

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 27 agosto 2009, n. 2574.

Integrazione determinazione regionale n. 77 del 20 gennaio 2009 Piano regionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali (PRAA) 2009-2010-2011. Addendum 1/2009.

IL DIRETTORE REGIONALE

VISTO il Decreto legislativo 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".

VISTO il Regolamento (CE) n. 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.

VISTO il Piano nazionale sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2010-2011 elaborato ed emesso dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali con nota prot. n. 24961-P del 18.12.08 e trasmesso agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome al fine di una ulteriore elaborazione e predisposizione di specifici piani regionali in considerazione delle singole realtà produttive e zootecniche.

VISTA la Determinazione n. D0077 del 20.01.09 "PIANO REGIONALE DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI 2009-2010-2011", attuazione regionale del piano nazionale suddetto.

VISTA la nota ministeriale prot. 13424-P del 20.07.09 avente per oggetto "PNAA 2009-2011-Addendum n. 1/2009" che aggiorna ed integra il piano nazionale prot. n. 24961-P del 18.12.08.

RITENUTO necessario pertanto aggiornare la programmazione regionale di cui alla Determinazione n. D0077 del 20.01.09, elaborando l'Addendum 1/2009, di cui all'Allegato A al presente atto.

PRESO ATTO che quanto disposto in ambito nazionale può essere oggetto di ulteriori eventuali implementazioni e modifiche a seguito di eventuali indicazioni fornite dalla Commissione Europea e/o dal Ministero della Salute con conseguenti ricadute sulla programmazione regionale.

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 877 del 18 dicembre 2006, recante linee di indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare, pubblicata sul BURL n. 4 del 10 febbraio 2007, che affida alla Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario regionale, attuale Direzione regionale politiche della prevenzione e tutela sul lavoro, l'adozione degli atti necessari per l'applicazione puntuale della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

DETERMINA

Di approvare l'integrazione alla Determinazione n. D0077 del 20.01.09, attuazione regionale del Piano nazionale sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2010-2011, Addendum 1/2009, di cui all'allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale.

Di apportare, se richiesto, eventuali ulteriori integrazioni o modifiche all'attuazione regionale del Piano nazionale sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2010-2011, di cui alla

Di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

Il direttore
CALAMBRETTA

ALLEGATO A

Addendum 1/2009 PRAA 2009-2010-2011

**INTEGRAZIONE AL PIANO REGIONALE
DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA
SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI
2009-2010-2011**

DETERMINAZIONE N. 77 del 20.01.09

ADDENDUM 1/2009**Indice degli aggiornamenti e delle modifiche**

- Aggiornamento elenco normativa
- Disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 181/2006
- Metalli pesanti e contaminanti (Capitolo 3c): Melamina - Extra-piano anno 2009
- Modifica del verbale di prelievo Allegato 1 del PNAA 2009-2011
- Verbali di ispezione Allegato 5

Aggiornamento elenco normativa

L'elenco della normativa di riferimento nel settore dell'alimentazione animale in virtù dell'emanazione di un nuovo Regolamento Comunitario è aggiornata come segue.

Nel paragrafo n. 14 relativo al "Campionamento" deve essere aggiunto il seguente riferimento:

- **Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009 , che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (G.U.C.E. n. L 54 del 26.2.2009)**
 - **Linee Guida per il campionamento degli alimenti per animali – applicazione del Regolamento (CE) n.152/2009** nota ministeriale prot. 12381 del 2/07/2009, trasmesse con nota regionale prot. 82724 del 14 luglio 2009 e pubblicate sul sito del S.I.E.V.

Disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 181/2006

A seguito dei risultati delle ultime visite ispettive effettuate a livello nazionale da parte della Commissione Europea (FVO) SANCO 2008-7743 e DG(SANCO)/8105/2009 in merito rispettivamente alla corretta implementazione del Regolamento (CE) n. 1774/2002 in materia di sottoprodotti di origine animale e "Country profile", sono emerse alcune criticità in relazione alla gestione sul territorio nazionale dei fertilizzanti organici diversi dallo stallatico.

