandata l'effettuazione dell'analisi.

Si conferma che L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale attenendosi a quanto previsto dalle norme e quindi codificato emetterà nel referto di analisi esclusivamente comunicazioni di positività o negatività, in relazione anche ad eventuali limiti massimi di contaminazione. In caso di positività tale referto deve essere contemporaneamente comunicato immediatamente all'ASL e/o organismo prelevatore ed alla Regione Umbria – Servizio IV.

ANALISI DI REVISIONE

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità; per l'analisi di revisione in caso di un primo esito positivo per la presenza di salmonelle spp nei mangimi questa viene eseguita presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (vedi specifico capitolo salmonelle).

POSITIVITÀ DEI CAMPIONI: PROTOCOLLO OPERATIVO

I provvedimenti da adottarsi in caso di positività dei campioni analizzati, da valutarsi caso per caso, possono rispondere ai seguenti criteri generali a seconda del tipo di irregolarità riscontrata, ad eccezione del caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica, per la sanità animale o per l'ambiente; in questi casi devono essere messe in atto le procedure previste dal sistema di allerta rapido .

Le Regioni e le Province Autonome devono trasmettere al Ministero della Salute, con ogni possibile urgenza, le positività/non conformità riscontrate ed i relativi provvedimenti adottati utilizzando il fac-simile Allegato 3.

In caso di:

- positività per sostanze sempre e comunque vietate;
- positività per sostanze vietate per la specie animale cui è destinato il prodotto oggetto del campionamento;
- positività per sostanze consentite ma rinvenute in quantitativi differenti da quelli dichiarati;
- positività per sostanze consentite ma non dichiarate;

Fatte salve le procedure già previste in materia:

a) qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una impresa del settore mangimi:

il laboratorio d'analisi:

- comunica la positività riscontrata alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali - Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e all' Azienda

Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni (**allegato 1**);

l'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento, ove non già provveduto;
- effettua l'ispezione dell'impianto presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- effettua l'indagine epidemiologica;
- accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia conforme alla normativa vigente;
- verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate sia durante la produzione sia durante il trasporto; attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
- procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato alla successiva lettera b).

b) qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in un impianto di allevamento:

il laboratorio d'analisi:

- comunica la positività riscontrata alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni (**allegato 1**);
- l'Azienda Sanitaria Locale:
- sequestra la partita oggetto del campionamento nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto; i provvedimenti adottati devono comunque consentire il ciclo di alimentazione degli animali;
- effettua l'ispezione dell'impianto presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- effettua l'indagine epidemiologica;
- procede al campionamento di matrici biologiche, quando i laboratori di referenza dispongano di metodiche validate per la ricerca degli analiti nei campioni, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nello impianto di allevamento per autoconsumo;
- procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato alla lettera a);
- dispone che gli animali cui è stata somministrata la partita, oggetto del campionamento e del successivo sequestro, non possono essere macellati prima

che siano trascorsi i tempi massimi di attesa previsti ai sensi del D.Lgs. 119/92 e successive modificazioni ed integrazioni fatti salvi eventuali differenti adempimenti normativi inerenti trattamenti illeciti;

- per i prodotti derivanti dagli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati “positivi” devono essere eseguiti i controlli sanitari per escludere l’eventuale presenza di residui, prima dell’esito al libero consumo;
- informa immediatamente la Regione o Provincia Autonoma e la ASL competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l’allevamento dandone altresì comunicazione alla Regione Umbria - Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

In caso di:

- Positività per sostanze di tipo biologico e/o microbiologico;
- positività per contaminanti ambientali;
- positività per sostanze e prodotti indesiderabili nell’alimentazione degli animali ai sensi del D.L.vo 10 maggio 2004, n. 149;
- OGM non autorizzati

fatte salve le procedure già previste in materia:

a) qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una impresa del settore mangimi:

il laboratorio d’analisi:

- comunica la positività riscontrata alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio IV- Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e all’Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni (allegato 1);

l’Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
- effettua l’ispezione dell’impianto presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- verifica l’eventuale inquinamento delle materie prime (contaminazione primaria);
- verifica l’eventuale presenza di punti critici o di fonti di contaminazione del ciclo produttivo (contaminazione secondaria);
- verifica le modalità di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti;

- verifica l'efficacia del sistema di autocontrollo;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
- procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato alla successiva lettera b).

b) qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in un impianto di allevamento:

il laboratorio d'analisi:

- comunica la positività riscontrata Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio IV- Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo campioni (allegato 1);

l'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
- effettua l'ispezione dell'impianto di allevamento presso il quale è stato effettuato il campionamento risultato positivo;
- verifica le modalità di stoccaggio e conservazione delle materie prime (contaminazione primaria);
- verifica l'eventuale presenza di punti critici o di fonti di contaminazione del ciclo produttivo (contaminazione secondaria), qualora la partita oggetto del campionamento sia stata prodotta nello impianto di allevamento per autoconsumo;
- verifica l'eventuale presenza di punti critici o di fonti di contaminazione del ciclo di distribuzione e somministrazione degli alimenti (contaminazione secondaria);
- verifica le modalità di stoccaggio e conservazione di eventuali prodotti finiti, acquistati o prodotti per autoconsumo;
- verifica l'efficacia del sistema di autocontrollo qualora l'impianto di allevamento produca per autoconsumo;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'impianto di allevamento per autoconsumo;
- informa immediatamente la Regione o Provincia Autonoma e la ASL competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l'allevamento dandone altresì comunicazione alla Regione Umbria - Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.
- procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato alla lettera a);

- per i prodotti derivanti dagli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati “positivi”, prima dell’esito al libero consumo, dovranno essere eseguiti controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza dei suddetti residui.

RILEVAZIONE ANNUALE DELL’ATTIVITÀ’

I dati relativi all’attività svolta inerente il piano devono essere trasmessi semestralmente, utilizzando gli **allegati 2** (scheda impianti – scheda bovini – scheda avicoli – scheda suini/ovicaprini/conigli – acquacoltura; scheda rilevazione dati di attività su sostanze, prodotti indesiderabili ed altri contaminanti, scheda rilevazione dati su micotossine):

- dalle ASL alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, entro il 31 luglio dell’anno in corso per il primo semestre ed entro il 31 gennaio dell’anno successivo a quello cui si riferisce quanto rilevato per il secondo semestre;
- dalla Regione al Ministero della Salute entro il 31 agosto dell’anno in corso per il primo semestre ed entro il 28 febbraio dell’anno successivo a quello cui si riferisce quanto rilevato per il secondo semestre.

La trasmissione al Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale sanità e a servizi sociali deve avvenire mediante posta elettronica e in forma cartacea.

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PNAAllegato 1

A.U.L.S.S. n° _____ Settore Veterinario Unità territoriale-Distretto n° _____
PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°.....

PIANO BSE (farine animali) □

□ Piano di sorveglianza; □ Piano di vigilanza

PIANO: FARMACI E ADDITIVI□; SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI□;

PIANO OGM □

provenienza del prodotto: □ P. nazionale, □ P. comunitario, □ P. extracomunitario

prelievo avvenuto nel circuito: □ C. convenzionale, □ C. biologico

EXTRA PIANO□

TIPO DI CAMPIONAMENTO:

MIRATO □ SOSPETTO □ EXTRA PIANO □

L'anno duemila... addi...del mese di...alle ore...alla presenza del Sig..... nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr....., dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n°..... campioni di ALIMENTO AD USO ZOOTECNICO (compilare un verbale per ciascun tipo di alimento prelevato e indicare il dettaglio delle aliquote nella seconda parte del verbale):

- MATERIA PRIMA DI ORIGINE: □ Animale (□ grasso protetto; Farine: □pesce □pollame □piume □sangue) □ Vegetale; □ Minerale; (□ fosfato dicalco)
□ MANGIME D'ALLATTAMENTO
□ PREMISCELA
□ PREMISCELA MEDICATA: Principio attivo impiegato.....
□ UNIFEED
□ ACQUA DI ABBEVERATA
□ MANGIME:□ Complementare □ Completo □ Composto □ ALTRO (specificare

Prelievo campioni PIANO OGM

Tipo di matrice prelevata: □ buccette di soia; □ farina di mais; □ farina di soia; □ farina mista; □ fiocchi di cereali; □ granaglie miste; □ granella di mais; □ granella di soia; □ mista; □ pellet; □ insilati; □ pannello di soia;

Destinato alle seguenti specie: □BOVINI □BUFALINI □OVINI □CAPRINI □SUINI □AVICOLI (□tacchini, □broiler, □ovaiole □Altri avicoli.....) □ITTICHE (specificare.....) □ALTRE SPECIE.....

Nel caso di alimento per ruminanti, indicare la categoria a cui l'alimento è destinato:

□ Vacche da latte; □ in asciutta, manze; □ Tori/vitelloni; □ Vitelli; □ Pecore/capre; □ Agnelli/capretti; □ Altra categoria (specificare.....)

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di:

- □..... □..... □..... □.....
□..... □..... □..... □..... □.....

I campioni sono stati prelevati presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate
□ az. zootecnica con ruminanti □ rivendita - intermediario
□ stabilimento di produzione □ magazzino di materie prime
□ miscelatore fisso o mobile □ mezzo di trasporto
□ az. zootecnica che non detiene ruminanti □ altra sede di prelievo (specificare

1) Allevamento con codice IT [] [] [] [] sito in..... via.....n..... di proprietà/condotto dal Sig..... nato a, residente a via n..... in socida con la ditta il cui legale rappresentante è il Sig..... nato a residente a

2) Stabilimento / mezzo di trasporto / deposito / rivendita con cod. IT [] [] [] [] [] [] sito in..... della ditta..... il cui legale rappresentante è il Sig..... nato aresidente a via n.....

Il campione è stato prelevato da: □confezione integra □confezione non integra □sfuso □altro.....
Nome commerciale....., lotto/partita n....., quantità kg/lt....., confezioni n..... Ditta produttrice..... Sede..... Stabilimento di produzione.....

Data di produzione/...../..... Data di scadenza...../...../.....
Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale: □ SI □ No

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n.....punti/sacchi n..... campioni elementari del peso/volume dikg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume dikg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume dikg/lt.....ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n.....aliquote ognuna delle quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml.

Sono presenti campioni prelevati in contraddittorio analoghi a quelli ufficiali? □ SI □ NO

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

N° aliquote (***) unitamente a n°copie del presente verbale vengono inviate al..... in data Conservazione del campione.....

(** Indicare dettaglio aliquote)

N°..... copia/e del presente verbale con n° aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig.....il quale custodisce una delle due aliquote per conto del produttore, Ditta.....

La partita/lotto relativa al campione prelevato □ viene / □non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

- ❑ **PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE**
- ❑ **EXTRA PIANO**

Allegato 2

Scheda impianti

ASL di _____
 trimestre _____

IMPIANTI CHE PRODUCONO PER VENDERE, PER CONTO TERZI, PER LA DISTRIBUZIONE PER IL CONSUMO		INTERMEDIARI	ALLEVAMENTI	PRESCRIZIONI MM PI
Additivi vietati				
ispezionati n				
Mangimi per animali da compagnia Reg CE 1774/2002				
ispezionati n				
Imprese di cui all'art. 5, comma 1 del Reg. (CE) 1831/2005				
ispezionati n				
Imprese di cui all'art. 5, comma 2 del Reg. (CE) 1831/2005				
ispezionati n				
Riconosciuti Reg. (CE)1831/2005				
ispezionate n				
solo mangimi medicinali n.(MM)				
ispezionati n				
solo prodotti intermedi n. (PI)				
ispezionati n				
solo premiscelate medicate n. (PM)				
ispezionati n				
totale stabilimenti censiti n.				
totale stabilimenti ispezionati n.				
campioni prelevati n.				
campioni positivi n.				
sanzioni amm.ve pecuniarie				
denunce autorità giudiziaria				
impianti censiti n.				
impianti ispezionati n.				
campioni prelevati n.				
campioni positivi				
sanzioni amm.ve pecuniarie				
denunce autorità giudiziaria				
riconosciuti o registrati Reg. (CE)1831/2005 per autoconsumo				
ispezionati n.				
autorizzati impiego prodotti intermedi (PI)				
ispezionati n.				
autorizzati produzione mangimi medicinali per autoconsumo (PM)				
ispezionati n.				
campioni prelevati n.				
campioni positivi				
sanzioni amm.ve pecuniarie				
denunce autorità giudiziaria				
ricette pervenute n.				
ricette in deroga n.				
irregolarità riscontrate				
sanzioni amm.ve pecuniarie				
denunce autorità giudiziaria				

REGIONE UMBRIA**DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI**

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 2 PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE EXTRA PIANO**SCHEDA RILEVAZIONE DATI DI ATTIVITA' SU SOSTANZE, PRODOTTI INDESIDERABILI ED ALTRI CONTAMINANTI**

ANNO _____

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	Alimenti Semplici CAMPIONI		Alimenti completi CAMPIONI		Alimenti complementari CAMPIONI		Alimenti Minerali CAMPIONI		TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	
	N°	POS.	N°	POS.	N°	POS.	N°	POS.	N°	POS.
ARSENICO (1)										
PIOMBO (2)										
MERCURIO (3)										
NITRITI (4)										
RAME (5))										
ZINCO										
CADMIO (6)										
AFLATOSSINE										
GOSSIPOLLO (7)										
ZEARALENOLONE										
OCRATOSSINA										
DON										
CIANURI-ISOTIOCIANATI (8)										
ALDRIN										
DIELDRIN										
TOXAFANE										
CLORDANO										
DDT										
ENDOSULFAN										
ENDRIN										
EPTACLORO										
ESACLOROBENZOLO										
ESACLOROCICLOESANO										
RADIONUCLIDI										
DIOSINE										
PCB (non diossina simili)										

NOTE

1) mangimi per ovaiole

2) foraggi in prossimità di strade ad alto traffico o fabbriche di ceramica

3) mangimi a base di pesce

4) farine di pesce

5) mangimi per ovini, caprini, suini e bovini

6) rocce calciche macinate e sali di zinco

7) semi di cotone destinati all'alimentazione diretta

8) detti anche essenza volatile di senape, colza e ravizzone

ALLEGATO 3

**SEGNALAZIONE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI NEI CASI DI
POSITIVITA'/NON CONFORMITA' NEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI**

Data ___/___/___

N° Prot. Laboratorio _____

Laboratorio _____

Prelievo eseguito da _____

In data ___/___/___ Verb.N° _____ presso _____

Con sede in _____ Titolare impianto/allevamento _____

materiale prelevato _____ specie-destinazione _____

n. di campioni prelevati _____ n. di campioni positivi _____

irregolarità riscontrata _____ (allegare referto di laboratorio)

Positività in caso di OGM indicare:

OGM accertati _____ (.....% riscontrata)

Circuito "biologico OGM – free"

circuito convenzionale

Iniziative avviate:

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
DEL SERVIZIO IV

FIRMA REFERENTE REGIONALE

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 4

VERBALE DI ISPEZIONE

IMPIANTI DI PRODUZIONE A SCOPO DI VENDITA O PREPARAZIONE PER CONTO TERZI O, COMUNQUE PER LA DISTRIBUZIONE PER IL CONSUMO DI MANGIMI MEDICATI E DI PRODOTTI INTERMEDI

In.data..... alle ore il/isottoscritto/i

ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16/11/1993 presso la ditta/società con sede legale in

via n. cap Comune
provincia di....., tel.

legale rappresentante il Sig.

Denominazione dell'impianto sito in

via n. cap Comune provincia

tel Codice Fiscale o P.IVA

ASL di ubicazione

Titolare/responsabile dell'impianto il Sig

nato a prov. il residente a:

..... cap via n. tel.

LA DITTA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE A PRODURRE:

MANGIMI MEDICATI rilasciata da..... con n° del.../.../.....

PRODOTTI INTERMEDI rilasciata da..... con n° del.../.../.....

LA DITTA E' IN POSSESSO DI VERBALE DI SOPRALLUOGO CON PARERE FAVOREVOLE, CHE DA' TITOLO ALLA PRODUZIONE DI:

(ai sensi dell'art.1, comma 3 del D.M. 16.11.93)

MANGIMI MEDICATI

PRODOTTI INTERMEDI

Il verbale di sopralluogo rilasciato dalla Commissione Provinciale di

in data/...../.....

La ditta di cui sopra è attualmente titolare della/delle seguente/i autorizzazione/i:

.....
e si avvale in modo continuativo dell'opera di un laureato nella persona del

dott..... laureato in.....

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: NO SI

Note: (tipo di lavorazione in corso)

REQUISITI GENERALI

1) Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato (*) NO SI

acquedotto pubblico NO SI

1) Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere: NO SI

Tipo.....

3) Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi

4) Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento: NO SI

Note.....

5) Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI

Note.....

6) Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale: NO SI

Note.....

7) L'impianto risulta autorizzato a produrre premiscele medicate: NO SI

Note.....

8) (se SI al punto 7) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo: NO SI

Note.....

9) Nei locali dello stabilimento vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: NO SI

Note.....

10) Il personale addetto alla produzione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione NO SI

NO SI

(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi esiti

(allegare ultimo referto di laboratorio).

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

1) Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:

NO SI

Note.....

2) Il locale di conservazione delle premiscele è dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: NO SI

Note.....

3) Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:

NO SI

Note.....

4) I locali o reparti di deposito delle materie prime sono asciutti:

NO SI

Note.....

5) I locali di deposito delle materie prime sono distinti da quelli adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti: NO SI

Note.....

LOCALI DI PREPARAZIONE

1) I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate: NO SI

Note.....

2) Sono dotati di idonei impianti di aspirazione:

NO SI

Note.....

3) I pavimenti dei locali di preparazione:

a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: NO SI

Note.....