La **Raccomandazione n° 7** del report finale SANCO 2008-7743 prevede in particolare la necessità di "Accertare che le aziende agricole che ricevono fertilizzanti organici e sostanze di arricchimento del terreno soddisfino i relativi requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 181/2006".

Considerata quindi la necessità di disporre di urgenti indicazioni operative per il settore in argomento, vista l'opportunità di coordinare le stesse con le disposizioni dell'allegato I del Regolamento (CE) n. 183/2005, in materia di igiene dei mangimi, si ritiene opportuno prevedere nell'ambito del presente piano un'apposita integrazione in merito ai controlli che devono essere effettuati nell'ambito delle aziende zootecniche.

Il PNA 2009-2011 nella parte Generale al paragrafo "Sopralluoghi ispettivi e ispezioni" è modificato ed integrato con la seguente disposizione:

"Le Asl, nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole, che detengono animali, tengono conto anche delle seguenti disposizioni :

- **articoli n. 6, 7, 9 e parte IV dell'allegato del Regolamento (CE) n. 181/2006 della Commissione del 1° febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento.**
- **Ordinanza del Ministero del Lavoro, della salute e delle Politiche sociali del 10 dicembre 2008 " Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili" che dispone che "Le proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002, ottenuti in conformità allo stesso regolamento, non possono essere ceduti tal quali alle aziende agricole".**
- **Circolare del 20 febbraio 2009 " Nuove disposizioni in materia di fertilizzanti organici di cui al regolamento 1774/2002 – Ispezione FVO DGSANCO 2008 – 774" che prevede che i fertilizzanti ottenuti a partire da proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002 devono provenire da impianti approvati in quanto impianti tecnici in conformità con l'articolo 18 del Regolamento (CE) 1774**

Le Asl integreranno la relazione annuale con una sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi delle suddetti atti normativi, corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse."

Capitolo 3.c - Metalli pesanti e contaminanti: Melamina - Extra-piano anno 2009

Alla luce delle recenti allerta, e considerato gli ultimi casi di presenza di melamina negli alimenti per animali da compagnia, si ritiene utile potenziare, per l'anno 2009, la ricerca della melamina attraverso un Extra-piano di controlli.

Fermo restando l'obbligo di effettuare il numero dei campioni così come indicato nelle tabelle di programmazione al Capitolo 3.c) del PRAA (2009-2011), l'attività Extra-piano è volta alla ricerca della melamina negli alimenti per gli animali da compagnia (pet-food), preferibilmente secchi, di produzione nazionale ed estera presenti sul mercato nazionale.

I campioni da eseguire annualmente da ciascuna Asl sono riportati nella tabella che segue:

Asl	Numero campioni
RM/A	3
RM/B	3
RM/C	3
RM/D	3
RM/E	3
RM/F	5
RM/G	5
RM/H	5
FROSINONE	8
LATINA	8
RIETI	8
VITERBO	8
Totale	62

Si rammenta di barrare nel verbale, per la tipologia di campionamento, la voce EXTRA PIANO.
I campioni verranno analizzati dall'IZS di Roma.

Modifica del verbale di prelievo Allegato 1 del PNAA 2009-2011

Dall'esperienza dell'anno 2008 è emerso che al fine della dichiarazione di conformità o meno dei campioni sottoposti alla ricerca di OGM è indispensabile che il laboratorio che effettua le analisi, riceva la copia del cartellino/etichetta o il documento commerciale.

In virtù di tale considerazione il verbale di campionamento (Allegato 1 del PNAA 2009-2011) è modificato come da modello allegato. Nel nuovo verbale si sottolinea l'obbligo di allegare il cartellino per tali campioni.

Si riporta di seguito la modifica apportata :

Si allega il cartellino(*) o la sua fotocopia o il documento commerciale: SI NO (*) *sempre obbligatorio per ricerca OGM*

ALLEGATO 1

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

REGIONE

A.S.L. n° Settore Veterinario

Unità territoriale-Distretto n°

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°

TIPO DI CAMPIONAMENTO:

 PNAA Piano di sorveglianza Piano di vigilanza EXTRA PIANO Piano di sorveglianza Piano di vigilanza SOSPETTO BSE (costituenti di origine animale) PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI SALMONELLA SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI PIANO OGM prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

PROVENIENZA DEL PRODOTTO:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario

PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario Mista

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 (specificare.....) VEGETALE (specificare.....) MINERALE (specificare.....) PREMISCELA ADDITIVO MANGIME MEDICATO PRODOTTO INTERMEDIO ACQUA DI ABBEVERATA MANGIME: Complementare Completo 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; pellets; insilati; pannello di soia;

Destinato alle seguenti specie/categorie (indicare il codice previsto nella legenda a piè pagina):

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 stabilimento di produzione miscelatore fisso o mobile az. Zootecnica che non detiene ruminanti magazzino di materie prime altra sede di prelievo (specificare.....) mezzo di trasporto az. Agricola rivendita - intermediario deposito/grossista

1) Allevamento con codice _ IT _ sito in C.a.p. via..... n..... di proprietà/condotto dal

Sig..... nato a residente in via n.....

in soccida con la ditta..... il cui legale rappresentante è il Sig..... nato a

..... C.a.p., residente in C.a.p. via

2) Stabilimento / mezzo di trasporto / deposito / rivendita con codice _ IT _ n.di targa..... sito in.....

..... C.a.p. via..... n..... della ditta..... il cui legale rappresentante è

il Sig..... nato a residente a

C.a.p. via..... n.....

Il campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso mangiatoia 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 (*) sempre obbligatorio per ricerca OGM

Con le modalità riportate nell'allegato verbale di rilievo ispettivo, 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.

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 aliquota per conto del produttore una aliquota per conto proprioLa 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

Specie e Categorie:

A1 galline ovaiole	C conigli
A2 altro pollame da carne (Reg.(CE) n.853/04)	E equini
A3 broilers	O1 pecore/capre
A4 tacchini	O2 agnelli/capretti
B1 vacche da latte	P acquacoltura
B2 vitelli	S suini
B3 tori/vitelloni	SA selvaggina d'allevamento (Reg.(CE) n.853/04)
B4 manze/asciutta	AC animali da compagnia
B5 bufali	T tutte le specie

Verbali di ispezione Allegato 5

Al fine di facilitare la rendicontazione e valorizzare ulteriormente le attività di ispezione che vengono effettuate presso gli operatori del settore dei mangimi, è stato creato un unico verbale (allegato 5) costituito da una parte fissa (pagina iniziale e pagina finale), da utilizzare per qualsiasi tipo di operatore ispezionato e da una parte variabile centrale che contiene una serie di attività (8) che vanno scelte e combinate in base alle attività svolte dall'operatore e ispezionate.

Nella pagina iniziale vengono riportati i dati degli ispettori, i dati anagrafici delle aziende ispezionate, le autorizzazioni possedute dall'impianto, le attività ispezionate durante la specifica ispezione, e gli esiti della medesima. Tale pagina ha dunque la duplice funzione di riportare i dati essenziali dell'ispezione e sintetizzarne gli esiti al fine di facilitare la rendicontazione.

A tale scopo, i campi compilabili nella sezione "**Attività ispezionate**" della pagina iniziale del verbale, sono esattamente quelli presenti nella "scheda ispezioni" del PNAA, che viene utilizzata per la rendicontazione della attività ispettiva (semestrale e annuale).

Le pagine centrali, invece, sono specifiche per ogni singola attività che viene controllata, devono essere compilate nei campi che interessano e allegate alle pagine iniziale e finale corrispondente.

Con l'uso del nuovo verbale, viene data la possibilità all'ispettore di riportare tutte le attività ispezionate presso l'operatore durante un singolo sopralluogo (per esempio un operatore riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 183/05 che produce anche mangimi medicati per la vendita con annesso laboratorio di analisi), associando alla pagina iniziale e finale le varie attività ispezionate.

La pagina conclusioni riporta le risultanze e le prescrizioni impartite dagli ispettori all'operatore oggetto di ispezione, il tempo per provvedere agli adeguamenti, i suggerimenti, le note, la descrizione delle eventuali sanzioni e l'elenco dell'eventuale documentazione raccolta, nonché le firme dei verbalizzanti e dei legali rappresentanti.

Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio n°..... del..... Allegato 5

In data.....alle ore il/i sottoscritto/i :

Nome	Qualifica/Ente di appartenenza
.....
.....

Ha/Hanno effettuato un sopralluogo ispettivo presso il seguente operatore del settore dei mangimi/laboratorio:

Dati anagrafici dell'impianto : Ragione sociale:- **Sede legale o amministrativa:**

Indirizzo..... c.a.p..... Località.....

Prov..... Telefono: Fax: e-mail:

Legale Rappresentante:

Codice fiscale / partita I.V.A.:

- **Sede operativa:**

Indirizzo..... c.a.p..... Località.....

Prov..... Telefono: Fax: e-mail:

Responsabile tecnico:

L'operatore è in possesso di:

- Registrazione Art. 5 Reg.183/2005 (Compilare attività 5 o 7+ 6 se allevatore)
- Riconoscimento Art 10 Reg.183/2005 con n.:..... (Compilare attività 7+ 6 se allevatore)
- Riconoscimento Reg 1774/2002 Art: 18 con n.:..... (Compilare attività 8)
- Autorizzazione prod. M.M. e P.I. per vendita/conto terzi
- con Decreto interministeriale n.: del (Compilare attività 1)
- con verbale favorevole della Com.Prov. di: del (Compilare attività 1)
- Autorizzazione prod. M.M. per autoconsumo
- con Decreto interministeriale n.: del (Compilare attività 1)
- con verbale favorevole della Com.Prov. di: del (Compilare attività 1)
- Autorizzazione distribuzione M.M. e P.I.
- con Decreto Ministeriale n.: del (Compilare attività 3)
- con verbale favorevole della A.S.L. di: del (Compilare attività 3)
- Autorizzazione laboratorio analisi quali-quantitative M.M. e P.I. con Decreto Ministeriale n.: del (Compilare attività 4)
- Autorizzazione utilizzo P.I. per autoconsumo con verbale favorevole della A.S.L. di: del (Compilare attività 2)

Attività ispezionate**Operatori primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 1**

- Produzione prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica stoccaggio prodotti primari
- essiccazione naturale allevatori

Operatori post-primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 2

- produzione prodotti origine minerale e chimico industriali condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV
- produzione materie prime di origine animale commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)
- fornitura di sottoprodotti (Reg. 852/04, Reg. 197/06) commercio ingrosso/dettaglio mangimi
- produzione di alim. per anim.da comp.(art.18 Reg. 1774/02) trasportatori conto terzi
- produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05) intermediari (che non detengono prodotti)
- produzione premiscele(diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05) mulini
- produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3) essiccatoi (essiccazione artificiale)
- produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) stoccaggio/deposito di mangimi
- Reg. 183/05)

Ditte prodotti non conformi

- produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.

Operatori riconosciuti Reg. 183/05

- lettera A produzione lettera C produzione per commercio
- lettera A commercializzazione lettera C produzione per autoconsumo
- lettera B produzione intermediari (che non detengono prodotti)
- lettera B commercializzazione

Operatori del settore mangimi medicati

- produzione MM e PI per vendita/conto terzi distributori art.13 comma 6-7
- utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo distributori art.13 comma 8
- produzione MM per autoconsumo laboratori

Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Reg.(CE) n. 999/2001

- stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga che non producono mangimi per ruminanti impianti registrati per la produzione per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga e che non producono mangimi per ruminanti
- stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga e che producono anche mangimi per rum.

- Esiti** Favorevole Sfavorevole Favorevole condizionato
- Non conformità Prescrizioni Sanzioni Denunce A.G.

ATTIVITÀ 1 - produzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi a partire da premiscele medicate autorizzate per la vendita conto terzi (art.1 D.M. 16/11/1993) o per esclusivo uso aziendale (art.2 D.M. 16/11/1993).

Informazioni Generali

La ditta/azienda zootecnica è autorizzata a produrre:

- mangimi medicati mangimi medicati per esclusivo uso aziendale
 prodotti intermedi

Specie allevate:

N°capi:

Indirizzo produttivo:

se azienda
zootecnica

- carne lana /pellicce
 - latte pesce
 - uova altro
 (.....)