4) Le pareti dei locali di preparazione:

a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono resistenti ed impermeabili: NO SI

Note.....

5) La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:

a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: NO SI

Note.....

b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: NO SI

NO SI

Note.....

c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: NO SI

Note.....

d) consentono di evitare le contaminazioni crociate: NO SI

Note.....

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DEL PRODOTTO FINITO

1) I prodotti finiti sono stoccati in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:

NO SI

Note.....

2) I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti:

NO SI

Note.....

3) I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati:

NO SI

Note.....

4) I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave:

NO SI

Note.....

5) I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):

a) sono costruiti in materiale resistente:

NO SI

Note.....

b) sono facilmente ispezionabili e pulibili:

NO SI

Note.....

c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione:

NO SI

Note.....

d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri

NO SI

Note.....

6) la conservazione dei mangimi medicati avviene in locali isolati dal punto di vista termico, protetti da sbalzi di calore e dai raggi del sole, distanti da fonti di calore:

NO SI

Note.....

LABORATORIO

1) Il mangimificio dispone di laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi:

NO SI

Note.....

a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli di cui al precedente punto 1):

NO SI

Note.....

denominazione del laboratorio.....

- sede.....

- estremi autorizzazione ministeriale o della domanda di riconoscimento (se non ancora autorizzato):.....

b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (*allegato 22*):

- il laboratorio interno dispone di personale professionalmente competente nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati:

NO SI

Note.....

Generalità del responsabile del laboratorio.....

Titolo di studio posseduto.....

- il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: NO SI IN PARTE (*)

- il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici: NO SI

Note.....

.2) E' stato predisposto un registro con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: NO SI

Note.....

2) Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93:

NO SI

Note.....

(* *In questo caso è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente alle analisi non eseguibili presso la ditta.*

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SFAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO (precisare i motivi in relazione ai punti contestati)

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):

.....

COMMENTI.....

SUGGERIMENTI FORNITI

.....

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
DELLA DITTA

.....

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 5

VERBALE DI ISPEZIONE

AZIENDE ZOOTECNICHE: PRODUZIONE DI MANGIMI MEDICATI, A PARTIRE DA PREMISCELE PER ALIMENTI MEDICAMENTOSI, PER ESCLUSIVO CONSUMO AZIENDALE.

In data alle ore il/i sottoscritto/i
ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16.11.1993 presso la ditta/società con sede legale in via n. cap Comune provincia di....., tel.

legale rappresentante il Sig.
Denominazione dell'azienda codice identificativo aziendale sita in via n..... cap Comune provincia tel Codice Fiscale o P.IVA
ASL di ubicazione

Titolare/responsabile dell'impianto il Sig.
nato a prov. il residente a
cap via n..... tel

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE A PRODURRE MANGIMI MEDICATI, A PARTIRE DA PREMISCELE MEDICATE:

rilasciata da.....con n°del...../...../.....

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DI VERBALE DI SOPRALLUOGO, CON PARERE FAVOREVOLE, CHE DA' TITOLO ALLA PRODUZIONE (ai sensi dell'art. 2, comma 3, del D.M. 16.11.1993) DI MANGIMI MEDICATI A PARTIRE DA PREMISCELE MEDICATE:

Il verbale di sopralluogo rilasciato dalla Commissione Provinciale di
in data/...../.....

La ditta di cui sopra è attualmente titolare della/delle seguente/i autorizzazione/i:

.....
e si avvale in modo continuativo dell'opera di un laureato nella persona del dott..... laureato in.....

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: NO SI

Note: (tipo di lavorazione in corso)

REQUISITI GENERALI

1) Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato (*) NO SI
acquedotto pubblico NO SI

3) Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere:
Tipo..... NO SI

3) Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi

4) Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento:
Note..... NO SI

5) Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI
Note.....

7) Nei locali dello stabilimento vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: NO SI
Note.....

8) Il personale addetto alla produzione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi NO SI

(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi esiti (allegare ultimo referto di laboratorio).

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

1) Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave: NO SI
Note.....

2) Il locale di conservazione delle premiscele è dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: NO SI

Note.....

3) Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento: NO SI

Note.....

4) I locali o reparti di deposito delle materie prime sono asciutti: NO SI

Note.....

5) I locali di deposito delle materie prime sono distinti da quelli adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti: NO SI

Note.....

LOCALI DI PREPARAZIONE

1) I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate: NO SI

Note.....

2) Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: NO SI

Note.....

3) I pavimenti dei locali di preparazione:

a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono sistemati in modo da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: NO SI

Note.....

4) Le pareti dei locali di preparazione:

a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono resistenti ed impermeabili: NO SI

Note.....

5) La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:

a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: NO SI

Note.....

b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: NO SI

Note.....

c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: NO SI

Note.....

d) consentono di evitare le contaminazioni crociate: NO SI

Note.....

LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DEL PRODOTTO FINITO

1) I prodotti finiti sono stoccati in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento: NO SI

Note.....

2) I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: NO SI

Note.....

3) I mangimi medicati sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati: NO SI

Note.....

4) I locali di conservazione dei mangimi medicati sono locali chiudibili a chiave: NO SI

Note.....

5) I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):

a) sono costruiti in materiale resistente: NO SI

Note.....

b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: NO SI

Note.....

c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: NO SI

Note.....

d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri NO SI

Note.....

6) la conservazione dei mangimi medicati avviene in locali isolati dal punto di vista termico, protetti da sbalzi di calore e dai raggi del sole, distanti da fonti di calore: NO SI

Note.....

LABORATORIO

1) Il mangimificio dispone di laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi NO SI

Note.....

a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli di cui al precedente punto 1) : NO SI

Note.....

denominazione del laboratorio

- sede

- estremi autorizzazione ministeriale o della domanda di riconoscimento (se non ancora autorizzato)

.....

b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi:

il laboratorio interno dispone di personale professionalmente competente nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati: NO SI

Note.....

Generalità del responsabile del laboratorio

Titolo di studio posseduto.....

- il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: NO SI IN PARTE (*)

- il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici: NO SI

Note.....

2) E' stato predisposto un registro con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: NO SI

Note.....

4) Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma 1°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93:

NO SI

Note.....

(*) *In questo caso è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente alle analisi non eseguibili presso la ditta.*

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SFAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO (precisare i motivi in relazione ai punti contestati)

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):

.....

.....

COMMENTI.....

SUGGERIMENTI FORNITI

.....

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

DELLA DITTA

.....

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 6

VERBALE DI ISPEZIONE

ASL

AZIENDE ZOOTECNICHE: PRODUZIONE DI MANGIMI MEDICATI, A PARTIRE DA PRODOTTI INTERMEDI, PER ESCLUSIVO CONSUMO AZIENDALE

In data alle ore il/i sottoscritto/i
ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16.11.1993 presso la ditta/società

..... con sede legale in via

n..... cap Comune provincia di, tel.

legale rappresentante il Sig.

Denominazione dell'azienda codice identificativo

aziendale..... sita in via n..... cap.....

Comune provincia tel

Codice Fiscale o P.IVA ASL di ubicazione

Titolare/responsabile dell'azienda zootecnica il Sig.

nato a prov. il residente

a: cap via n.

tel

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE AD ACQUISTARE:

PRODOTTI INTERMEDI , rilasciata da il/...../.....

L'AZIENDA E' IN POSSESSO DELL'ATTESTATO DI IDONEITA' rilasciato dal Servizio Veterinario

ASL il

L'azienda/società di cui sopra è attualmente titolare della/delle seguente/i autorizzazione/i:

.....

All'atto del sopralluogo è/non è in corso la produzione di mangimi medicati

note.....

.LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

- l'azienda dispone di idoneo miscelatore con sistema di caricamento e di pesatura facilmente pulibili:

NO SI

Tipo.....

note:.....

-dispone di locali (chiudibili a chiave) o silos nettamente separati ed identificati per il deposito dei prodotti

intermedi e dei mangimi medicati: NO SI

Tipo.....

note:

i contenitori o silos utilizzati per la conservazione dei mangimi medicati sono contraddistinti con

un cartello riportante la scritta a caratteri evidenti "Mangimi medicati" e l'indicazione del tipo e

della percentuale del prodotto intermedio impiegato: NO SI

Tipo.....

note:.....

i locali presentano dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI

Tipo

- nei locali vengono depositate anche sostanze o materiali non pertinenti con la produzione di mangimi

medicati: NO SI

note:.....

- il personale addetto alla manipolazione dei prodotti intermedi è in possesso di sufficienti conoscenze

relative ai processi di miscelazione e produzione dei mangimi medicati: NO SI

note:

- il locale di deposito dei mangimi medicati coincide con quello utilizzato per il deposito delle scorte di

medicinali veterinari (art. 34 del D.Lgs 27.1.1992 n. 119): NO SI

note:.....

- lo stoccaggio dei mangimi semplici o composti da utilizzare per la produzione dei mangimi medicati avviene in luoghi riparati e idonei a garantire una corretta conservazione e identificazione: NO SI
note:.....

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Per quanto accertato l'azienda è da ritenersi:

- idonea all'utilizzo dei prodotti intermedi
- non idonea all'utilizzo dei prodotti intermedi
- idonea all'utilizzo dei prodotti intermedi a condizione che (specificare carenze da rimuovere):

SUGGERIMENTI FORNITI.....
.....

IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

IL/I VERBALIZZANTE/I:.....

VISTO:

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO.....

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 7

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

DISTRIBUTORI/RIVENDITORI DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI

D.Lvo 90/93 – D. M. 16/11/93

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i _____

ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16/11/1993 presso la ditta _____ con sede legale in _____

via _____ n. _____ cap. _____ Comune _____

provincia di _____, tel. _____ legale rappresentante il

Sig. _____

Denominazione della Ditta distributrice/rivenditrice _____

_____ sita in via _____ n. _____ cap _____

Comune _____ provincia _____ tel. _____

Codice Fiscale o P.IVA _____ ASL di ubicazione _____

Titolare/responsabile della Ditta distributrice/rivenditrice il Sig. _____

nato a _____ prov. _____ il _____

residente a _____ cap. _____ via _____

n. _____ tel. _____

LA DITTA E' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE PER ESERCITARE L'ATTIVITÀ DI COMMERCIO DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI

SI NO

rilasciata da _____ con N° _____ del _____

REQUISITI LOCALI/REPARTI DI DEPOSITO

I locali e le attrezzature sono idonei al regolare svolgimento dell'attività di vendita.

SI NO

I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono stoccati in locali isolati dal punto di vista termico, protetti dai raggi solari, distanti da fonti di calore

SI NO

gli imballaggi dei prodotti medicati sono sollevati efficacemente dal suolo

SI NO

mediante pedane

scansie

altro

NOTE _____

I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono conservati in modo separato dalle altre tipologie di mangimi

SI NO

NOTE _____

Sono facilmente identificabili (es. tramite cartelli)

SI NO

NOTE _____

ETICHETTATURA

Sono etichettati in maniera corretta

SI NO

NOTE _____

Le dichiarazioni e le indicazioni obbligatorie sono riportate, sulle confezioni o sui cartellini, in modo chiaro, leggibile ed indelebile

SI NO

NOTE _____

La premiscela medicata, incorporata nel mangime, risulta autorizzata

SI NO

NOTE _____

Nei locali/settori di deposito vengono conservati anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze analoghe

SI NO

NOTE _____

REGISTRAZIONI

Sul registro sono annotate le seguenti indicazioni, previste dal D.Lvo 3/3/1993, N° 90 Art. 4, commi 1, lettera f, numeri 2,3 e 4, da conservare per almeno tre anni: SI NO

- La quantità ed il tipo di mangimi medicati e prodotti intermedi esistenti in deposito o ceduti SI NO
- Il nome e l'indirizzo del destinatario dei prodotti medicati. SI NO
- Il nome e l'indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione SI NO

NOTE _____

Il venditore trasmette regolarmente la copia di prescrizione veterinaria, entro 7 giorni dalla data di vendita, al Servizio Veterinario della A.S.L. competente per territorio SI NO

NOTE _____

SCAMBI INTRACOMUNITARI DI MANGIMI MEDICATI:

La Ditta commercializza mangimi medicati provenienti da Paesi CE

SI NO

NOTE _____

La ditta è iscritta, presso l'Ufficio Veterinario per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) competente per territorio, nel registro, previsto dall'articolo 5 del D.Lvo 30 gennaio 1993, n. 28, degli operatori commerciali dei prodotti. SI NO

NOTE _____

La ditta rispetta tutte le norme che regolano gli scambi intracomunitari SI NO

NOTE _____

Il certificato di accompagnamento di mangimi medicati risulta conforme al modello di cui all'allegato B del D.Lvo 90/93 SI NO

NOTE _____

I mangimi medicati, di provenienza comunitaria sono fabbricati con premiscele medicate che contengono gli stessi principi attivi delle premiscele medicate autorizzate in Italia, SI NO

NOTE _____

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

- FAVOREVOLE
- SFAVOREVOLE
- FAVOREVOLE CONDIZIONATO (precisare i motivi)

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):

COMMENTI _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 8

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L......

LABORATORI DI ANALISI CHE EFFETTUANO CONTROLLI QUALI - QUANTITATIVI DEI PRINCIPI ATTIVI CONTENUTI NEI MANGIMI MEDICATI E NEI PRODOTTI INTERMEDI, AI SENSI DELL' ART. 11 DEL D.M. 16 NOVEMBRE 1993.

LABORATORIO DI ANALISI INTERNO AL MANGIMIFICIO ()

LABORATORIO DI ANALISI ESTERNO (CONTO TERZI) ()

In data alle ore il/i sottoscritto/i.....
ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16.11.1993 presso il laboratorio di analisi. con sede legale in via

n. cap Comune provincia di, tel.
legale rappresentante il Sig.

Denominazione del laboratorio sito in via n.
cap Comune provincia tel

Codice Fiscale o P.IVA ASL di ubicazione

Titolare/responsabile del laboratorio Dott. nato

a prov..... il residente

a cap via n. tel

IL LABORATORIO E' IN POSSESSO DI RICONOSCIMENTO PER EFFETTUARE LE ANALISI QUALI - QUANTITATIVE DI MANGIMI MEDICATI E PRODOTTI INTERMEDI:

rilasciato da con n. del

NOTE

1) Il laboratorio è accreditato secondo EN ISO/IEC 17025 (SI) (NO)

NOTE

a) in caso di risposta affermativa elencare le prove accreditate

Il laboratorio dispone di un locale per l'effettuazione delle analisi microbiologiche completamente distinto da quello per le analisi chimiche e chimico-fisiche: (SI) (NO)

NOTE

per le analisi microbiologiche, il laboratorio dispone della strumentazione di base per la microbiologia:

(SI) (NO)

NOTE

in particolare il laboratorio dispone:

BANCONI (SI) (NO)

CAPPA A FLUSSO LAMINARE (SI) (NO)

STUFA A SECCO (SI) (NO)

TERMOSTATO (SI) (NO)

BILANCIA (SI) (NO)

AUTOCLAVE (SI) (NO)

MICROSCOPIO (SI) (NO)

VETRERIA STERILE (SI) (NO)

ALTRA STRUMENTAZIONE (SI) (NO) indicare quale:

per le analisi chimiche e chimico-fisiche, il laboratorio dispone di strutture di base quali:

BANCONI (SI) (NO)

CAPPE (SI) (NO)

VETRERIE (SI) (NO)

CENTRIFUGE (SI) (NO)

BILANCIE ANALITICHE (SI) (NO)

ALTRA STRUMENTAZIONE (SI) (NO) indicare quale:

in particolare il laboratorio, in base alle prestazioni richieste, dispone di:

strumentazione per le analisi mediante cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC)	(SI)	(NO)
strumentazione per la cromatografia su strato sottile	(SI)	(NO)
strumentazione per le analisi spettrometriche (se si specificare)	(SI)	(NO)
apparecchiature per la misurazione della pulverulenza delle premiscele medicate	(SI)	(NO)
gas cromatografo	(SI)	(NO)
altra strumentazione	(SI)	(NO) indicare quale:

generalità del responsabile del laboratorio

QUALIFICA _____

TITOLO DI STUDIO _____

ISCRITTO ALL'ALBO PROFESSIONALE DI _____

esperienza pregressa del responsabile del laboratorio

COMMENTI _____

qualifica del personale addetto all'analisi

COMMENTI _____

esperienza pregressa del personale addetto alle analisi

COMMENTI _____

idoneità del laboratorio a garantire assenze di contaminazioni ambientali e riproducibilità dei risultati

COMMENTI _____

esistenza di procedure di prova scritte e redatte in forma idonea

COMMENTI _____

esistenza di procedure di manutenzione della strumentazione

COMMENTI _____

esistenza di procedure di individuazione ed acquisto di standard di riferimento

COMMENTI _____

esistenza di procedure di gestione e conservazione degli standard

COMMENTI _____

esistenza di una procedura di identificazione dei campioni

COMMENTI _____

esistenza di una procedura della corrispondenza tra campione e rapporto di prova

COMMENTI _____

conservazione e rintracciabilità dei dati grezzi

COMMENTI _____

conservazione e rintracciabilità dei rapporti di prova

COMMENTI _____

esistono protocolli operativi scritti firmati dal responsabile del laboratorio (SI) (NO)

il personale è a conoscenza dei protocolli ed in grado di applicarli (SI) (NO)

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE ()

SFAVOREVOLE ()

FAVOREVOLE CONDIZIONATO ()

OSSERVAZIONI _____

IL RESPONSABILE LEGALE DEL LABORATORIO

.....

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 9

VERBALE DI ISPEZIONE MINISTERO DELLA SALUTE.