La ditta/azienda zootecnica si avvale (in modo continuativo per la produzione di prodotti intermedi e mangimi complementari medicati) dell'opera di un laureato nella persona del dott.....

iscritto all'Ordine dei.....
 della provincia di

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

NOTE (tipo di lavorazione in corso):

Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione SI NO

Requisiti strutturali generali

Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato* SI NO
 acquedotto pubblico SI NO

(* 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).

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

Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:

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

Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: SI NO
 note:.....

Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale: SI NO
 note:.....

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

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

note:.....

Locali e reparti di deposito di materie prime

Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:

- reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti SI NO
 - silos o contenitori SI NO

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

Note:.....

Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti SI NO

lisci e facilmente lavabili e disinfettabili:

Note.....

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

Note.....

Locali di preparazione

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

Note.....

Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: SI NO

Note.....

I pavimenti dei locali di preparazione:

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

Note.....

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

Note.....

c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio:

Note..... SI NO

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

Note..... SI NO

Le pareti dei locali di preparazione:

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

Note.....

b) sono resistenti ed impermeabili: SI NO

Note.....

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

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

Note.....

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

Note.....

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

Note.....

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

f) consentono di evitare le contaminazioni crociate:

Note.....

.....

.....

.....

Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: SI NO

note:.....

Locali e reparti di deposito del prodotto finito

I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos,

contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>> o <<PRODOTTI INTERMEDI>>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):		
a) sono costruiti in materiale resistente:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
b) sono facilmente ispezionabili e pulibili:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
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:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
Nei locali di deposito vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:.....		
Registrazioni del produttore		
Il produttore annota le indicazioni previste dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 in un apposito registro, non oltre le 24 ore dalla produzione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:.....		
Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:.....		
Controlli analitici		
Vengono effettuati i controlli analitici sui mangimi medicati e prodotti intermedi fabbricati, secondo le modalità e frequenze previste dall'art. 8 e 9 del D.M. 16/11/93:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
Il mangimificio dispone di un proprio laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato* con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli del precedente punto 1)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
- denominazione del laboratorio.....		
- sede.....		
- estremi autorizzazione ministeriale.....		
b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (pag 7e8)		
<i>*Nel caso in cui solo alcune analisi non siano eseguibili presso la ditta è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente a tali analisi</i>		
Note.....		
.....		
.....		
E' stato predisposto il registro di cui all'art.10 del D.M 16/11/1993 con pagine		

progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Tale registro viene costantemente aggiornato sotto la responsabilità del laureato di cui all'art. 3 del D.M. 19/10/1999 e compilato con i dati ivi prescritti non oltre 7 giorni dalla lavorazione. Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

ATTIVITÀ 2 - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo.

Informazioni generali

Specie allevate:	N°capi:	Indirizzo produttivo:			
-	-	<input type="checkbox"/>	carne	lana /pellicce	<input type="checkbox"/>
-	-	<input type="checkbox"/>	latte	pesce	<input type="checkbox"/>
-	-	<input type="checkbox"/>	uova	altro	<input type="checkbox"/>

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

Note (tipo di lavorazione in corso):

Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione SI NO

Note:.....

Requisiti strutturali

Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:

- reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti SI NO

- silos o contenitori SI NO

Note:.....

Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in modo da garantirne l'agevole identificazione SI NO

Note:.....

Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in locali chiudibili a chiave o in silos SI NO

Note:.....

I contenitori e i silos adibiti alla conservazione dei mangimi medicati sono contraddistinti da un cartello evidente con al scritta <<MANGIMI MEDICATI>> e l'indicazione del tipo e della percentuale di prodotto intermedio utilizzata. SI NO

Note:.....

L'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura SI NO

Sono facilmente pulibili SI NO

Note:.....

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

Note:.....

Nei locali vengono depositate anche sostanze o materiali non pertinenti con la produzione di mangimi medicati: SI NO

Note:.....

ATTIVITÀ 3- Commercio e distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi (art. 13 D.M. 16 novembre 1993).