STABILIMENTI - Reg.(CE) 183/2005 art. 10, comma 1, lettera a), **soggetti a riconoscimento**, requisiti Allegato II – **PER LA FABBRICAZIONE DEI SEGUENTI ADDITIVI:**

- additivi nutrizionali: tutti gli additivi del gruppo;
- additivi zootecnici: tutti gli additivi del gruppo;
- additivi tecnologici: additivi contemplati dall'allegato I, punto 1.b) («antiossidanti») del regolamento (CE) n. 1831/2003: soltanto quelli con un contenuto massimo fissato;
- additivi organolettici: additivi contemplati dall'allegato I, punto 2.a) («coloranti») del regolamento (CE) n. 1831/2003: carotenoidi e xantofille.

O DEI SEGUENTI PRODOTTI DI CUI ALLA DIR. 82/471/CEE:

- proteine ricavate da microrganismi appartenenti al gruppo dei batteri, dei lieviti, delle alghe, dei funghi inferiori: tutti i prodotti del gruppo (a eccezione del sottogruppo 1.2.1);
- prodotti collaterali risultanti dalla produzione di aminoacidi mediante fermentazione: tutti i prodotti del gruppo.

DATI ANAGRAFICI DELL'IMPIANTO

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile tecnico _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

Numero di riconoscimento _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Nome _____

Qualifica _____

IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze sono tenuti puliti, sono attuati efficaci programmi di controllo dei parassiti. SI NO

2. è disponibile la planimetria dell'impianto SI NO

a) sono previste la pulizia/disinfezione e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico SI NO

b) è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico SI NO

c) Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido. SI NO

3. E' prevista la verifica periodica degli impianti e delle attrezzature destinate a operazioni di miscelazione e/o produzione conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO

a) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza SI NO

b) tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. SI NO

4. I locali sono dotati di un' adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO
5. Gli impianti di scarico sono costruiti in maniera adeguata ad evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO
6. L' acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali SI NO
7. Le acque luride, le acque reflue e l' acqua piovana sono smaltite in modo adeguato SI NO
8. Le finestre e le altre aperture sono predisposte contro i parassiti SI NO
- 9 I soffitti e le strutture sospese sono costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l' accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi SI NO

PERSONALE

- a) Il personale è numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione SI NO
- b) esiste un organigramma in cui siano definite le qualifiche e le responsabilità del personale di inquadramento. SI NO
- b) il personale è informato per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze SI NO

PRODUZIONE

1. Esiste una persona qualificata e responsabile della produzione SI NO
2. Esistono procedure e istruzioni scritte relative al processo di fabbricazione SI NO
3. -Sono adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo le contaminazioni incrociate e gli errori SI NO
- Sono disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione SI NO
4. - Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio dovuto alla presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti SI NO
- I residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e smaltiti in modo appropriato SI NO
6. Esistono misure per garantire la rintracciabilità dei prodotti SI NO

CONTROLLO DI QUALITA'

1. Esiste una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità SI NO
2. Esiste un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati. SI NO
3. Esiste un piano relativo al controllo di qualità che preveda, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche e la destinazione in caso di non conformità sia delle materie prime che dei prodotti finiti. SI NO
- 4.-Esiste, per garantire la rintracciabilità, una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale SI NO
- Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione, sigillati ed etichettati adeguatamente SI NO
- Esistono campioni del prodotto finito di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare SI NO

STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati e adeguatamente imballati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato SI NO
- 2.- I mangimi sono conservati e trasportati in appositi contenitori. SI NO
- esistono apposite aree per il magazzinaggio SI NO
- le aree di magazzinaggio sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO
3. le aree di magazzinaggio mantengono condizioni di igiene, temperatura ed umidità idonee allo stoccaggio SI NO
4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti SI NO
5. gli scarti sono controllati per contenere l' invasione di parassiti SI NO

6. Le temperature sono mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento

SI NO

TENUTA DEI REGISTRI

gli operatori, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, detengono e aggiornano un registro dove riportano i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per una effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale ed in particolare:

REGISTRO TENUTO DAGLI OPERATORI DEL SETTORE DEI MANGIMI, A ECCEZIONE DI QUELLI CHE FUNGONO ESCLUSIVAMENTE DA COMMERCianti SENZA MAI DETENERE IL PRODOTTO NEI LORO LOCALI

1. Esiste un registro in cui sono annotati i dati relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale

SI NO

2.- Esistono sistemi di documentazione relativi al processo di fabbricazione e ai controlli

SI NO

a) per additivi di mangimi:

. natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

b) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE:

. natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

. nome e indirizzo degli stabilimenti o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati, unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati e, se del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

c) per premiscele:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

. data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso;

SI NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso d) per mangimi composti/materie prime per mangimi:

SI NO

. nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso;

SI NO

. nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna;

SI NO

. tipo, quantità e formulazione del mangime composto;

SI NO

. natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente

SI NO

RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

1. Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami

SI NO

2. Esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione.

SI NO

1. Esistono procedure scritte circa la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità

SI NO

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione

descrizione adeguamenti strutturali:

.....
.....
.....

descrizione adeguamenti funzionali:

.....
.....
.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:
.....
.....

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....

VERBALIZZANTI

Località data / /

Sig./Dr qualifica firma

Sig./Dr qualifica firma

Sig./Dr qualifica firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località data / /

Sig./Dr firma

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 9 bis

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

STABILIMENTI Reg.(CE) 183/2005, **art. 10 comma 1, lettera a) soggetti a riconoscimento**, requisiti Allegato II, per la **COMMERCIALIZZAZIONE di additivi** di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'Allegato IV del Regolamento (CE) 183/2005;

- art. 10 comma 1, lettera b);**
- art. 10 comma 1, lettera c) per:**
 - la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
 - la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda.

DATI ANAGRAFICI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile tecnico _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

codice impianto _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome _____

Qualifica _____

IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

è disponibile la planimetria dell'impianto si no

sono previste la pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico si no

è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico si no

esistono sistemi di lotta contro la presenza d'organismi nocivi e per il controllo dei parassiti si no

esistono procedure che riducono il rischio di errore e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti si no

esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti si no

le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza si no

I miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
i locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
l'acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali e le condutture dell'acqua sono inerti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature e la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
le finestre e le altre aperture hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
i soffitti e le strutture sospese sono concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi.	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
PERSONALE	
il personale è numericamente sufficiente per le esigenze dell'impianto	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
il personale è stato informato per iscritto dei propri compiti e delle proprie responsabilità, esiste un organigramma in cui sono definite le qualifiche (laurea, diploma, esperienze professionali o altro) ed è competente per le esigenze dell'impianto	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
PRODUZIONE	
è stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
esistono e sono attuate procedure scritte e codificate relative all'individuazione ed al controllo dei punti critici di fabbricazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
sono attuate misure tecniche o organizzative finalizzate al controllo dei processi di fabbricazione ed atte a prevenire le contaminazioni crociate e/o gli errori di fabbricazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio di presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti in relazione alla salute umana o alla salute degli animali	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
i residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati come mangimi	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
gli operatori adottano misure per garantire l'efficace rintracciamento dei prodotti.	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
CONTROLLO DI QUALITÀ	
è stato designato un responsabile del controllo di qualità	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
l'impresa ha (se necessario), quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
esiste un piano di controllo di qualità delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche - e la destinazione in caso di non conformità - dalle materie prime ai prodotti finiti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
esiste la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale che il produttore, per la rintracciabilità, deve tenere a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
esiste una procedura predeterminata dal fabbricante per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti, se del caso, di ciascun lotto, ai fini della loro rintracciabilità e gli stessi sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare vengono conservati soltanto campioni del prodotto finito	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
STOCCAGGIO E TRASPORTO	
sono tenuti separati i mangimi trasformati dai componenti di mangimi non trasformati	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

e dagli additivi
sono usati adeguati materiali di imballaggio si no

esistono appositi contenitori per la conservazione ed il trasporto dei mangimi e questi si no

sono immagazzinati in posti all'uopo destinati e mantenuti in ordine

i mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente si no

identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento

i contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, si no

la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti

gli scarti sono ridotti al minimo e sono tenuti sotto controllo per contenere l'invasione si no

di parassiti

le temperature sono mantenute controllate per evitare la condensa ed il deterioramento si no

TENUTA DEI REGISTRI si no

gli operatori, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, detengono e aggiornano un registro dove riportano i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per una effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale ed in particolare:

REGISTRO TENUTO DAGLI OPERATORI DEL SETTORE DEI MANGIMI, A ECCEZIONE DI QUELLI CHE FUNGONO ESCLUSIVAMENTE DA COMMERCianti SENZA MAI DETENERE IL PRODOTTO NEI LORO LOCALI

esiste un registro relativo ai risultati dei controlli svolti nell'ambito del piano di controllo della qualità si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per additivi di mangimi

nome e indirizzo dello stabilimento da cui gli additivi sono stati ritirati, natura e quantità degli additivi consegnati si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE

nome e indirizzo degli stabilimenti da cui provengono tali prodotti, o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per premiscele

nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua si no

data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso si no

nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso. si no

DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per mangimi composti/materie prime per mangimi

nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso si no

nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna si no

tipo, quantità e formulazione del mangime composto si no

natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi). si no

RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami si no

esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati si no

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione

descrizione adeguamenti strutturali:

.....
.....
.....

descrizione adeguamenti funzionali:

.....
.....
.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:

.....
.....
.....

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località

data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr

firma

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 10

VERBALE DI ISPEZIONE

A.S.L.....

IMPRESE NEL SETTORE DEI MANGIMI AL LIVELLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1- REQUISITI ALL . I - REG. (CE) 183/2005

DATI ANAGRAFICI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____ C.A.P. – Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduttore impianto _____

Indirizzo _____ C.A.P. – Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____ Codice impianto _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome _____

Qualifica _____

Disposizioni in materia di igiene

1. le operazioni da parte degli operatori del settore dei mangimi, responsabili della produzione primaria di mangimi, sono gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi. SI NO

2. i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la responsabilità degli operatori del settore dei mangimi sono protetti da contaminazioni e deterioramenti. SI NO

3. Gli operatori del settore dei mangimi mettono in atto misure relative al controllo degli elementi di pericolo, tra cui:

i) misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall' acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti SI NO

ii) misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all' ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici. SI

NO

4. Gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate:

a) per mantenere puliti e disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi ; SI NO

b) per assicurare condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità; SI NO

c) per l' uso di acqua pulita al fine di prevenire contaminazioni pericolose; SI NO

d) per prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose; SI NO

c) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro; SI NO

d) per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi; SI NO

g) per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi. SI NO

Tenuta di registri

1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo. SI NO

2. Gli operatori del settore dei mangimi hanno registrazioni di:

a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi; SI NO

b) l' uso di sementi geneticamente modificate; SI NO

c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari; SI NO

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi; SI NO

e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. SI NO

3. Ci sono altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole che assistono gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell' azienda agricola. SI NO

Manuali di corretta prassi

1. Esistono manuali nazionali e comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria di mangimi. SI NO

2. I manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli SI NO

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località _____ data

Sig./Dr _____ qualifica _____ firma _____

Sig./Dr _____ qualifica _____ firma _____

Sig./Dr _____ qualifica _____ firma _____

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località _____ data

Sig./Dr _____ firma _____

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 11

VERBALE ISPEZIONE

A.S.L.....

**IMPRESE NEL SETTORE DEI MANGIMI DIVERSE DA QUELLE AL LIVELLO DELLA
PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI DI CUI ALL' ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1-
REQUISITI ALL. II – Reg. (CE) 183/2005**

DATI ANAGRAFICI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____ C.A.P. – Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduttore impianto _____

Indirizzo _____ C.A.P. – Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____ Codice impianto _____

IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze sono tenuti puliti, sono attuati efficaci programmi di controllo dei parassiti. SI NO

2. è disponibile la planimetria dell'impianto SI NO

a) sono previste la pulizia/disinfezione e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico SI NO

b) è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico SI NO

c) Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido. SI NO

3. E' prevista la verifica periodica degli impianti e delle attrezzature destinate a operazioni di miscelazione e/o produzione conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO

a) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza SI NO

b) tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. SI NO

4. I locali devono essere dotati di un' adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO

5. Gli impianti di scarico sono costruiti in maniera adeguata ad evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO

6. L' acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali SI NO

7. Le acque luride, le acque reflue e l' acqua piovana sono smaltite in modo adeguato SI NO

8. Le finestre e le altre aperture sono predisposte contro i parassiti SI NO

9. I soffitti e le strutture sospese sono costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l' accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi SI NO

PERSONALE

- a) Il personale è numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione SI NO
- b) esiste un organigramma in cui siano definite le qualifiche e le responsabilità del personale di inquadramento. SI NO
- e) il personale è informato per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze SI NO

PRODUZIONE

1. Esiste una persona qualificata e responsabile della produzione SI NO
2. Esistono procedure e istruzioni scritte relative al processo di fabbricazione SI NO
3. -Sono adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo le contaminazioni incrociate e gli errori SI NO
- Sono disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione SI NO
4. - Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio dovuto alla presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti SI NO
- I residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e smaltiti in modo appropriato SI NO
6. Esistono misure per garantire la rintracciabilità dei prodotti SI NO

CONTROLLO DI QUALITA'

1. Esiste una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità SI NO
2. Esiste un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati. SI NO
3. Esiste un piano relativo al controllo di qualità che preveda, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche e la destinazione in caso di non conformità sia delle materie prime che dei prodotti finiti. SI NO
- 4.-Esiste, per garantire la rintracciabilità, una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale SI NO
- Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione sigillati ed etichettati adeguatamente SI NO
- Esistono campioni del prodotto finito di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare SI NO

STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati e adeguatamente imballati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato SI NO
- 2.- I mangimi sono conservati e trasportati in appositi contenitori. SI NO
- esistono apposite aree per il magazzinaggio SI NO
- le aree di magazzinaggio sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO
3. le aree di magazzinaggio mantengono condizioni di igiene, temperatura ed umidità idonee allo stoccaggio SI NO
4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti SI NO
5. gli scarti sono controllati per contenere l' invasione di parassiti SI NO
6. Le temperature sono mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento SI NO

TENUTA DEI REGISTRI

1. Esiste un registro in cui sono annotati i dati pertinenti compresi quelli relativi all' acquisto, alla produzione e alla vendita, per un' effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l' esportazione fino alla destinazione finale SI NO
- 2.- Esistono sistemi di documentazione relativi al processo di fabbricazione e ai controlli SI NO
- a) per additivi di mangimi:
- . natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

b) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE:

. natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

. nome e indirizzo degli stabilimenti o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati, unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati e, se del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

c) per premiscele:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

SI NO

. data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso; SI NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso

SI NO

d) per mangimi composti/materie prime per mangimi:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell' additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso;

SI NO

. nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna;

SI NO

. tipo, quantità e formulazione del mangime composto;

SI NO

. natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell' acquirente

SI NO

RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

1. Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami SI NO

2. Esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione. SI NO

3. Esistono procedure scritte circa la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità

SI NO

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....
.....

VERBALIZZANTI

Località _____ data

Sig./Dr _____ qualifica _____ firma _____

Sig./Dr _____ qualifica _____ firma _____

Sig./Dr _____ qualifica _____ firma _____

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località _____ data

Sig./Dr _____ firma _____

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

ALLEGATO 12

VERBALE ISPEZIONE

A.S.L.....

**IMPIANTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA- ART.18,
REG.(CE) 1774/2002- REQUISITI DI CUI ALL.VIII.**

DATI ANAGRAFICI

Sede legale o amministrativa

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____ C.A.P. Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

Sede Produttiva

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduuttore impianto _____

Indirizzo _____ C.A.P. Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____ Numero riconoscimento _____

Requisiti

1. a) I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO
 - b) - Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate SI NO
 - Esiste nella zona sporca una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale e costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata SI NO
 - I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. SI NO
 - Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale SI NO
 - c) L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale SI NO
 - d) Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale qualora sia richiesto un trattamento termico sono fornite di:
 - dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici SI NO
 - dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni SI NO
 - un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente SI NO
 - e) esiste una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzinaggio del prodotto trasformato SI NO
2. L'impianto di trasformazione è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli usati per il trasporto SI NO
3. esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione SI NO
4. Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue SI NO
5. L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio SI NO
 - o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno SI NO
6. Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono dotati di:

- a) un'installazione che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale; SI NO
- b) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati renda necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente SI NO

Requisiti generali d'igiene

1. -I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo. SI NO
- Prima della trasformazione, i sottoprodotti di origine animale sono sottoposti a controllo per verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente SI NO
- Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati SI NO
2. esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti SI NO
2. Il personale addetto alle operazioni eseguite nella zona sporca entra nella zona pulita dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. SI NO
- le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati SI NO
4. Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni SI NO
5. Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti . SI NO
6. Esistono documentate procedure di pulizia SI NO
7. Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature SI NO

Metodi di trasformazione

Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione SI NO

Prodotti trasformati

I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione rispettano le seguenti norme:

- salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 SI NO
- enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g. SI NO

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

- amministrative
- penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

.....

.....

VERBALIZZANTI

- | | | | |
|----------|-----------|-------|---------------------|
| Località | | data | _ _ / _ _ / _ _ _ _ |
| Sig./Dr | qualifica | firma | |
| Sig./Dr | qualifica | firma | |
| Sig./Dr | qualifica | firma | |

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

- | | | |
|----------|-------|---------------------|
| Località | data | _ _ / _ _ / _ _ _ _ |
| Sig./Dr | firma | |

REGIONE UMBRIA **DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI** **SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza** **Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

PIANO DI CONTROLLO AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

INTRODUZIONE

La sistematica applicazione delle norme comunitarie e nazionali di prevenzione della BSE ha determinato in Italia un sostanziale decremento delle irregolarità (presenza di proteine animali trasformate negli alimenti zootecnici) nel settore mangimistico.

In attesa che a livello comunitario vengano assunte decisioni definitive relative al mantenimento dei divieti attualmente in vigore, restano da chiarire alcuni aspetti ancora controversi.

In particolare si fa riferimento alle modalità di impiego in deroga delle farine di pesce nelle aziende zootecniche che detengono specie animali diverse dai ruminanti.

Resta ancora da verificare l'efficacia del metodo ufficiale applicabile ai grassi ed agli oli animali.

Inoltre, attualmente, non sono state sviluppate tecniche ufficiali per la determinazione delle proteine idrolizzate negli alimenti ad uso zootecnico.

Il piano pertanto potrebbe essere soggetto ad aggiornamenti in corso di attuazione.

L'attività di controllo sulle proteine animali trasformate svolta nel 2005 ha confermato il trend di diminuzione contaminazione dei mangimi, già verificatosi negli anni precedenti.

Si è infatti passati da percentuali di positività pari a 560 campioni su 10.000 (IC 95% 477-661) nel 2000 a 4 campioni su 10.000 (IC 95% 0.48-14) nel 2005, con solo 2 positivi su una mole totale di campioni analizzati pari a 5012.

La riduzione progressiva delle prevalenze nel corso degli anni ha coinvolto in particolar modo i mangimi per ruminanti, dimostrando l'efficacia di un assetto normativo teso a eliminare il rischio di contaminazioni negli alimenti zootecnici.

I dati osservati nel loro complesso sono incoraggianti, pertanto per l'anno 2006 pare opportuno apportare una modifica sostanziale al capitolo del PNAA dedicato alla profilassi delle BSE con un ridimensionamento della attività di vigilanza, che verrà concentrata nei target a maggior rischio, mentre l'attività di sorveglianza epidemiologica verrà potenziata in modo da rivelare tempestivamente situazioni di potenziale allarme.

Anche per il 2006 il Piano di attività è suddiviso in:

- PIANO DI SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA, *basato su criteri formali di campionamento statistico uniformemente distribuito* tra le Regioni e PA. E'

segue CAPITOLO 1

focalizzato sulle aziende zootecniche da latte che rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore. I risultati della sorveglianza su queste strutture, a valle di tutta la filiera, potranno servire per l'identificazione tempestiva di situazioni di rischio sanitario e per ottenere stime di rischio valide in ambito regionale e nazionale

- un PROGRAMMA DI VIGILANZA basato invece su *criteri di rischio precedentemente identificati su tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi condotta dal CEA* della situazione epidemiologica della BSE in Italia e volto a garantire il rispetto delle normative vigenti in materia di divieti nell'alimentazione animale.

La ripartizione dei campioni risulta in questo caso diversificata tra le Regioni e PA

I dati dell'attività di sorveglianza epidemiologica saranno tenuti opportunamente distinti da quelli ottenuti dall'attività di vigilanza.

PIANO DI CONTROLLO

Il piano di controllo si distingue in base all'obiettivo in:

- 1) PIANO DI CAMPIONAMENTO DI SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA, da eseguire *nelle aziende zootecniche;*
- 2) PIANO DI VIGILANZA da eseguire *sull'intera filiera produttiva.*

1. PIANO DI SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA DA ESEGUIRE NELLE AZIENDE ZOOTECHNICHE.

Il piano di sorveglianza prevede un numero di campioni atto a svelare, per ciascuna Regione o Provincia autonoma, livelli di prevalenza superiori ad un valore prefissato annualmente. Tale valore è assimilabile ad una soglia di allarme valida allo stesso modo per tutte le regioni o aree geografiche.

Il numero di campioni individuato per la regione Umbria è pari a *100 campioni* ripartiti tra le 4 ASL come di seguito riportato:

Tabella riassuntiva campionamenti assegnati

	n. campionamenti assegnati
ASL n.1	6
ASL n.2	38
ASL n.3	39
ASL n.4	17

TOTALE	100
---------------	------------

Segue CAPITOLO 1

Il numero di controlli assegnati deve essere effettuato *entro il 31 dicembre di ogni anno*, ripartendo i campioni in modo omogeneo lungo tutto il periodo di validità del piano.

I Servizi veterinari delle ASL dovranno scegliere le aziende zootecniche oggetto del campionamento in modo formalmente *casuale e senza ripetizioni sulla medesima azienda*. I controlli dovranno essere concentrati sugli allevamenti *bovini con attività produttiva del tipo "da latte" e "linea vacca-vitello"*.

3. PIANO DI VIGILANZA SULL'INTERA FILIERA.

a. IN AZIENDE ZOOTECHNICHE

In ambito di vigilanza nelle aziende zootecniche si prevede per la regione Umbria il prelievo di *2 campioni*:

- 1 campione nella Asl n.1;
- 1 campione nella Asl n.2.

Dovrà essere data precedenza ad aziende che:

- acquistano mangimi sfusi;
- allevano sia ruminanti sia altre specie (rischio di contaminazioni crociate);
- utilizzano mangimi ad alto tenore proteico.

b. IN STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASPORTO E VENDITA DI ALIMENTI ZOOTECHNICI

Il programma di attività prevede per la regione Umbria n. 11 campioni nei seguenti segmenti:

- mezzi di trasporto e depositi di materie prime sfuse, differenziando quelle importate da quelle di provenienza nazionale;
- stabilimenti di produzione;
- mezzi di trasporto dei mangimi finiti;
- miscelatori fissi o mobili.

I campioni assegnati sono ripartiti secondo il seguente schema:

Tabella riassuntiva campionamenti assegnati

	n. campionamenti assegnati
ASL n.1	n.3
ASL n.2	n.5
ASL n.3	n.1
ASL n.4	n.2

segue CAPITOLO 1

Per l'elaborazione dei programmi ispettivi rivolti agli stabilimenti di produzione di alimenti zootecnici, dovranno essere presi in considerazione alcuni indicatori necessari per definire in modo completo l'effettivo rischio sanitario. A tal fine si ritiene utile che l'attività di vigilanza sia indirizzata sulla base dei seguenti criteri:

Fabbriche di mangimi:

- Impianti la cui produzione consiste, in larga misura, nella produzione di mangimi composti;
- Aziende a doppio flusso che producono sia mangimi per ruminanti, sia mangimi per non ruminanti. Nel caso di linea unica, elementi indicanti parziale inefficacia dell'effettiva separazione dei processi produttivi, soprattutto negli impianti a produzione mista (ruminanti – non ruminanti);
- tipologie produttive maggiormente suscettibili di contaminazione (ad es. produzione di mangimi composti per non ruminanti contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici;
- elevati volumi di importazione di mangimi o materie prime ad elevato contenuto proteico;
- potenziale inefficacia dei sistemi di autocontrollo aziendali riferita in particolare al controllo delle contaminazioni crociate (es. assenza di un laboratorio interno o di fiducia) ed alla corretta miscelazione degli ingredienti. L'attenzione deve essere estesa anche ai sistemi di stoccaggio e di trasporto dei prodotti finiti;
- pregresse non conformità o irregolarità legate al mancato rispetto delle norme di profilassi della BSE.

Depositi e distributori:

- Grandi quantità di mangimi sfusi;
- Distributori di mangimi composti prodotti all'estero;
- Magazzini e depositi intermedi di mangimi ad alto contenuto proteico.

Miscelatori mobili:

- Miscelatori che producono mangimi per ruminanti e non ruminanti;
- Miscelatori per mangimi ad alto contenuto proteico;
- Miscelatori che servono numerose aziende agricole, tra cui aziende che allevano ruminanti;
- Miscelatori per mangimi ad alto contenuto proteico;

- Miscelatori la cui non conformità sia stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

segue CAPITOLO 1

Mezzi di trasporto:

- impiegati per il trasporto di proteine animali trasformate e mangimi;
- la cui non conformità sia già stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

I Servizi veterinari dovranno inoltre tener conto di fattori particolari legati allo stato ed al grado di manutenzione ed efficienza delle attrezzature utilizzate.

MODALITA' DI PRELIEVO CAMPIONI

Nell'ambito dell'applicazione del piano di sorveglianza epidemiologica e della vigilanza su alimenti zootecnici ai fini della prevenzione BSE, le ASL procedono al prelievo di campioni ufficiali (ai sensi del decreto 20 aprile 1978, pubblicato sulla G.U. della Repubblica italiana n. 165 del 15.6.1978) di mangimi finiti e/o di materie prime, senza sequestro preventivo della partita in assenza di sospetti.

Dato che la presenza di frammenti di osso può non essere uniforme nel mangime, sia per problemi di demiscelazione, sia per possibili fenomeni di trascinamento durante le lavorazioni, si effettua il prelievo di almeno 8 campioni elementari in punti differenti dello stesso lotto di produzione, ciascuno di peso non inferiore ai 500 g. Tali campioni elementari concorrono alla costituzione di un campione globale il cui peso non deve essere inferiore ai 4 Kg. Da tale campione globale, ottenuto per omogeneizzazione dei campioni elementari, si ottiene per riduzione il campione finale, costituito da aliquote tra di loro omogenee di peso non inferiore ai 500 g.

I campioni prelevati devono essere inviati al laboratorio dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche per l'esecuzione delle previste analisi.

Si ricorda che:

- a) i campioni destinati ai laboratori dell'IZS devono essere corredati del verbale prelevamento campioni (Allegato 1 parte generale del piano) (sia in ambito di vigilanza, che di sorveglianza epidemiologica, barrando l'apposito codice);
- b) è necessario verificare la conformità dell'etichetta in sede di campionamento;
- c) è necessario verificare l'indicazione della data di scadenza (giorno, mese e anno di produzione) anche ai fini del corretto riconoscimento di ciascun lotto.

Per le eventuali altre indicazioni obbligatorie da riportare si fa comunque riferimento a quanto indicato nel capitolo relativo alle corrette procedure di prelevamento dei campioni previste nel presente Piano.

FLUSSO DATI DI ATTIVITA'

I dati relativi all'attività del piano di sorveglianza epidemiologica devono essere tenuti opportunamente distinti da quelli ottenuti dall'attività di vigilanza.

Scadenze.

Come illustrato nel Piano, le attività di sorveglianza e quelle di vigilanza saranno distribuite uniformemente lungo il corso dell'anno e dovranno concludersi entro il 31 dicembre di ogni anno.

segue CAPITOLO 1

Le informazioni registrate nel verbale di prelevamento dei campioni relativi alla ricerca di proteine animali in alimenti zootecnici verranno raccolte dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

I dati relativi a tutti i campioni accettati e refertati a partire dal primo giorno del primo mese di ogni trimestre fino all'ultimo giorno dell'ultimo mese dello stesso trimestre dovranno essere inviati, via posta elettronica al CEA di Torino, al Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti e al Servizio IV-Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, entro il giorno 15 successivo al termine di ciascun trimestre.

I dati relativi alle prove a cavallo tra due trimestri, cioè accettate in un trimestre ma non ancora concluse entro la fine del trimestre stesso, verranno inviate unitamente ai dati relativi al trimestre successivo.

I dati di cui sopra vanno trasmessi secondo il "tracciato record", già utilizzato negli anni precedenti, con un file in formato testo (.txt).

Il CEA provvederà a produrre i rapporti di attività e a trasmetterli al Ministero della Salute e alle Regioni e PA entro un mese dal ricevimento dei dati grezzi.

Per quanto riguarda gli esiti dei campioni risultati positivi alla presenza di P.A.T., l'I.Z.S. dovrà comunicarli tempestivamente al Ministero della Salute allegando il referto analitico e il verbale di prelievo dei campioni (**Allegato 1** parte generale del Piano), inoltre tale comunicazione deve essere inoltrata a:

- Autorità che ha disposto il prelievo;
- A.S.L. competente per territorio;
- Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare;
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale Repressione frodi – ;
- Centro di Referenza Nazionale per la Sorveglianza ed il Controllo degli Alimenti per Animali (C.Re.A.A.);
- Centro di Referenza Nazionale per lo studio delle encefalopatie spongiformi animali (CEA);
- Rappresentante legale della ditta presso la quale è stato prelevato il campione;
- Responsabile della ditta produttrice del mangime;

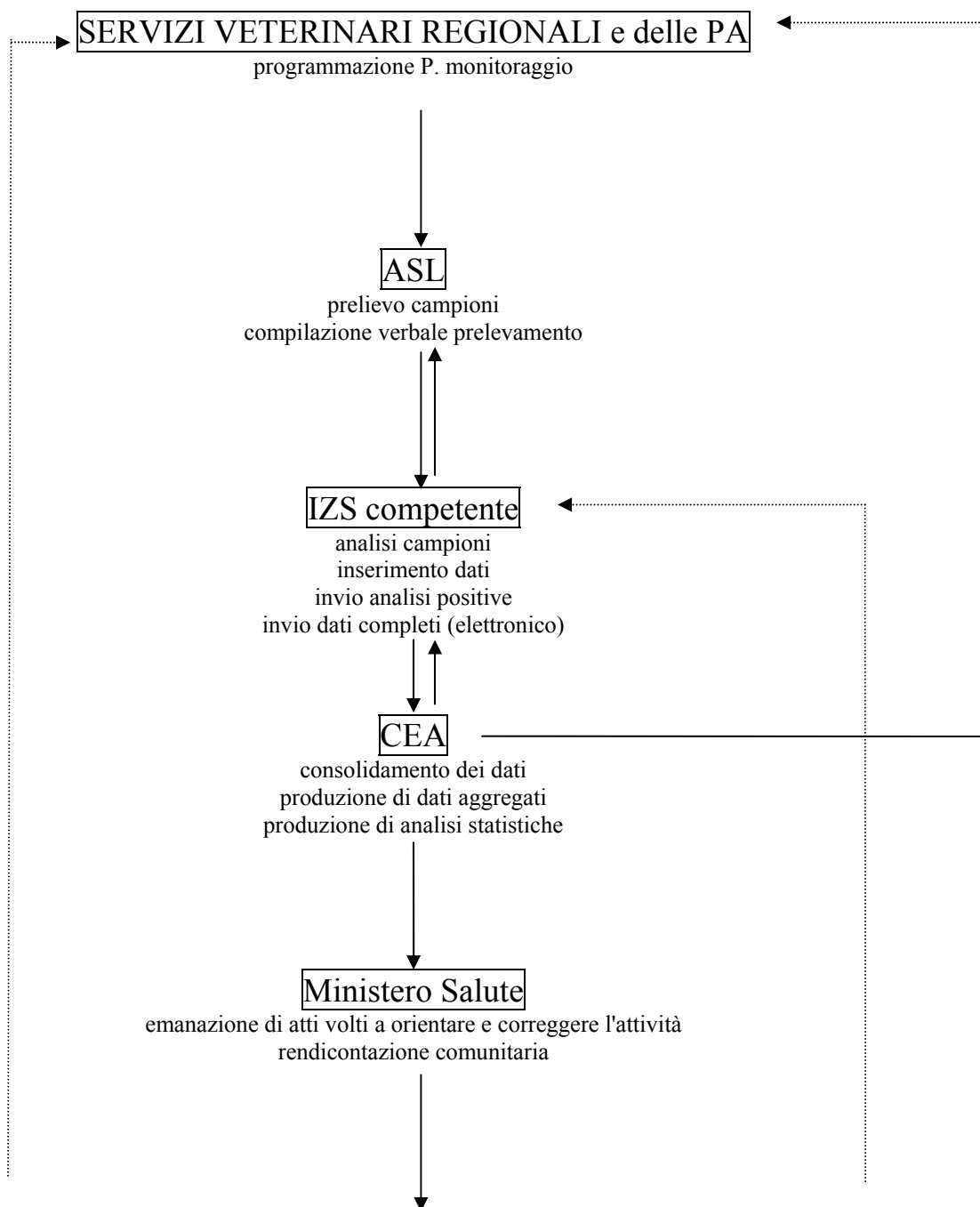
così come previsto dal Protocollo d'Intesa siglato tra il Ministero della Salute ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2006.

segue CAPITOLO 1

La Regione deve trasmettere al Ministero della Salute i provvedimenti adottati in riferimento alle positività e irregolarità riscontrate, utilizzando il fac-simile di scheda **Allegato 3 – parte generale del piano.**

Allegato 1B : Diagramma di flusso

DIAGRAMMA DI FLUSSO





CAPITOLO N. 2

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza

Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI (AMMESSI E NON) NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

PREMESSA

Il piano di monitoraggio per il controllo dei principi attivi e degli additivi negli alimenti per animali è predisposto tenendo conto:

- della normativa vigente in materia di alimentazione animale;
- della Raccomandazione della Commissione del 14 dicembre 2005 (2005/925/CE) relativa ad un programma coordinato di controlli nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006, in conformità con la direttiva 95/53/CE del Consiglio;
- del Regolamento 1334/2003 del 25 luglio 2003 che modifica le condizioni per l'autorizzazione di una serie di additivi appartenenti al gruppo degli oligoelementi nell'alimentazione degli animali;
- della capacità tecnico scientifica dei laboratori di riferimento, della disponibilità di metodi analitici per la ricerca dei medicinali veterinari e degli additivi e la loro eventuale validazione;
- dell'aggiornamento degli elenchi degli additivi, il cui utilizzo è consentito nell'alimentazione animale, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003 che prevede tra l'altro all'art.17 l'istituzione da parte della Commissione di un registro comunitario per gli additivi ammessi nei mangimi, tale registro è accessibile al pubblico;
- delle risultanze nazionali del PNAA relativo agli anni precedenti;
- del PNR per l'anno 2005.