Requisiti locali/reparti di deposito

I locali e le attrezzature sono idonei al regolare svolgimento dell'attività di vendita SI NO

Note.....

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

Note.....

gli imballaggi dei prodotti medicati sono sollevati efficacemente dal suolo SI NO

mediante pedane SI NO

scansie SI NO

altro SI NO

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 secondo quanto previsto dall'art. 13 del D.M. 16/11/93 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.....

Le premiscele medicate, incorporate nei mangimi, risultano autorizzate 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 M.M. e P.I. SI NO

Note.....

- Il nome e l'indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione SI NO

Note.....

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

Note.....

- Il venditore conserva una copia della prescrizione per almeno tre anni: 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, ad una composizione quali-quantitativa analoga. SI NO

Note.....

ATTIVITÀ 4- Laboratori di analisi quali-quantitativa sui mangimi medicati e prodotti intermedi (art. 8 – art. 11 D.M. 16 novembre 1993).

Laboratorio interno al mangimificio (art.8) laboratorio esterno conto terzi (art.11)

Requisiti generali

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

Qualifica del personale addetto all'analisi.....

Generalità del responsabile del laboratorio.....

Titolo di studio posseduto.....

Iscrizione all'albo di:

Il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: SI NO

Note.....

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

Note.....

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

Note.....

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
- cappa a flusso laminare
- stufa a secco
- termostato
- bilancia
- autoclave
- microscopio
- vetreria sterile
- altra strumentazione

indicare quale:.....

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

- banconi
- cappe
- vetrerie
- centrifughe
- bilance analitiche
- altra strumentazione

indicare quale:.....

In particolare il laboratorio, in base alle prestazioni richieste, dispone di:
strumentazione per le analisi mediante

- cromatografia

- | | |
|--|--------------------------|
| liquida ad alta pressione (HPLC) | <input type="checkbox"/> |
| strumentazione per la cromatografia su strato sottile | <input type="checkbox"/> |
| strumentazione per le analisi spettrometriche (se si specificare) | <input type="checkbox"/> |
| apparecchiature per la misurazione della polverulenza | <input type="checkbox"/> |
| delle premiscele medicate | <input type="checkbox"/> |
| gas cromatografo | <input type="checkbox"/> |
| altra strumentazione | <input type="checkbox"/> |

Indicare quale

Idoneità del laboratorio a garantire assenze di contaminazioni ambientali e
riproducibilità dei risultati: SI NO

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| – esistenza di procedure di prova scritte e redatte in forma idonea: | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – esistenza di procedure di manutenzione della strumentazione: | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – esistenza di procedure di individuazione ed acquisto di standard di riferimento | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – esistenza di procedure di gestione e conservazione degli standard | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – esistenza di una procedura di identificazione dei campioni | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – esistenza di una procedura della corrispondenza tra campione e rapporto di
prova | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – conservazione e rintracciabilità dei dati grezzi | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – conservazione e rintracciabilità dei rapporti di prova | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – esistono protocolli operativi scritti firmati dal responsabile del laboratorio | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – il personale è a conoscenza dei protocolli ed in grado di applicarli | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

ATTIVITÀ 5 - produzione primaria di mangimi e operazioni correlate (art.5 comma 1 Reg.(CE) n. 183/2005).

Informazioni generali

Specie allevate:	N°capi:	Indirizzo produttivo:	Se azienda
-	-	<input type="checkbox"/> carne lana /pellicce	zootecnica
-	-	<input type="checkbox"/> latte pesce	
-	-	<input type="checkbox"/> uova altro	
		
Produzioni agricole:		Quantità annue:	se azienda
-		-	agricola,
-		-	essiccatore
-		-	naturale, ...