Gli obiettivi del presente piano sono rappresentati dall'esecuzione di controlli analitici sugli alimenti destinati agli animali produttori di alimenti per l'uomo, tenendo conto che alcune sostanze medicinali possono essere legalmente presenti come additivi nelle premiscele e nei mangimi composti destinati all'alimentazione di determinate specie e categorie di animali, qualora soddisfino i requisiti di cui all'art.10 del Reg. (CE)1831/2003.

Per contro la presenza di sostanze medicinali non autorizzate nei mangimi destinati all'alimentazione di determinate specie e categorie di animali costituisce un'infrazione.

Tali controlli sono quindi mirati a rilevare l'eventuale presenza di:

1. sostanze medicinali il cui impiego nei mangimi è consentito solo per determinate specie o categorie di animali;
2. sostanze medicinali non più autorizzate in qualità di additivi per mangimi;
3. sostanze medicinali mai autorizzate in qualità di additivi per mangimi;
4. tenori di rame e zinco nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini.

segue Capitolo 2

Sono oggetto di questo piano gli alimenti destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo.

Tali alimenti per animali sono campionati in modo prioritario presso gli impianti di produzione, senza per altro escludere gli allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo.

ASPETTI ANALITICI

Lo screening multifarmaco, vale a dire la ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie nello stesso campione, comporta molte volte dei significativi rallentamenti nell'esecuzione delle analisi.

Si è ritenuto utile quindi per il momento, non programmare tali screening multifarmaco.

CAMPIONAMENTO

Per quanto attiene il presente piano, alla Regione Umbria è stata assegnata l'esecuzione di **n.200 campioni**.

L'elenco dei principi attivi e degli additivi da ricercare è stato aggiornato rispetto al 2004 inserendo la ricerca di principi attivi, quali il cloramfenicolo, le categorie dei nitrofuranici, dei beta agonisti e dei cortisonici.

Inoltre con la Raccomandazione 2005/925/CE, la Commissione ha chiesto il controllo dei tenori degli oligoelementi rame e zinco nei mangimi composti per suini. Tali tenori non devono superare il tenore massimo stabilito dal Regolamento (CE) 1334/2003 del 25 luglio 2003 e per quanto riguarda il gruppo dei composti di oligoelementi il tenore stabilito dal Regolamento (CE) 479/2006 del 23 marzo 2006. La rendicontazione, da parte delle ASL, dei controlli effettuati sui mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini di tali oligoelementi deve avvenire utilizzando la **tabella 5** del presente capitolo.

Per quel che riguarda l'avoparcina, molecola di notevole interesse in quanto correlata alle problematiche legate alla farmacoresistenza, al momento attuale per la sua determinazione si dispone unicamente del metodo microbiologico.

La ricerca di tale principio attivo, pertanto, presenta notevoli problemi nel caso, peraltro frequente, della compresenza di altri principi attivi ad azione inibente.

Per tale motivo, nell'attesa di disporre dello standard necessario all'esecuzione di un'analisi attendibile, la ricerca di tale molecola è temporaneamente sospesa.

L'**Allegato 1A** al presente capitolo fornisce, per ciascuna specie animale, le indicazioni riguardanti:

- la categoria d'appartenenza dei principi attivi da ricercare;
- i principi attivi da ricercare;

segue Capitolo 2

- la/le matrice/i più significative per l'esecuzione del campionamento;
- il metodo di screening e di conferma utilizzato dal laboratorio di riferimento;
- la ripartizione del numero di campioni da prelevare sia a livello regionale che per singola ASL, per ciascuna categoria di residui indicati

CRITERI DI RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI IN AMBITO REGIONALE

Per la esecuzione dei campioni assegnati a ciascuna ASL si deve tenere conto dei seguenti criteri indicativi:

Impianti di produzione:

- pregresse non conformità o irregolarità;
- impianti che producono sia mangimi con additivi per le specie o categorie animali per cui essi siano consentiti sia mangimi o premiscele per altre specie animali;
- impianti che producono mangimi per suini per la verifica che i tenori di rame e zinco rispondano a quanto dichiarato in etichetta;
- mangimifici a scopo commerciale e aziendali autorizzati all'utilizzo di prodotti intermedi e premiscele medicate.

Aziende:

- pregresse non conformità o irregolarità
- aziende considerate ad allevamento intensivo (valutazioni numeriche dei capi da adeguare alle diverse realtà regionali):
 - allevamenti bovini;
 - da carne: allevamenti ad esclusivo indirizzo da carne >100 capi;
 - da latte: aziende di produzione > 50 capi;
 - allevamenti ovicaprini da latte e da carne: aziende > 100 capi;
 - allevamenti suini: allevamenti suini indirizzo ingrasso > 500 capi;
 - allevamenti equini : allevamenti da carne;
 - allevamenti di polli : allevamenti > 1000 capi;
 - allevamenti tacchini : allevamenti > 1000 capi
 - allevamenti galline ovaiole: allevamenti > 250 capi;
 - allevamenti conigli: allevamenti > 300 capi;
 - allevamenti di selvaggina da penna : allevamenti > 500 capi.

IMPIANTI DI PRODUZIONE

Negli impianti di produzione degli alimenti per animali contestualmente all'esecuzione dei campionamenti si procede alla verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

segue Capitolo 2

L'attività di campionamento sarà mirata alla verifica della presenza di principi attivi o additivi vietati, non dichiarati in etichetta, e/o le condizioni di utilizzo poste dall'autorizzazione dell'additivo (antibiotici, coccidiostatici ed altre sostanze medicamentose) o dall'A.I.C. del medicinale veterinario in:

- le premiscele di additivi;
- le premiscele medicate;
- mangimi complementari e/o completi.

ALLEVAMENTI

Negli allevamenti si procede all'esecuzione di sopralluoghi ispettivi per la verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

Sono oggetto di campionamento in via prioritaria, gli alimenti per animali confezionati, con particolare attenzione agli alimenti oggetto di scambio o provenienti dai Paesi Terzi, senza peraltro escludere il campionamento in mangiatoia e all'acqua d'abbeverata per la ricerca di principi attivi o additivi non consentiti.

Negli allevamenti avicunicoli non sono utilizzate le premiscele, pertanto queste sono state tolte dall'elenco delle matrici da campionare in tali tipologie d'allevamento.

CAMPIONE IN CONTRADDITORIO

Al fine di permettere la corretta individuazione delle responsabilità relative alla composizione degli alimenti per animali, risulta importante sensibilizzare gli allevatori ed i produttori di alimenti per animali circa la predisposizione del prelevamento in contraddittorio di cui all'art.18, comma 7 della Legge n. 281 del 15.02.1963 e successive modificazioni ed integrazioni.

REGIONE UMBRIA**DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI****SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare****BOVINI CARNE**

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI									
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO				
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	3	1	1	0	1	1	0	1	0	0
	PREMISCELA			2	0	2	0	0	1	1	0	0	0
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	1	1	0	0	1	1	0	0	0
	PREMISCELA			2	0	1	0	1	0	0	0	0	0
Beta-agonisti	MANGIME	ELISA, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	3	1	1	0	1	1	0	0	0	1
Cortisonici	MANGIME	ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0
Nifursol	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	2	1	1	0	0
Virginiamicina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, TLC, HPLC, ELETTROFORESI	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0
	PREMISCELA			2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
Ionofori	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0
	PREMISCELA			2	0	1	0	1	0	0	0	0	0
				25	6	13	2	4	8	4	2	1	1

R Regione Umbria

1 ASL n.1

2 ASL n.2

3 ASL n.3

4 ASL n.4

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

VITELLI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI										
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO					
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4	
Zincobacitracina	MANGIME	HPLC, MICROBOLOGICO, ELETTROFORESI	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Beta-agonisti	MANGIME	ELISA, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	4	1	2	0	1	2	0	2	0	0	
Cortisonici	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	3	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
				15	4	6	2	3	2	0	2	0	0	

R Regione Umbria
1 ASL n.1 2 ASL n.2
3 ASL n.3 4 ASL n.4

REGIONE UMBRIA**DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI****SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare****ACQUACOLTURA**

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI											
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO						
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4		
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)							1					1
Chinolonici	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS							2			1	1	
	PREMISCELA														
Penicilline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS							2			1	1	
	PREMISCELA														
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS							2			1	1	
				0	0	0	0	0	0	7	0	0	3	4	

R Regione Umbria

1 ASL n.1

2 ASL n.2

3 ASL n.3

4 ASL n.4

REGIONE UMBRIA**DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI**

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

SUINI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI										
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO					
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4	
Zincobacitracina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			3	0	2	0	1	0	0	0	0	0	
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			3	1	1	0	1	0	0	0	0	0	
Carbadox, Olaquinox	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	2	0	1	0	1	
Farmaci antiinfiammatori non steroidei (FANS)	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Chinolonic	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Sulfamidici	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-Fluorimetro, HPLC-MS	3	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
Penicilline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Tetracicline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC, ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Ionofori	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Avermectine	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD	3	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0
	PREMISCELA			2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	
				34	7	16	3	8	11	0	8	1	2	

R Regione Umbria

1 ASL n.1

2 ASL n.2

3 ASL n.3

4 ASL n.4

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

BROILERS - TACCHINI - OCHE - ANATRE - FARAONE - SELVAGGINA ALLEVATA

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI									
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO				
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4
Nitroimidazolici	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0
	PREMISCELA			1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1
	PREMISCELA			1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	0	0	1	2	1	1	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Nifursol	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	1	0	0	1	1	0	1	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
Chinolonici	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	3	1	1	1	0
	PREMISCELA			1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	0	1	1	1	0	1	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Ionofori	MANGIME	TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Nicarbazina	MANGIME	HPLC, ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	1	0	1	1	0	1	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Metilcloropindolo	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Robenidina	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
				20	2	10	1	7	12	2	6	2	2

R Regione Umbria

1 ASL n.1

2 ASL n.2

3 ASL n.3

4 ASL n.4

REGIONE UMBRIA

segue Capitolo 2

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

OVAIOLE

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI										
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO					
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4	
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	1	0	0	1	2	0	1	1	0	
	PREMISCELA			1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	
Nifursol	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	2	0	0	1	0	0	0	1	
	PREMISCELA			1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Nicarbazina	MANGIME	HPLC, ELISA	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
Metilcloropindolo	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
	PREMISCELA			1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	
Chinolonici	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-MS	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	
Macrolidi	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, TLC, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	1	0	1	1	0	1	0	0	
	PREMISCELA			1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
				20	2	10	1	7	5	0	2	2	1	

R	Regione Umbria
1	ASL n.1
2	ASL n.2
3	ASL n.3
4	ASL n.4

REGIONE UMBRIA**DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI**

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

CONIGLI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI									
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO				
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4
Zincobacitracina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	1	0	0	1	1	0	0	0	1
	PREMISCELA			2	0	1	1	0	0	0	0	0	0
Nitroimidazolici	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	0	2	0	0	1	0	0	0	1
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Carbadox, Olaquinox	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Robenidina	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	1	0	1	0	0	2	1	0	1	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Avilamicina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tetracicline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ACQUA DI ABBEVERATA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
				10	2	6	1	1	4	1	0	1	2

R	Regione Umbria
1	ASL n.1 2 ASL n.2
3	ASL n.3 4 ASL n.4

REGIONE UMBRIA**DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI****SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare****OVICAPRINI**

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI									
				IMPIANTO DI PRODUZIONE					ALLEVAMENTO				
				R	1	2	3	4	R	1	2	3	4
Avermectine	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-FLD	0	0	0	0	0	7	1	2	2	2
	PREMISCELA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
				20	4	12	2	2	7	1	2	2	2

R	Regione Umbria			
1	ASL n.1	2	ASL n.2	
3	ASL n.3	4	ASL n.4	

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Tabella 5: tenori di rame e zinco rilevati nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini

Tipo di mangime composto (categoria di animali)	Oligoelemento (rame o zinco)	Tenore constatato (mg/Kg di mangime completo)	Motivo del superamento del tenore massimo	Provvedimento adottato

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza

Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Piano di controllo della frequenza dell'incidenza e delle concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali: Diossine, PCB, Micotossine, metalli pesanti

1. Diossine , PCB Diossina-Simili – PCB non Diossina-Simili

INTRODUZIONE

Il presente programma di controllo rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea, volto a monitorare la frequenza dell'incidenza e le concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali, con particolare riguardo alla contaminazione da *diossine* e *policlorobifenili (PCB)*.

Il termine "*DIOSSINE*" copre un gruppo di 75 congeneri della policlorodibenzo-diossina (PCDD) e 135 congeneri del policlorodibenzofurano (PCDF), di cui 17 suscitano preoccupazioni tossicologiche. Il congenero sicuramente più tossico è la 2,3,7,8 – tetraclorodibenzo-p-diossina (TCDD).

I *PCB* sono un gruppo di 209 congeneri diversi che in base alle proprietà tossicologiche possono essere classificati in due gruppi: *PCB diossina-simili*, che presentano proprietà tossicologiche analoghe alle diossine e *PCB che presentano un profilo tossicologico diverso*.

Le diossine ed i PCB diossina-simili presentano un diverso livello di tossicità, pertanto per poter sommare la tossicità dei diversi congeneri è stato introdotto il concetto di fattori di tossicità equivalente (TEF). I risultati analitici relativi ai 17 congeneri della diossina ed ai 12 congeneri dei PCB diossina-simili sono espressi nei termini di un'unica unità quantificabile: "*concentrazione di tossicità equivalente di TCDD (TEQ)*".

Il Comitato scientifico per l'alimentazione animale (SCAN) in data 16 novembre 2000 ha individuato nelle *farine di pesce* e *nell'olio di pesce* i materiali componenti dei mangimi più pesantemente contaminati. I *grassi animali* costituiscono il secondo materiale più contaminato. I *foraggi* presentano un'ampia gamma di contaminazione da diossina a seconda della località, del grado di contaminazione del terreno e dell'esposizione a fonti di inquinamento atmosferico.

Al momento attuale la legislazione comunitaria ha fissato i *livelli massimi di contaminazione soltanto per le diossine ed i furani* e non per i PCB diossina-simili, in quanto si dispone di scarsissimi dati relativamente alla prevalenza di questi ultimi.

Tuttavia è necessario effettuare un monitoraggio circa la presenza di PCB diossina-simili negli alimenti per animali.

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, ha stabilito il contenuto massimo di sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali, e tra queste il contenuto massimo di diossina (somma di PCDD e PCDF espressi in equivalenti di tossicità dell'OMS usando gli OMS-TEF o fattori di tossicità equivalente PCDD/F) nelle diverse tipologie di prodotti destinati all'alimentazione animale, così come riportato nella tabella seguente Tabella 1 del presente capitolo; inoltre ha definito "sostanza indesiderabile" qualsiasi sostanza o prodotto, ad eccezione dei microrganismi patogeni, presente nel prodotto o sul prodotto destinato all'alimentazione degli animali che costituisce un pericolo potenziale per la salute animale o umana, o per l'ambiente, o che può influire sfavorevolmente sull'allevamento.

Tabella 1

Sostanze indesiderabili	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	Contenuto massimo in OMS_PCDD/F-TEQ/KG	Fonte normativa
Diossina (somma di dibenzo-para-diossine policlorurate (PCDD) e di dibenzofurani policlorurati (PCDF) espressa in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS) usando i TEF (fattori di tossicità equivalente, 1997) dell'OMS	Tutti i componenti dei mangimi di origine vegetale compresi oli vegetali e sottoprodotti	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	D.Lvo. n. 149 del 10.05.04
	Minerali	1,0 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Argilla caolinica, solfato di calcio biidrato, vermiculite, natrolite-fenolite, alluminati di calcio sintetici, clinoptilolite di origine sedimentaria e perlite appartenente al gruppo degli agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti autorizzati in conformità alla Dir. 70/524/CE	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Grasso animale compresi i grassi del latte e delle uova	2,0 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Altri prodotti di animali terrestri compresi il latte ed i prodotti lattiero-caseari, nonché le uova e gli ovoprodotti	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Olio di pesce	6 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Pesce, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti, ad eccezione dell'olio di pesce e degli idrolisati proteici di pesci contenenti oltre il 20% di grasso	1,25 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Mangimi composti, ad eccezione dei mangimi per animali da pelliccia, per animali da compagnia e per pesci	0,75 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Mangimi per pesci Mangimi per animali da compagnia	2,25 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	
	Idrolisati proteici di pesci contenenti oltre il 20% di grasso	2,25 ng OMS-PCDD/F-TEQ/KG	

CAMPIONAMENTO

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli del contenuto di diossina e di furani, nonché alla determinazione del contenuto di PCB diossina-simili nei mangimi, devono essere prelevati secondo le disposizioni del D.M. 20 aprile 1978 così come previsto dal D.Lvo 133/2004. Tale Decreto sarà modificato dal recepimento della Direttiva 2005/7CE. I campioni globali ottenuti sono considerati rappresentativi delle partite o sottopartite da cui sono stati prelevati.

I livelli massimi di diossina e furani, che possono essere tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, sono stabiliti dal D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, mentre quelli relativi ai PCB diossina-simili sono stabiliti dal D.Lvo 133 del 27 aprile 2004.

NUMEROSITA' CAMPIONARIA

DIOSSINE

L'analisi per la ricerca delle diossine, estremamente laboriosa in termini di personale ed impegnativa in termini di strumentazione, al momento attuale viene effettuata solo dall'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise – Teramo, e dall'I.Z.S. Lazio e Toscana – Roma.

Con la Raccomandazione 2004/704/CE la Commissione ha previsto che gli Stati membri assicurino, a partire dall'anno 2004 fino al 31 dicembre 2006, il monitoraggio dei livelli di base di diossine, furani e PCB diossina-simili nei prodotti destinati all'alimentazione animale, applicando la frequenza minima raccomandata di campioni da

analizzare annualmente riportata nella tabella dell'Allegato I della suddetta Raccomandazione.

Per la regione Umbria sono previsti n.5 campioni, suddivisi come di seguito specificato (tab. diossine).

TABELLA CAMPIONAMENTI DIOSSINE

ASL	MATRICI DA CAMPIONARE E N. CAMPIONI			
	MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE (1)	MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE (2)	MANGIMI COMPOSTI (3)	MINERALI
N.1	1	0	0	0
N.2	1	1	0	1
N.3	0	0	0	0
N.4	0	0	1	0

(1) = farine di pesce, olio di pesce, grasso animale ed altri sottoprodotti di o.a.

(2) = compresi oli vegetali e sottoprodotti

(3) = dando priorità a mangimi destinati a pesci o destinati ad altre specie e contenenti farine di pesce

PCB NON DIOSSINA – SIMILI

L'analisi per la ricerca di PCB non diossina - simili viene eseguita dall'Istituto Zooprofilattico Sper.le dell'Umbria e delle Marche. Tali contaminanti ambientali non sono significativi per rilevare la presenza dei composti diossina-simili, tuttavia, in considerazione dei rischi tossicologici loro correlati, si ritiene utile effettuare un controllo nei prodotti destinati all'alimentazione animale, come previsto dalla Raccomandazione 2004/704/CE.

Per la regione Umbria sono previsti n.40 campioni , suddivisi come di seguito specificato (tab. PCB non diossina simili).

TABELLA CAMPIONAMENTI PCB NON DIOSSINA – SIMILI

ASL	MATRICI DA CAMPIONARE E N. CAMPIONI			
	FARINE DI PESCE	MANGIMI PER PESCI (1)	GRASSI DI ORIGINE ANIMALE (2)	GRASSI DI ORIGINE VEGETALE
N.1	0	0	2	1
N.2	12	0	10	1
N.3	1	5	2	1
N.4	1	1	2	1

(1) =il numero di campionamenti per questa matrice viene tenuto proporzionalmente più basso rispetto alle altre in considerazione dei campionamenti che vengono già effettuati ai sensi della DD.1/03/06 n.1491- verifica ed aggiornamento 2006 alla DGR 961/2005 "Sicurezza Alimentare Reg. Umbria programma regionale coordinato per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano triennale 2005/2008"

(2) = dare priorità, ove possibile, all'olio di pesce

RACCOLTA DEI DATI

I dati inerenti l'attività di controllo svolta al fine della rilevazione della contaminazione da diossine e PCB devono essere trasmessi semestralmente utilizzando *l'allegato 2*, conformemente alle disposizioni di cui al *paragrafo – Rilevazione dell'attività* del presente Piano.

Relativamente alla contaminazione da diossina dei sottoprodotti (Raccomandazione CE 91/2003 del 10 febbraio 2003) i dati devono essere raccolti e trasmessi con le stesse modalità e cadenze utilizzando la seguente tabella *Tabella IV* del presente capitolo.

Riassuntiva della contaminazione da diossine dei sottoprodotti**Raccomandazione (CE) 91/2003**

<i>Tipo di mangime (a)</i>	<i>Livello riscontrato (ng OMS-PCDD/F-TEQ/Kg) (b)</i>	<i>Risultati dell'indagine sulla fonte contaminante (se condotta)</i>

a) Materie prime o mangimi composti contenenti sottoprodotti industriali.

b) Relativo a mangimi con livello d'umidità del 12%.

2. Micotossine

La contaminazione da micotossine nei mangimi, richiede una particolare attenzione, dati gli sviluppi legislativi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione.

Pertanto si ritiene necessario predisporre un piano di controllo legato alla consistenza produttiva regionale al fine di ottenere un quadro esaustivo sull'effettivo livello di contaminazione da micotossine negli alimenti per animali.

Come indicato dalla Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 gli Stati membri devono attuare un programma coordinato di controlli al fine di verificare le concentrazioni di micotossine (aflatossina B₁, ocratossina A (OTA), zearalenone (ZEA), deossinivalenolo (DON), fumonisine e tossine T-2 e HT-2) nei mangimi, indicando i metodi di analisi.

Inoltre prevede campionamenti casuali e campionamenti mirati, in questi ultimi i prelievi devono riguardare materie prime per mangimi, in cui si ritiene possibile la presenza di concentrazioni elevate di micotossine, ad esempio cereali, semi oleosi e relativi prodotti e sottoprodotti, nonché materie prime per mangimi immagazzinati per un lungo periodo o trasportati via mare per lunghe distanze.

Nel caso dell'aflatossina B₁ devono essere considerati con particolare attenzione i mangimi composti destinati al bestiame da latte diverso dai bovini da latte (Pecore, bufale, capre).

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004 stabilisce i limiti massimi di accettabilità solo per l'aflatossina B₁ nei mangimi.

segue CAPITOLO 3

Il Regolamento (CE) 466/2001 fissa il limite di accettabilità dell'aflatossina M1 nel latte a 0,05 ppb.

Il Regolamento (CE) 472/2002 fissa i limiti per l'ocratossina A in diverse tipologie di prodotti alimentari ad uso umano senza però includere, né gli alimenti ad uso zootecnico né gli alimenti di origine animale.

Il D.M. 15/5/2006 determina dei limiti di ocratossina A in alcuni alimenti per animali (materie prime per mangimi, cereali e prodotti derivati, mangimi completi e complementari per suini e per pollame).

Studi sperimentali hanno evidenziato come già una contaminazione di 0,2 ppm nell'alimento zootecnico produce effetti clinici sui suini e come conseguenza sono stati suggeriti dei livelli di attenzione per quanto attiene la contaminazione dei prodotti di origine suina.

In Italia è stato proposto un livello di attenzione di 1 ppb nella carne (Circolare MINSAN n° 10 del 9/06/99), mentre in Danimarca è esecutivo un limite di 10-15 ppb nel fegato o nei reni per l'eliminazione di tali parti edibili e di 25 ppb per l'eliminazione dell'intera carcassa.

Negli studi sull'esposizione al deossinivalenolo (DON, vomitossina o tossina del rifiuto del cibo) fatti sulla specie suina, che è la più sensibile si è visto che livelli superiori di 500ppb/kg di alimento determinano ridotto incremento ponderale.

In molti stati USA è in vigore un limite massimo tollerato di 1 ppm negli alimenti per l'uomo.

Per quanto riguarda lo zearalenone (ZEA), JEFCA (2000) ha concluso che il limite di sicurezza è riferibile a quello che non è in grado di dare effetti ormonali nel suino, la specie più sensibile.

La dose massima giornaliera provvisoria tollerabile (PMTDI) per l'uomo è 0,2 ppb/kg di peso vivo.

Nell'Allegato II del presente capitolo si forniscono alcune indicazioni, riportate dalla letteratura scientifica internazionale, utili al campionamento ai fini della ricerca delle micotossine negli alimenti secchi ed umidi.

CAMPIONAMENTO

I campioni prelevati per la ricerca di micotossine devono essere rappresentativi della partita campionata. Le modalità di prelievo sono quelle descritte nel decreto ministeriale 20 aprile 1978.

In considerazione del fatto che la normativa vigente prevede dei limiti massimi di contaminazione nei mangimi per l'aflatossina B1, e per l'ocratossina A relativamente a tutte le materie prime, cereali e derivati, mangimi completi e complementari per suini e

segue CAPITOLO 3

pollame, il prelievo ufficiale dei campioni viene effettuato esclusivamente per la ricerca di tali contaminanti, mentre per la ricerca delle altre micotossine, viene esercitata unicamente a scopo di monitoraggio, si provvederà al prelievo del campione in singola aliquota.

PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN CASO DI IRREGOLARITA'

- a) Nel caso di riscontro di *aflatossina B1* e *ocratossina A* (per le materie previste dall'art.1 del D.M. 15/5/06), in quantità superiori ai limiti previsti, si procederà nel seguente modo:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede al campionamento ufficiale delle materie prime componenti la razione alimentare e dispone l'esecuzione dei controlli sulla produzione di latte ed ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente, nonché alla Regione Umbria - Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

- b) Nel caso di riscontro di elevati livelli di contaminazione di *ocratossina A* (per le materie previste dall'art.1 del D.M. 15/5/06), *zearalenone* e *DON*, si provvederà come segue:

Ocratossina A:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede al campionamento delle materie prime componenti la razione alimentare, nonché alla Regione Umbria - Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Il servizio veterinario della ASL, sentito l'I.Z.S. in merito alla disponibilità di metodiche analitiche validate, dispone che, al momento della macellazione degli animali consumatori dell'alimento contaminato, venga eseguito il prelievo di campioni di organi bersaglio (fegato, rene e muscolo).

Zearalenone e DON:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede ad un ulteriore campionamento di conferma ed eventualmente dispone di destinare l'alimento contaminato alle specie meno sensibili, nonché alla Regione Umbria - Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

segue CAPITOLO 3

Il Regolamento (CE) n. 178/2002, considera a rischio i mangimi, nei seguenti casi:

- se hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale;
- se rendono a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare.

In virtù di ciò esso stabilisce che i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare.

Tali misure sono conformi a quanto previsto dall'art. 17, comma 1 della legge 281/1963 il quale prevede che, in caso di contaminazioni che non permettano di considerare il mangime di qualità sana, leale e mercantile, o ancora quando il mangime rappresenta un pericolo per la salute degli animali e delle persone, tali mangimi non possono essere immessi sul mercato e pertanto non possono essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare.

UNITA' CAMPIONARIE

Nell'arco dell'anno saranno effettuati **n° 40** campionamenti per l'aflatossina B1 e **n° 100** campionamenti rispettivamente per ocratossina, zearalenone, DON, Fumonisine B1 e B2, TOSSINE T-2 E HT-2, ripartiti in ragione di 20 campionamenti per ciascuna micotossina suddivisi come di seguito specificato:

TABELLA CAMPIONAMENTI REGIONE UMBRIA

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME	MANGIMI PER BOVINE DA LATTE	MANGIMI PER SUINI	MANGIMI COMPLETI	TOTALE CAMPIONI
AFLATOSSINA B1	(1) 20	20			40
OCRATOSSINA	(2) 10		10		20
ZEARALENONE	(3) 10			10	20
DON	(2) 10			10	20
FUMONISINE (B1, B2)	(2) 10			10	20
TOSSINE T-2 E HT-2	(2) 10			10	20

- (1) (farine o pannelli di cotone, arachide)
- (2) (mais)
- (3) (cereali)

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N.1

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME	MANGIMI PER BOVINE DA LATTE	MANGIMI PER SUINI	MANGIMI COMPLETI	TOTALE CAMPIONI
AFLATOSSINA B1	(1) 5	3			8
OCRATOSSINA	(2) 2		1		3
ZEARALENONE	(3) 2			2	4
DON	(2) 2			2	4
FUMONISINE (B1, B2)	(2) 2			2	4
TOSSINE T-2 E HT-2	(2) 2			2	4

- (1) (farine o pannelli di cotone, arachide)
- (2) (mais)
- (3) (cereali)

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N.2

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME	MANGIMI PER BOVINE DA LATTE	MANGIMI PER SUINI	MANGIMI COMPLETI	TOTALE CAMPIONI
AFLATOSSINA B1	(1) 5	6			11
OCRATOSSINA	(2) 4		4		8
ZEARALENONE	(3) 4			4	8
DON	(2) 4			4	8
FUMONISINE (B1, B2)	(2) 6			6	12
TOSSINE T-2 E HT-2	(2) 6			6	12

- (1) (farine o pannelli di cotone, arachide)
- (2) (mais)
- (3) (cereali)

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N.3

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME	MANGIMI PER BOVINE DA LATTE	MANGIMI PER SUINI	MANGIMI COMPLETI	TOTALE CAMPIONI
AFLATOSSINA B1	(1) 5	8			13
OCRATOSSINA	(2) 2		3		5
ZEARALENONE	(3) 2			2	4
DON	(2) 2			2	4
FUMONISINE (B1, B2)	(2) 0			0	0
TOSSINE T-2 E HT-2	(2) 0			0	0

- (1) (farine o pannelli di cotone, arachide)
- (2) (mais)
- (3) (cereali)

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N.4

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	MATERIE PRIME	MANGIMI PER BOVINE DA LATTE	MANGIMI PER SUINI	MANGIMI COMPLETI	TOTALE CAMPIONI
AFLATOSSINA B1	(1) 5	3			8
OCRATOSSINA	(2) 2		2		4
ZEARALENONE	(3) 2			2	4
DON	(2) 2			2	4
FUMONISINE (B1, B2)	(2) 2			2	4
TOSSINE T-2 E HT-2	(2) 2			2	4

- (1) (farine o pannelli di cotone, arachide)
- (2) (mais)
- (3) (cereali)

RACCOLTA DATI

I dati inerenti l'attività di controllo svolta al fine della rilevazione della contaminazione da Micotossine devono essere trasmessi semestralmente utilizzando *l'Allegato 2 (scheda rilevazione dati micotossine)*, conformemente alle disposizioni di cui al capitolo *"Rilevazione dell'attività"* del presente Piano.

MUFFE E MICOTOSSINE

CAMPIONAMENTO PER LE MICOTOSSINE

Quando eseguire analisi per micotossine

- Quando l'alimento somministrato è carico di muffe e/o l'alimento ammuffito rappresenta una parte significativa della razione
- Quando si osservano dei sostanziali cambiamenti nelle produzioni e nello stato di salute di un'ampia percentuale di animali
- Quando si osserva un declino delle performances produttive e della salute degli animali che non trovano spiegazione se non in segni tipici degli effetti delle micotossine

Cosa campionare per eseguire test per micotossine (opzioni)

- Prelevare un campione di ingredienti singoli sospettati di contaminazione
- Campionare razioni concentrate
- Campione prelevato dalla razione in toto mescolata, oppure cereali e foraggi separati quando la somministrazione della razione avviene con metodiche tradizionali

Problematiche correlate al campionamento e all'analisi per micotossine

- Le micotossine sono spesso presenti in quantità molto piccole ppm-ppb
- Il contenuto di micotossina non è correlato alla quantità e qualità della muffa presente
- Le micotossine non sono necessariamente distribuite in modo uniforme nell'alimento contaminato e vi possono essere delle contaminazioni di parcelle isolate
- Alcune micotossine possono svilupparsi in caso di lento trasferimento del campione dal luogo del prelievo al laboratorio
- Alcune micotossine continuano ad essere prodotte nello stoccaggio, ed in modo particolare nello stoccaggio in condizioni non ottimali di umidità e temperatura

ALIMENTI UMIDI E SECCHI DEVONO ESSERE CAMPIONATI IN MODO DIVERSO

- Alimenti secchi: umidità $< 0 = 12\%$ es. semi secchi, integratori proteici, fieno secco e concentrati
- Alimenti umidi: umidità $> 0 =$ al 15% es. silomais, polpe soppresseate, siloerba, semi con alto tenore di umidità
- Alimenti intermedi (area grigia): umidità compresa tra il 12 ed il 15%. Dobbiamo stabilire in base al nostro giudizio il modo migliore di conservare il campione. In caso di dubbio considerarlo campione umido

METODICA DI CAMPIONAMENTO PER ALIMENTI SECCHI (PENN STATE UNIVERSITY)-1

- Prendete 8-12 campioni ogni 3-5 partite di merce rimossa dallo stoccaggio
- Mescolate bene i sottocampioni e raccogliete un campione finale di 500 g. e conservatelo in un posto freddo e secco
- Mettete insieme 3-5 campioni finali, mescolate bene e prendete 500 g. per il campione finale da inviare al laboratorio
- Conservate tutti i campioni in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone
- Prendete un altro campione di 500 g. per l'esame di conferma o altri tipi di analisi

METODICA 2 PER IL CAMPIONAMENTO DI ALIMENTI SECCHI

- Prendere 12-20 campioni sul flusso di materiale di scarico, oppure 12-20 campioni con sonda in profondità da un contenitore. Prelevare campioni anche dai lati del contenitore o dalla cima dello stoccaggio dove si formano più facilmente le muffe
- Mescolare i campioni come visto prima e prendete un campione finale di 500 g. da inviare al laboratorio
- Mettere il campione in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone e mettete in un posto freddo asciutto. Non usare sacchetti di plastica con campioni secchi.

- I campioni vanno formati mediante prelievi random, tenendo conto che le muffe tendono a formarsi nelle parti laterali dei contenitori
- Il campione finale da inviare al laboratorio per le analisi, non deve mai essere inferiore al Kg.

METODO DI CAMPIONAMENTO PER ALIMENTI UMIDI

- Prendete 8-12 campioni elementari di alimenti umidi ogni 3-5 carichi di alimenti rimossi dallo stoccaggio.
- Mescolate i campioni elementari ed estraete un campione composto di 750-1000 g.
- Mettete il campione composto in un sacchetto resistente di plastica. Impacchettate il campione in modo da far uscire la maggiore quantità di aria possibile e sigillate bene.
- Conservate il campione in freezer fino a quando il campione finale non sarà formato.
- Mettete insieme 3-5 campioni composti e mescolateli bene assieme. Il campione finale da inviare al laboratorio sarà di 1 kg.
- Prendete un secondo campione da inviare al laboratori per l'analisi dell'umidità
- Prendete un terzo campione di 1 kg. e conservatelo in congelatore per l'analisi di conferma o per altri tipi di analisi
- Conservate i campioni umidi in congelatore fino a quando i campioni non saranno stati analizzati (referto)
- Per trasportare i campioni di alimento umido congelati, usate una sacca con tavole di ghiaccio. Una volta fatti i campioni finali portateli al laboratorio il più presto possibile e congelateli.

3.c) METALLI E ALTRI CONTAMINANTI

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono essere derivati dalle varie fasi del processo produttivo o da problematiche inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo produttivo dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo e finiscono per contaminare il mangime finale.