Note (tipo di lavorazione in corso):

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

Disposizioni in materia di igiene

Le operazioni 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

Note:

I prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sono protetti da contaminazioni e deterioramenti SI NO

Note:

Vengono attuate disposizioni per il controllo degli elementi di pericolo tra cui:

- 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

- 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

Note:

Se del caso l'operatore del settore dei mangimi:

- mantiene 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 puliti e disinfettati SI NO

- assicura ove necessario condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi SI NO

- utilizza ove necessario acqua pulita SI NO

- previene, nel limite del possibile, contaminazioni pericolose da animali o parassiti SI NO

Note:

- manipola e immagazzina separatamente i rifiuti e le sostanze pericolose SI NO

- opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi SI NO

Note:

Tenuta di registri

L'operatore del settore dei mangimi:

- conserva registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi SI NO

Note:

In particolare tiene registrazione di:

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| - ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - uso di sementi geneticamente modificate | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - 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 <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Note: | | |
| Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole assistono l'operatore del settore dei mangimi nella tenuta dei registri | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Note: | | |

ATTIVITÀ 6 - Alimentazione di animali produttori di alimenti (all. III 183/2005).**Gestione dei pascoli**

La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti di origine animale SI NO

Note:

Viene rispettato il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici SI NO

Note:

Attrezzature per la somministrazione dei mangimi

Le attrezzature e l'unità di produzione animale sono mantenuti puliti a fondo e regolarmente SI NO

Esiste un sistema di rimozione del letame, degli scarti e di altre fonti di contaminazione dei mangimi SI NO

Note:

Esiste un sistema di controllo dei parassiti SI NO

Note:

I mangimi e le lettiere sono cambiati di frequente per evitarne l'ammuffimento SI NO

Note:

Somministrazione dei mangimi

I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da quelli vietati nell'alimentazione degli animali (per es. fertilizzanti organici) SI NO

Note:

Le aree di stoccaggio dei mangimi sono mantenute pulite SI NO

Note:

Le sementi sono rese inaccessibili agli animali SI NO

Note:

Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene in modo da assicurarne la somministrazione esclusivamente ad animali a cui sono destinati SI NO

Note:

Distribuzione dei mangimi

La manipolazione dei mangimi è effettuata in modo da evitarne la contaminazione SI NO

Note:

I mangimi medicati sono manipolati separatamente da quelli non medicati SI NO

Note:

Le attrezzature di somministrazione sono pulite regolarmente in particolare dopo l'utilizzo per mangimi medicati SI NO

Note:

Utilizzo dell'acqua

L'acqua è di qualità adeguata agli animali allevati SI NO

Note:

I sistemi di erogazione dell'acqua sono sottoposti a pulizia e manutenzione regolare SI NO

Note:

Personale

Chi manipola e somministra i mangimi agli animali possiede adeguate conoscenze e competenze SI NO

Note:

**ATTIVITÀ 7 - Attività diverse dalla produzione primaria di mangimi e attività correlate
(art. 5 comma 2 Reg.(CE) n. 183/05)**

Locali , attrezzature e mezzi di trasporto dei mangimi

Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo da ridurre il rischio di errore, nonché le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all'alimentazione animale SI NO

Note:

Sono previste la pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico SI NO

Note:

Esistono sistemi di lotta contro la presenza d'organismi nocivi e per il controllo dei parassiti SI NO

Note:

I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO

Le finestre e le altre aperture hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti SI NO

Note:

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 prodotti. SI NO

Le temperature sono mantenute controllate per evitare la condensa ed il deterioramento SI NO

Note:

Personale

Il personale è numericamente sufficiente per le esigenze dell'impianto SI NO

Note:

Il personale è stato informato per iscritto dei propri compiti e delle proprie responsabilità SI NO

Note:

Esiste un organigramma in cui sono definite le qualifiche (laurea, diploma, esperienze professionali o altro) ed è competente per le esigenze dell'impianto SI NO

Note:

Produzione

Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO

Note:

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

Note:

I miscelatori usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee SI NO

Note:

Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione SI NO

Note:

L'acqua usata nella produzione è di qualità adatta per gli animali SI NO

Le condutture dell'acqua sono inerti SI NO

Note:

Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature, la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono e sono attuate procedure scritte e codificate relative all'individuazione ed al controllo dei punti critici di fabbricazione in tutte le fasi di produzione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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"/>
Note:		
Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio di presenza 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"/>
Note:		
I residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale sono isolati, identificati e smaltiti in modo appropriato e non vengono usati come mangimi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Piano di autocontrollo /HACCP		
L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'operatore fornisce all'autorità competente prove della loro conformità nella forma richiesta dall'autorità competente, commisurata alla natura e dimensioni dell'impresa	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'operatore assicura che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate sia sempre aggiornata.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Controllo di qualità nel processo produttivo		
E' stato designato un responsabile del controllo di qualità	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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"/>
Note:		
Esiste un piano di controllo di qualità scritto 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"/>
Note:		
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"/>
Note:		
Esiste una procedura predeterminata dal fabbricante per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, se del caso, di ciascun lotto, ai fini della loro rintracciabilità e gli stessi sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

ottimali e per un periodo appropriato

Note:

Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati campioni del prodotto finito SI NO

Note:

Stoccaggio e trasporto

I mangimi trasformati sono tenuti separati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi SI NO

Note:

Sono usati adeguati materiali di imballaggio SI NO

Note:

Esistono appositi contenitori per la conservazione ed il trasporto dei mangimi e questi sono immagazzinati in posti all'uopo destinati e mantenuti in ordine con accesso riservato al personale autorizzato SI NO

Note:

I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento SI NO

Note:

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

Note:

Tenuta dei registri: tutti gli operatori

L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita dei prodotti, per una **effettiva rintracciabilità** dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale SI NO

Note:

Tenuta dei registri: operatori del settore dei mangimi, a eccezione di quelli che fungono esclusivamente da commercianti senza mai detenere il prodotto nei propri locali

L'operatore tiene documentazione del sistema messo in atto per il controllo dei punti critici del processo SI NO

Note:

L'impresa del settore dei mangimi dispone di un sistema di documentazione volto a definire e assicurare il controllo dei punti critici nel processo di fabbricazione e a stabilire e attuare piani di controllo della qualità. SI NO

Note:

Vengono conservati i risultati dei controlli pertinenti al fine di consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo. SI NO

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità 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

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità – 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

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità – 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

Note:

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

Note:

- 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

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità – 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

Note:

- nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna SI NO

Note:

- tipo, quantità e formulazione del mangime composto SI NO

Note:

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

Note:

Reclami e ritiro dei prodotti

Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami SI NO

Note:

Esiste un sistema scritto per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati SI NO

Note:

Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia- art.18, regolamento(ce) 1774/2002- requisiti di cui all.VIII.

Requisiti

I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO

Note:

Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate SI NO

Note:

Esiste nella zona sporca una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale, questa è costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata SI NO

Note:

I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi SI NO

Note:

Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale SI NO

Note:

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

Note:

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

Note:

- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni SI NO

Note:

- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente SI NO

Note:

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

Note:

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

Note:

Esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione SI NO

Note:

Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue SI NO

Note:

L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno SI NO

Note:

Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono dotati di:

- 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

Note:

- 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 SI NO

necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente

Note:

Requisiti generali d'igiene

I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo SI NO

Note:

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

Note:

Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati SI NO

Note:

esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti SI NO

Note:

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

Note:

Le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati SI NO

Note:

Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni SI NO

Note:

Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti SI NO

Note:

Esistono documentate procedure di pulizia SI NO

Note:

Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature SI NO

Note:

VENGONO PRELEVATI campioni del prodotto finito e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità, sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi sono conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. SI NO

Note:

Tali campioni sono tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato SI NO

Note:

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

Note:

Prodotti trasformati

I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione rispettano le seguenti norme: SI NO

salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g

Note:

CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO**FAVOREVOLE**SI NO

Note.....

SFAVOREVOLESI NO

Note.....

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. |

SI NO

Note.....

descrizione adeguamenti strutturali:

.....

.....

descrizione adeguamenti strutturali:

.....

.....

Tempo di adeguamento

Sanzioni comminate (*):.....

.....

(* specificare tipologia, importo e prescrizione di legge infranta)

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

.....

.....

Commenti:

.....

Suggerimenti forniti:

.....

.....

Eventuale documentazione raccolta:

.....

.....

Eventuali campioni prelevati :

.....

verbale campionamento n.:

Il Legale Rappresentante della Ditta

.....

.....

.....

I Verbalizzanti:

Il Veterinario Ufficiale

.....

.....

.....