Sono comprese tra le sostanze chimiche che contaminano i mangimi i residui di pesticidi, i metalli pesanti, i contaminanti ambientali, le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, i lubrificanti, gli oli minerali, i materiali utilizzati in supporto alla produzione, i prodotti biologici della decomposizione, i minerali gli acidi, oltre che micotossine, i PCBs, le diossine ect.,

I pericoli da sostanze chimiche presenti nei mangimi considerati in questo capitolo sono:

- i residui di prodotti utilizzati in agricoltura, erbicidi, pesticidi e fungicidi;
- i contaminanti ambientali di origine industriale e non : metalli pesanti.

La normativa nazionale e comunitaria prevede che possano essere somministrati agli animali solamente alimenti che siano di qualità sana, leale e mercantile.

Il D.Lgs 10 maggio 2004, n.149 che ha recepito le direttive 102/01/CE, 32/2002/CE, 2003/57/CE, riguarda le sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali e fissa i limiti per molti contaminanti chimici che possono essere presenti nei mangimi semplici e composti.

Oltre alla normativa specifica succitata la Commissione, pubblica regolarmente le raccomandazioni relative ai programmi coordinati d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale

Per ciò che riguarda i metalli pesanti la Raccomandazione (CE) 459/2001 del 5 giugno 2001 faceva riferimento alla ricerca particolare di Piombo, Cadmio, Arsenico e Mercurio, in relazione a fattori di rischio individuati per le varie materie prime e sottoprodotti nei microelementi, nei minerali, nell'olio di pesce, farina di pesce e nei mangimi per la piscicoltura.

La raccomandazione (CE) 2005/187 del 2 marzo 2005 prevede la verifica dei tenori di rame e zinco nei mangimi composti, destinati all'alimentazione dei suini, secondo quanto stabilito nella tabella 9 del presente capitolo.

La numerosità campionaria per la ricerca dei metalli e di altri contaminanti, per la Regione Umbria, è riportata di seguito:

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE
 SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

TABELLA CAMPIONAMENTI REGIONE

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	ALIMENTI SEMPLICI	ALIMENTI COMPLETI	ALIMENTI COMPLEMENTARI	ALIMENTI MINERALI	TOTALE CAMPIONI
ARSENICO (1)		1		1	2
PIOMBO (2)	3			3	6
MERCURIO (3)	1	1			2
NITRITI (4)	1	1			2
RAME (5)		3	3		6
ZINCO		3	3		6
CADMIO (6)	3			2	5
CIANURI ISO- TIOCIANATI (8)	1				1
ALDRIN	2	1			3
DIELDRIN	2	1			3
TOXAFANE	2	1			3
CLORDANO	2	1			3
DDT	2	1			3
ENDOSULFAN	2	1			3
ENDRIN	2	1			3
EPTACLORO	2	1			3
ESACLOROBENZOLO	2	1			3
ESACLOROCICLOESANO	2	1			3
RADIONUCLIDI	3	1			4

NOTE:

- 1) MANGIMI PER OVAIOLE
- 2) FORAGGI IN PROSSIMITA' DI STRADE AD ALTO TRAFFICO O FABBRICHE DI CERAMICA
- 3) MANGIMI A BASE DI PESCE
- 4) FARINE DI PESCE
- 5) MANGIMI PER OVINI, CAPRINI, SUINI E BOVINI
- 6) ROCCE CALCICHE MACINATE, E SALI DI ZINCO
- 8) DETTI ANCHE ESSENZA VOLATILE DI SENAPE, COLZA E RAVIZZONE

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE
 SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N. 1

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	ALIMENTI SEMPLICI	ALIMENTI COMPLETI	ALIMENTI COMPLEMENTARI	ALIMENTI MINERALI	TOTALE CAMPIONI
ARSENICO (1)		0		0	0
PIOMBO (2)	1			1	2
MERCURIO (3)	1	0			1
NITRITI (4)	0	0			0
RAME (5)		0	0		0
ZINCO		0	0		0
CADMIO (6)	1			1	2
CIANURI ISO- TIOCIANATI (8)					
ALDRIN					
DIELDRIN					
TOXAFANE					
CLORDANO	1				1
DDT					
ENDOSULFAN	1				1
ENDRIN	1				1
EPTACLORO	1				1
ESACLOROBENZOLO	1				1
ESACLOROCICLOESANO)	1				1
RADIONUCLIDI	1				1

NOTE:

- 1) MANGIMI PER OVAIOLE
- 2) FORAGGI IN PROSSIMITA' DI STRADE AD ALTO TRAFFICO O FABBRICHE DI CERAMICA
- 3) MANGIMI A BASE DI PESCE
- 4) FARINE DI PESCE
- 5) MANGIMI PER OVINI, CAPRINI, SUINI E BOVINI
- 6) ROCCE CALCICHE MACINATE, E SALI DI ZINCO
- 8) DETTI ANCHE ESSENZA VOLATILE DI SENAPE, COLZA E RAVIZZONE

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE
 SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N. 2

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	ALIMENTI SEMPLICI	ALIMENTI COMPLETI	ALIMENTI COMPLEMENTARI	ALIMENTI MINERALI	TOTALE CAMPIONI
ARSENICO (1)		1		1	2
PIOMBO (2)	1			1	2
MERCURIO (3)		1			1
NITRITI (4)	1	1			2
RAME (5)		1	1		2
ZINCO		1	1		2
CADMIO (6)	1			1	2
CIANURI ISO- TIOCIANATI (8)	1				1
ALDRIN	1	1			2
DIELDRIN	1	1			2
TOXAFANE	1	1			2
CLORDANO	1	1			2
DDT	1	1			2
ENDOSULFAN	1	1			2
ENDRIN	1	1			2
EPTACLORO	1	1			2
ESACLOROBENZOLO	1	1			2
ESACLOROCICLOESANO)	1	1			2
RADIONUCLIDI	1	1			2

NOTE:

- 1) MANGIMI PER OVAIOLE
- 2) FORAGGI IN PROSSIMITA' DI STRADE AD ALTO TRAFFICO O FABBRICHE DI CERAMICA
- 3) MANGIMI A BASE DI PESCE
- 4) FARINE DI PESCE
- 5) MANGIMI PER OVINI, CAPRINI, SUINI E BOVINI
- 6) ROCCE CALCICHE MACINATE, E SALI DI ZINCO
- 8) DETTI ANCHE ESSENZA VOLATILE DI SENAPE, COLZA E RAVIZZONE

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE
 SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N. 3

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	ALIMENTI SEMPLICI	ALIMENTI COMPLETI	ALIMENTI COMPLEMENTARI	ALIMENTI MINERALI	TOTALE CAMPIONI
ARSENICO (1)					
PIOMBO (2)	1			1	2
MERCURIO (3)					
NITRITI (4)					
RAME (5)		1	1		2
ZINCO		1	1		2
CADMIO (6)	1				1
CIANURI ISO- TIOCIANATI (8)					
ALDRIN	1				1
DIELDRIN	1				1
TOXAFANE					
CLORDANO					
DDT					
ENDOSULFAN					
ENDRIN					
EPTACLORO					
ESAACLOROBENZOLO					
ESAACLOROCICLOESANO)					
RADIONUCLIDI	1				1

NOTE:

- 1) MANGIMI PER OVAIOLE
- 2) FORAGGI IN PROSSIMITA' DI STRADE AD ALTO TRAFFICO O FABBRICHE DI CERAMICA
- 3) MANGIMI A BASE DI PESCE
- 4) FARINE DI PESCE
- 5) MANGIMI PER OVINI, CAPRINI, SUINI E BOVINI
- 6) ROCCE CALCICHE MACINATE, E SALI DI ZINCO
- 8) DETTI ANCHE ESSENZA VOLATILE DI SENAPE, COLZA E RAVIZZONE

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO DELLA FREQUENZA DELL'INCIDENZA E DELLE CONCENTRAZIONI DELLE
 SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

TABELLA CAMPIONAMENTI ASL N. 4

SOSTANZE PRODOTTI CONTAMINANTI	ALIMENTI SEMPLICI	ALIMENTI COMPLETI	ALIMENTI COMPLEMENTARI	ALIMENTI MINERALI	TOTALE CAMPIONI
ARSENICO (1)					
PIOMBO (2)					
MERCURIO (3)					
NITRITI (4)					
RAME (5)		1	1		2
ZINCO		1	1		2
CADMIO (6)					
CIANURI ISO- TIOCIANATI (8)					
ALDRIN					
DIELDRIN					
TOXAFANE	1				1
CLORDANO					
DDT	1				1
ENDOSULFAN					
ENDRIN					
EPTACLORO					
ESACLOROBENZOLO					
ESACLOROCICLOESANO)					
RADIONUCLIDI					

NOTE:

- 1) MANGIMI PER OVAIOLE
- 2) FORAGGI IN PROSSIMITA' DI STRADE AD ALTO TRAFFICO O FABBRICHE DI CERAMICA
- 3) MANGIMI A BASE DI PESCE
- 4) FARINE DI PESCE
- 5) MANGIMI PER OVINI, CAPRINI, SUINI E BOVINI
- 6) ROCCE CALCICHE MACINATE, E SALI DI ZINCO
- 8) DETTI ANCHE ESSENZA VOLATILE DI SENAPE, COLZA E RAVIZZONE

REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI

**SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza
Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

**PIANO DI CONTROLLO PER LA VALUTAZIONE DELLA CONTAMINAZIONE
MICROBICA DA SALMONELLA SPP DEI MANGIMI COMPOSTI E DELLE MATERIE
PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE VEGETALE**

DEFINIZIONI

Ai fini del programma di controllo si intende per:

- a) "lotto", una quantità di materia prima vegetale per mangimi consegnata agli impianti di fabbricazione dei mangimi oppure di mangime composto fabbricato dall'impianto stesso costituente una unità e con caratteristiche presunte uniformi;
- b) "campione elementare", una quantità prelevata in un punto del lotto;
- c) "campione globale", un insieme di campioni elementari prelevati dallo stesso lotto;
- d) "campione finale", una parte rappresentativa del campione globale;
- e) "unità campionaria", una porzione singola o una confezione scelta a caso su cui si eseguiranno le prove analitiche.

INTRODUZIONE

Il presente piano di controllo rientra nell'ambito di un più ampio programma di sorveglianza che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea.

E' volto ad acquisire su base nazionale il livello di contaminazione da Salmonella spp nelle materie prime per mangimi di origine vegetale, maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione animale, e nei mangimi composti per pollame, suini e bovini, ovi-caprini, pesci e conigli.

I controlli, in applicazione al presente Piano sono effettuati solo a scopo conoscitivo.

1. Scelta delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti da campionare

1.1 Materie prime per mangimi di origine vegetale

Cereali, loro prodotti e sottoprodotti:

- Orzo e derivati
- Frumento e derivati
- Granturco e derivati

Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:

- Derivati di arachidi
- Derivati di semi di colza
- Derivati della noce di cocco
- Semi di soia e derivati
- Semi di cotone e derivati
- Derivati di semi di girasole
- Derivati di semi di lino
- Derivati di altri semi oleosi

Altri materiali:

- Semi di legumi
- Tuberi, radici
- Altri semi e frutti
- Foraggi e paglia
- Altre piante

1.2 Mangimi composti :

- Mangimi composti per pollame
- Mangimi composti per suini
- Mangimi composti per bovini
- Mangimi composti per ovini e caprini
- Mangimi composti per pesci
- Mangimi composti conigli

2. Oggetto dei campionamenti

2.1. Materie prime per mangimi

Il prelievo di campioni deve essere effettuato:

- dai lotti presenti negli impianti di fabbricazione dei mangimi durante le operazioni di scarico o durante il periodo di stoccaggio;
- dai lotti presenti nell'azienda zootecnica.

2.2. Mangimi composti

Il prelievo di campioni deve essere effettuato:

- sui lotti di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

3. Numero di lotti da sottoporre a campionamento

Nell'**allegato A** è fissato a livello di Regione Umbria, nonché per ciascuna ASL il numero di lotti su cui effettuare il campionamento per una singola materia prima o mangime composto.

4. Procedura di campionamento

Si procede al prelevamento del campione in un'unica aliquota.

Modalità di campionamento dei mangimi:

- i campioni elementari devono essere prelevati in modo uniforme e sistematico da varie parti del lotto;
- gli strumenti per il prelievo dei campioni devono essere puliti e disinfettati tra ogni operazione di prelievo riguardante lotti distinti;
- particolare attenzione deve essere posta dall'operatore addetto al prelievo dei campioni, es. utilizzo di guanti monouso e mascherine, al fine di evitare la contaminazione microbiologica del materiale da prelevare.
- i campioni globali devono essere costituiti da almeno 1000 grammi;
- i campioni globali devono essere posti in contenitori sterili distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato per agitazione o scuotimento;
- il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale, sino ad ottenere una quantità totale di 1000 grammi da suddividere in 5 unità campionarie;
- le unità campionarie, che costituiscono il campione globale, devono essere trasferite negli opportuni recipienti sterili, sigillati e contrassegnati con l'indicazione della spedizione e della data di campionamento;

Il verbale di prelevamento (**Allegato B** al presente capitolo) deve riportare:

- la dicitura "Piano di sorveglianza delle Salmonelle nei mangimi";
- entità globale della matrice oggetto del prelievo ;
- indicazione della tipologia del mangime prelevato di cui al paragrafo 1 (materie prime per mangimi di origine vegetale o mangimi composti per pollame, suini , bovini, etc.);
- numero di lotto;
- Paese di provenienza;
- trattamento subito dalla matrice oggetto del prelievo;

Al verbale di prelevamento deve essere allegato il cartellino, o copia del documento commerciale previsto dall'articolo 18 della L.281/63.

5. Procedure di laboratorio

Laboratori

Le analisi sono effettuate dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

Metodo di laboratorio

Metodo ISO 6579:2002 o qualsiasi altro metodo equivalente al metodo ISO comprendente una fase di prearricchimento di 16-20 ore a 37°C di un'aliquota di 50 g prelevata dal campione finale, così come previsto dal D.M. 10.3.97, allegato V, punto IV.

Tipizzazione sierologica

Tutti gli isolati di Salmonella devono essere sottoposti a tipizzazione sierologica conformemente allo schema Kauffman/White e ad antibiogramma secondo lo standard NCCLS.

Tale attività viene svolta dal laboratorio di riferimento dell'I.Z.S.Umbria e Marche, con il coordinamento del Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi.

Alcuni stipiti di Salmonella (in particolare i ceppi appartenenti ai sierotipi Enteritidis e Typhimurium) vengono inviati al Centro di Referenza Nazionale, per la fagotipizzazione. L'Istituto invia al Centro di Referenza i dati relativi alla tipizzazione e all'antibiogramma dei ceppi di Salmonella attraverso un sistema informatizzato (Enter Vet).

Ogni anno il Centro Nazionale di Referenza organizza un circuito interlaboratorio per il controllo di qualità della sierotipizzazione di Salmonella spp., a cui partecipano tutti i laboratori di riferimento degli Istituti Zooprofilattici che eseguono tale attività.

Analisi di revisione

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono effettuate presso lo stesso IZS che ha eseguito il primo accertamento in analogia a quanto viene fatto per gli alimenti deteriorabili (D.L.vo 123/93).

Laboratorio Nazionale di riferimento

Presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie è istituito il Centro Nazionale di Referenza per le Salmonellosi (Decreto del Ministero della Sanità del 4 ottobre 1999).

Laboratorio comunitario di riferimento per Salmonella

Il laboratorio comunitario di riferimento per la Salmonella di Bilthoven (NL) coordina l'attività dei Laboratori Nazionali di Referenza, in particolare per quanto riguarda l'applicazione dei metodi analitici e i controlli di qualità.

6. Provvedimenti da adottare in caso di positività

Se un campione risulta positivo per quanto concerne le *Salmonella* spp. l'autorità competente procede ad una indagine al fine di identificare ed eliminare l'eventuale fonte di contaminazione.

A tale scopo prescrive le seguenti misure:

- 1) Verifica del piano di autocontrollo aziendale, quando previsto, o delle GMP (buone pratiche di fabbricazione), con eventuale adozione di azioni correttive volte a risanare l'impianto di lavorazione e ad evitare contaminazioni della filiera. In particolare verificare se sono assicurati i requisiti minimi di igiene che consentano che:
 - a. i prodotti siano protetti da eventuali contaminazioni
 - b. tutte le attrezzature, contenitori, veicoli siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati
 - c. siano adottate le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali
 - d. sia utilizzata acqua potabile o pulita quando necessario al fine di prevenire le contaminazioni
 - e. il personale addetto alle manipolazione dei prodotti sia in buono stato di salute e abbia ricevuto una adeguata formazione sui rischi derivanti dalle contaminazioni da *Salmonella* spp.
 - f. siano prevenuti e controllati il più possibile le contaminazioni derivanti da animali e parassiti indesiderabili (disinfestazioni e derattizzazioni)
 - g. sia assicurato un adeguato stoccaggio e smaltimento dei rifiuti e delle altre sostanze che possono causare una contaminazione
- 2) Intensificazione delle analisi di laboratorio per la ricerca di *Salmonella* spp. da eseguire nell'ambito del programma di autocontrollo.
- 3) Attuazione di idonee procedure di risanamento (se possibili), nel caso in cui la positività sia stata riscontrata sulle materie prime.
- 4) Applicazione delle regole e dei controlli per l'eliminazione e la trasformazione dei rifiuti di origine animale.
- 5) Tenuta dei registri dei controlli relativi alle misure di controllo dei rischi.

L'autorità competente può procedere alla verifica della corretta esecuzione delle misure sanitarie prescritte mediante campionamenti ufficiali. In tal caso il prelievo ufficiale viene eseguito non più in aliquota singola, ma nelle quattro aliquote previste dal D.M. 20 aprile 1978.

7. Raccolta dati

I dati relativi alla contaminazione da salmonelle nelle materie prime e nei mangimi dovranno essere trasmessi semestralmente dalle Aziende ASL alla Regione con le modalità previste al capitolo “**rilevazione dell’attività**” del presente piano (parte generale) ed utilizzando le schede di cui **all’allegato 2 (parte generale del Piano)**.

L’Istituto Zooprofilattico Sperimentale procede alla raccolta dati, secondo il formato indicato nell’**allegato C** del presente capitolo, schede opportunamente modificate dai modelli di rilevazione per il riscontro degli agenti zoonotici predisposti dall’EFSA, e le trasmette, unitamente ad informazioni particolareggiate sul metodo di laboratorio applicato, entro il 30 aprile di ogni anno, al Centro Nazionale di Referenza, al Ministero della Salute, nonché al Servizio IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali.

I dati dovranno essere corredati di informazioni relative alle materie prime per mangimi esaminate ed in particolare sulla loro origine, nonché la parte di prodotto o sottoprodotto utilizzata, il trattamento cui è stato sottoposto il prodotto o sottoprodotto e il prodotto o sottoprodotto risultante, a seconda dei casi.

REGIONE UMBRIA

Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali

Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare**PIANO DI CONTROLLO PER LA VALUTAZIONE DELLA CONTAMINAZIONE
MICROBIOLOGICA DA SALMONELLA SPP DEI MANGIMI COMPOSTI E DELLE
MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE ANIMALE**

PRODOTTI, SOTTOPRODOTTI E MATERIE PRIME	N. CAMPIONI REGIONE UMBRIA	N. CAMPIONI ASL 1	N. CAMPIONI ASL 2	N. CAMPIONI ASL 3	N. CAMPIONI ASL 4
Orzo e derivati	12	4	4	1	3
Fruento e derivati	26	6	11	1	8
Granturco e derivati	19	5	8	2	4
Derivati di semi di arachidi	0	0	0	0	0
Derivati di semi di colza	1	0	1	0	0
Semi di soia e derivati	9	2	5	0	2
Derivati di semi di girasole	9	2	3	1	3
Derivati di semi di lino	4	2	2	0	0
Mangimi composti pollame	7	2	3	0	2
Mangimi composti suini	8	2	3	1	2
Mangimi composti bovini	8	2	4	1	1
Mangimi composti ovi-caprini	8	2	3	1	2
Mangimi composti pesci	2	0	1	1	0
Mangimi composti conigli	7	1	5	0	1

REGIONE UMBRIA

Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali

**Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità
Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

ENTE PRELEVATORE ASL N.....VERBALE DI PRELEVAMENTO CAMPIONI N. / PROT.DEL.....

PNAA	
Piano di controllo delle salmonelle nei mangimi	
<input type="checkbox"/> CAMPIONAMENTO SENZA SEQUESTRO	unica aliquota
<input type="checkbox"/> CAMPIONAMENTO A SEGUITO DI POSITIVITA'	4/5 aliquote

L'anno 200... addi del mese di alle ore il/i sottoscritto/i
verbalizzante/i del (Ente prelevatore).....

presso:

Impianto di produzione con sede in prov.
via/fraz. ASL

allevamento n. codice / / / / / / / / / /
con sede in via/fraz ASL dove sono
detenuti gli animali della specie categoria razza
sesso di proprietà di alla presenza del Sig
..... nato a il in qualità di

dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita ha proceduto al prelievo di n. campioni secondo le modalità
regolamentari previste dal D.M. 20.4.78.

MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE VEGETALE	MANGIMI COMPOSTI
.....
.....
ENTITA' GLOBALE MATRICE	
N. DI LOTTO	
TRATTAMENTO SUBITO DALLA MATRICE	
PER LA RICERCA DI	
.....
.....

I campioni sono stati suddivisi in n..... aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere
Essi sono stati suggellati regolarmente con piombo recante la sigla e muniti di cartellini d'identificazione con
le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e è/sono stata/e consegnata/e al Sig.....
con diffida di manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo a disposizione de... .. interessato/i
che dovr..... essere awisato/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi

Il/i Sig. in qualità di presente/i all'operazione ha chiesto
che venga verbalizzato quanto segue:

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da n. foglio e n. allegato/i in n.
copia/e che il/i Sig. ha firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell'interessato/i
.....
.....

Il/i verbalizzante/i
.....
.....

Allegato C

Please write your country

Categorie

Origine dell'informazione	Osservazioni	Unità epidemiologica	Peso inoculum	Unità testate	Unità positive	S. Enteritidis	S. Typhimurium	specificare
---------------------------	--------------	----------------------	---------------	---------------	----------------	----------------	----------------	-------------

prodotti del latte								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

prodotti di animali terrestri

farine di carne								
farine di carne e ossa								
farine di ossa								
grassi								
frattaglie di pollame								
farine di piume								
farine di sangue								
grassi animali								

pesce, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti, altri prodotti a base di pesce

farine di pesce								
olio di pesce								
insilati di pesce								
altri prodotti a base di pesce								

altro

mangimi composti per pollame								
mangimi composti per suini								
mangimi composti per bovini								
mangimi composti per ovini e caprini								
mangimi composti per pesci								
mangimi composti per conigli								

segue Allegato C

Please write your country

Categorie	Origine dell'informazione	Osservazioni	Unità epidemiologica	Peso inoculum	Unità testate	Unità positive	S. Enteritidis	S. Typhimurium	Prego specificare
-----------	---------------------------	--------------	----------------------	---------------	---------------	----------------	----------------	----------------	-------------------

cereali, loro prodotti e sottoprodotti

orzo (e derivati)									
grano (e derivati)									
mais									
mais (e derivati)									
altro									

semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti

derivati di arachidi									
derivati dei semi di colza									
derivati della noce di cocco									
soia (semi) derivati									
derivati dei semi di cotone									
derivati dei semi di girasole									
derivati dei semi di lino									
derivati di altri semi oleosi									

altri materiali

semi di legumi ...									
tuberi, radici									
altri semi e frutti									
foraggi e paglia									
altre piante									

REGIONE UMBRIA
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI
SERVIZIO IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza
Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEI MANGIMI

INTRODUZIONE

I piani di attività per il controllo di OGM negli alimenti zootecnici hanno subito significative variazioni in seguito alla sentenza 14477/2004 del T.A.R. Lazio che ha annullato il DPCM del 4 agosto 2000.

In forza di tale sentenza, è stata riammessa la commercializzazione dei mais: *MON809*, *MON810*, *Bt 11* e *T25*, il cui impiego, in quanto OGM, risulta comunque vietato nel circuito biologico.

Pertanto, per quanto concerne il circuito convenzionale, misure sanzionatorie potranno essere applicate per violazioni dovute non alla sola presenza di questi OGM, un tempo vietati, ma ad eventuali irregolarità legate alla mancata o incompleta o errata etichettatura dei mangimi commercializzati.

Altre significative norme regolamentari sono state introdotte dai Regolamenti comunitari 1829/2003 e 1830/2003, entrati in applicazione nei primi mesi del 2004, e che hanno introdotto misure particolari relativamente all'autorizzazione, l'etichettatura e la tracciabilità di OGM, anche nel settore dei mangimi.

In virtù di tali provvedimenti, che hanno fissato, rispetto agli obblighi di etichettatura, una soglia di tolleranza dello 0,9% per presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM nei mangimi, il controllo di laboratorio ha dovuto adattarsi alle nuove esigenze di accertamento quantitativo degli OGM nei prodotti esaminati.

Sempre in tema di aggiornamenti normativi è da segnalare il decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005 con il quale sono state fissate le sanzioni per le violazioni alle norme comunitarie in materia di OGM.

PIANO DI ATTIVITÀ

OGM DA CONTROLLARE

L'I.Z.S. dell'Umbria e delle Marche svolgerà controlli riferiti agli OGM autorizzati in sede comunitaria e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative, possibilmente evento di trasformazione-specifiche o almeno costrutto-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Comunitario di Riferimento.

Attualmente sono in corso di autorizzazione nuovi eventi di trasformazione destinati all'alimentazione animale, il cui iter di ammissione potrà essere seguito attraverso il sito ufficiale:

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/notification_en.htm

Si raccomanda la consultazione del sito web del Laboratorio Comunitario di Riferimento (<http://gmo-crl.jrc.it>) dove sono disponibili dati relativi ai metodi analitici validati o in corso di validazione da parte dello stesso Laboratorio Comunitario di Riferimento.

Come già comunicato in data 16/02/2005 (prot. DGVA-IV/5674P) dal Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare (ex Ufficio IV), si ricorda che il Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca di OGM, presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, ha predisposto una raccolta di metodiche analitiche che è possibile richiedere allo stesso Centro di Riferenza (tel/fax 0679099450; e-mail: damaddeo@rm.izs.it; iciabatti@rm.izs.it).

TOLLERANZE

Ai fini della valutazione della conformità dei campioni analizzati, le tolleranze da applicare sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare:

- ◆ per gli alimenti zootecnici del circuito convenzionale: 0.9% (Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003)
- ◆ per gli alimenti zootecnici del circuito biologico: 0% (Regolamento CE n° 2092/1991 e successive modifiche)

STRUTTURE DA CONTROLLARE

I controlli andranno svolti presso:

- *gli impianti di produzione* degli alimenti zootecnici;
- *i distributori di mangimi*;
- *gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico* ai sensi del Regolamento CEE 1804/99.

A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del regolamento comunitario 183/2005 verranno, dal 1 gennaio 2006, assoggettate al controllo ufficiale:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

Per distinguere con maggior chiarezza la tipologia dei controlli, nei verbali di prelievo andrà indicato in modo esplicito se trattasi di: campione prelevato dal "circuito biologico" o "circuito convenzionale".

SOPRALLUOGHI ISPETTIVI:

Questi saranno rivolti essenzialmente al controllo documentale sull'approvvigionamento delle materie prime o dei prodotti sottoposti a verifiche, nonché alla correttezza delle indicazioni riportate in etichetta.

Tali sopralluoghi potranno coincidere con quelli programmati per altre finalità (PNR, Piani straordinari controllo aflatossine ecc.).

CAMPIONAMENTO:

Nel corso dei sopralluoghi andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), mangimi semplici (materie prime) con particolare riferimento a soia e mais.

Per la stesura del verbale di prelevamento dovrà essere utilizzato **l'Allegato 1** - parte generale del Piano.

In merito invece alla numerosità campionaria, la ripartizione dei campioni per singola Regione o P.A. è stata individuata in **almeno 60 unità** (in grado di rilevare almeno un campione irregolare qualora la prevalenza di campioni irregolari sia uguale o maggiore del 5%, C. L. 95%), **40 per il circuito convenzionale e 20 per quello biologico**.

Tutti i campioni dovranno contenere soia e/o mais.

I campioni contenenti **solo** soia **o solo** mais non dovrebbero superare il 50% del totale dei campioni prelevati.

- Per quanto riguarda gli *impianti che producono o commercializzano mangime "biologico", o che allevano animali da reddito alimentati con tali prodotti, si ritiene che ciascuna ASL effettui un controllo all'anno con prelievo di campioni in ragione di n.5 per ciascuna ASL.*
- Per quanto riguarda il campionamento ufficiale presso *gli impianti di produzione e di commercializzazione di mangime convenzionale* si ritiene di effettuare l'esecuzione dei controlli come di seguito riportato:

ASL	N. CAMPIONI PRESSO IMPIANTI DI PRODUZIONE	N. CAMPIONI PRESSO IMPIANTI DI DISTRIBUZIONE E/O COMMERCIALIZZAZIONE	TOT.
1	8	2	10
2	15	5	20
3	1	1	2
4	6	2	8
TOT.	30	10	40

TIPOLOGIE E MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO.

Per il prelievo dei campioni, i Servizi veterinari dovranno attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella Raccomandazione della Commissione CE 787/2004 del 4/10/2004.

Tale norma opera una netta distinzione tra i campionamenti di mangimi confezionati e non confezionati, indicando i protocolli da seguire.

Le tipologie di campionamento vengono distinte in:

campionamento mirato: consiste nel prelievo di campioni in assenza di sospetti, ma tenuto conto delle caratteristiche aziendali e della tipologia e provenienza dei prodotti esaminati.

Per i controlli mirati si dovrà procedere secondo metodica ufficiale, prelevando 4 o più aliquote per campione. Le verifiche in allevamento, come per il PNR, non prevedono il sequestro cautelativo delle merci testate in quanto, in assenza di sospetti risulterebbe poco sostenibile l'interruzione del ciclo alimentare praticato agli animali.

campionamento su sospetto: consistente nel prelievo di campioni tutte le volte che per notizie anamnestiche, segnalazioni di altri organi di controllo, pericoli per la salute pubblica, si sospetti la presenza di OGM in percentuale non consentita nei prodotti da testare.

In questi casi rientrano ovviamente anche i campionamenti eseguiti a seguito di pregresse positività.

Nell'eventualità di controlli su sospetto, vanno adottate le procedure di campionamento ufficiale e di sequestro delle merci testate.

campionamento extra-piano: i Servizi Veterinari possono predisporre piani di controllo - "extra-piano" - che rispondano a specifiche esigenze locali.

Le programmazioni extra-piano possono rendersi necessarie per assicurare approfondimenti tecnici o epidemiologici collegati a studi o ricerche mirate in tema di OGM.

Allo scopo di coordinare le attività extra-piano e di evitare improduttive sovrapposizioni negli interventi, i programmi extra-piano dovranno essere preventivamente comunicati e concordati con il Servizio IV – Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, nonché con l'I.Z.S. che ne verificheranno la compatibilità con gli obiettivi generali.

Resta inteso che controlli extra-piano, eseguiti su matrici o per ricerche non previste, dovranno essere rendicontati separatamente.

In caso di conferma di irregolarità, il Servizio veterinario avrà cura di segnalare l'episodio all'organo di certificazione, ed all'Assessorato Regionale competente, al fine dell'adozione dei provvedimenti sospensivi e cautelativi previsti dai disciplinari di produzione.

VERBALI DI PRELIEVO

Deve essere utilizzato il verbale Allegato 1 – Parte generale del Piano.

Nei verbali di prelievo si dovrà:

segue Capitolo 5

- riportare in modo chiaro e ben identificabile la dicitura : “**PIANO NAZIONALE RICERCA OGM**”, nonché la tipologia di campionamento (mirato, extra piano, sospetto);
- precisare l’effettiva provenienza delle merci nonché lo stabilimento di produzione, acquisendo ed allegando la relativa documentazione di scorta (etichette, fatture di acquisto, bolle di consegna, autocertificazioni ecc.) comprese eventuali dichiarazioni spontanee rese dall’interessato;
- indicare in modo esplicito se il prelievo è avvenuto nel circuito convenzionale o nel circuito biologico;

ADEMPIMENTI A SEGUITO DI IRREGOLARITA' SU CAMPIONI UFFICIALI

A) Qualora il campionamento sia stato effettuato presso un mangimificio o distributore di alimenti zootecnici :

Il laboratorio d’analisi, comunica la non conformità riscontrata all’Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla P.A., allegando al referto analitico, la relativa documentazione (etichetta, bolle di consegna, ecc.) e il verbale di prelievo dei campioni Allegato 1.

Il Servizio Veterinario:

- procede all’ispezione dell’impianto per assicurare la rintracciabilità della/delle materie prime o prodotti costituenti la partita non conforme
- preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni di singoli ingredienti del prodotto contaminato e verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate sia durante la produzione che durante il trasporto dei mangimi;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare lotti della partita eventualmente già distribuiti;
- nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), provvede, con spese a carico della ditta interessata, alla distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata. Quest’ultimo provvedimento non si applica in caso di richiesta di revisione di analisi da parte dell’interessato (in attesa del risultato definitivo);
- nel caso di violazioni alle norme di etichettatura, provvede a verificare che la partita contenente o derivata da OGM venga messa in commercio nel rispetto delle norme previste dai Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.

B) Qualora il campionamento sia effettuato presso un’azienda di allevamento:

Il laboratorio d’analisi, comunica la non conformità riscontrata all’Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla P.A., allegando al referto

analitico, la relativa documentazione (etichetta, bolle di consegna, ecc.) e il verbale di prelievo dei campioni *Allegato 1*.

L'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento se ancora presente;
- attiva indagini finalizzate ad individuare la provenienza della partita o le ditte che hanno fornito le materie prime nel caso di mangimi per autoconsumo;
- preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni per individuare la causa della contaminazione;
- nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), provvede, con spese a carico del titolare dell'azienda, alla distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata. Quest'ultimo provvedimento non si applica in caso di richiesta di revisione di analisi da parte dell'interessato (in attesa del risultato definitivo).

ADEMPIMENTI REGIONALI

La Regione - Servizio IV - Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, a seguito del ricevimento di segnalazioni di irregolarità, provvederanno al coordinamento degli interventi nel territorio di competenza, e alla trasmissione al Ministero della Salute, con ogni possibile urgenza, dei relativi provvedimenti adottati utilizzando il fac – simile **Allegato 3** (parte generale).

RIFERIMENTI SANZIONATORI

Le Autorità competenti, in caso di non conformità, applicheranno i provvedimenti sanzionatori previsti dal decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005.

Ovviamente sono fatte salve le sanzioni di natura penale eventualmente accertate dagli organi di controllo (es. artt. 515 e 516 C.P.).

INVIO DATI DI ATTIVITÀ

Per la rendicontazione delle attività svolte, oltre a seguire le procedure generali precedentemente indicate (paragrafo "Rilevazione attività"), i laboratori di riferimento dovranno trasmettere al Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca di OGM, attraverso l'impiego dello specifico applicativo a breve disponibile sul sito <http://ogm.izslt.it>, con cadenza trimestrale, i dati relativi al controllo analitico; questi saranno analizzati ed elaborati dallo stesso Centro di Riferenza e trasmessi al Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti.