

Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio

n°..... del.....

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

Nome

Qualifica/Ente di appartenenza

Ha/Hanno effettuato un sopralluogo ispettivo presso il seguente OSM/laboratorio:

 OSM del circuito biologico/Mangimi non OGM**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:

<input type="checkbox"/>	Registrazione Art. 5 Reg.183/2005	(Compilare attività 5 o 7+ 6 se allevatore)
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Art 10 Reg.183/2005 con n.:.....	(Compilare attività 7+ 6 se allevatore)
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Reg 1069/2009 Art: 18 con n.:.....	(Compilare attività 8)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. e P.I. per vendita/conto terzi	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: del/...../..... <input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.:del/...../..... (Compilare attività 1)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. per autoconsumo	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: del/...../..... <input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.:del/...../..... (Compilare attività 1)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione distribuzione M.M. e P.I.	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della A.S.L. di: del/...../..... <input type="checkbox"/> con Decreto Ministeriale n.:del/...../..... (Compilare attività 3)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione laboratorio analisi quali-quantitative M.M. e P.I. con Decreto Ministeriale n.:del/...../.....	(Compilare attività 4)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione utilizzo P.I. per autoconsumo con verbale favorevole della A.S.L. di: del/...../.....	(Compilare attività 2)

Le attività sono svolte presso terminal portuali SI NO

Attività ispezionate:

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

<input type="checkbox"/>	produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	allevatori che miscelano mangimi in azienda	<input type="checkbox"/>
		allevatori che non miscelano mangimi in azienda	<input type="checkbox"/>

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

<input type="checkbox"/>	produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	commercio ingrosso/dettaglio mangimi	commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06)	condizionamento additivi, premiscele e mangimi, (diversi da allegato IV)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione di alim. per anim.da comp.(Reg. 1069/09)	trasporto conto terzi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	intermediari (che non detengono prodotti)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	miscelatori mobili conto terzi <input type="checkbox"/> mulini	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	essiccazione artificiale	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	<input type="checkbox"/>

Ditte prodotti non conformi registrati Riconosciuti

<input type="checkbox"/>	produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.		
--------------------------	--	--	--

Operatori riconosciuti Reg. 183/05 art. 10 comma 1

<input type="checkbox"/>	lettera A produzione additivi	lettera C produzione mangimi composti per commercio	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	lettera A commercializzazione additivi	lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	intermediari (che non detengono prodotti)	<input type="checkbox"/> lettera B commercializzazione premiscele	lettera B produzione premiscele <input type="checkbox"/>

Operatori riconosciuti Reg. 183/05 art. 10 comma 3

<input type="checkbox"/>	trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;		
<input type="checkbox"/>	produzione di biodiesel	<input type="checkbox"/> trattamento oleochimico di acidi grassi	miscelazione di grassi <input type="checkbox"/>

Operatori del settore mangimi medicati registrati Riconosciuti

<input type="checkbox"/>	produzione MM e PI per vendita/conto terzi	<input type="checkbox"/> produzione MM per autoconsumo	distributori art.13 comma 6-7 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	<input type="checkbox"/> laboratori	distributori art.13 comma 8 <input type="checkbox"/>

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

<input type="checkbox"/>	mangimifici autorizzati che utilizzano prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/pat derivate da insetti) e producono solo mangimi per non ruminanti o per pesci	mangimifici autorizzati che utilizzano prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/pat derivate da insetti) e producono anche mangimi per ruminanti o per animali d'allevamento diversi dai pesci	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	allevamenti registrati che utilizzano mangimi complementari contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/ pat derivate da insetti) per produrre mangimi completi per autoconsumo	allevamenti autorizzati che detengono anche ruminanti o animali diversi dai pesci e utilizzano mangimi complementari contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/ pat derivate da insetti) per produrre mangimi completi per autoconsumo	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	mangimifici autorizzati che utilizzano pat di non ruminante solo per produrre mangimi composti per l'export o mangimi composti per l'export e mangimi per l'acquacoltura destinati al mercato ue.	impianti di stoccaggio sfuso autorizzati	<input type="checkbox"/>

Esiti	<input type="checkbox"/> Favorevole	<input type="checkbox"/> Sfavorevole	<input type="checkbox"/> Favorevole condizionato
	<input type="checkbox"/> Non conformità	<input type="checkbox"/> Prescrizioni	<input type="checkbox"/> Sanzioni <input type="checkbox"/> 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

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). SI NO

Specie allevate:	N° capi:	Indirizzo produttivo:	se azienda zootecnica
-	-	<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"/>
		(.....)	

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 e principali premiscele medicate utilizzate):

Linee separate per i mangimi medicati e non SI NO

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: note:..... SI NO

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

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

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: Note..... SI NO

Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: SI NO

Note.....

Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali di preparazione		
I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I pavimenti dei locali di preparazione:		
a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le pareti dei locali di preparazione:		
a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
b) sono resistenti ed impermeabili: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:		
a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
f) consentono di evitare le contaminazioni crociate: Note.....		
.....		
Esiste una procedura validata di pulizia della linea di produzione al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate e i fenomeni di carry over	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: note:.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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>> Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):		
a) sono costruiti in materiale resistente: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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		
Il produttore effettua i controlli analitici, 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"/>
In particolare i campioni prelevati sono mirati ad accertare:		
a) concentrazione dei principi attivi;	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
b) Omogeneità e stabilità dei principi attivi;	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I controlli sono mirati ed efficaci al fine di evidenziare fenomeni di contaminazione crociata e individuare i punti critici degli impianti	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) - denominazione del laboratorio..... - sede..... - estremi autorizzazione ministeriale.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (<i>attività 4</i>) <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:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note.....		
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.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:.....		

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"/>

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). SI NO

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 la 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 prodotti intermedi sono incorporati nei mangimi nel rispetto della prescrizione veterinaria e rispettando le istruzioni d'uso SI NO

Le procedure di produzione, stoccaggio e somministrazione sono adeguate al fine di prevenire le contaminazioni crociate fra i mangimi SI NO

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).

Informazioni Generali

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). SI NO

Requisiti locali/reparti di deposito

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

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

Note.....

Sono facilmente identificabili (es. tramite cartelli) Note..... SI NO

Note.....

Etichettatura

Sono etichettati secondo quanto previsto dall'art. 13 del D.M. 16/11/93 Note..... SI NO

Note.....

Le dichiarazioni e le indicazioni obbligatorie sono riportate, sulle confezioni o sui cartellini, in modo chiaro, leggibile ed indelebile Note..... SI NO

Note.....

Le premiscele medicate, incorporate nei mangimi, risultano autorizzate Note..... SI NO

Note.....

Nei locali/settori di deposito vengono conservati anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze analoghe Note..... 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. Note..... SI NO

Note.....

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

Note.....

- Il venditore conserva una copia della prescrizione per almeno tre anni: Note..... SI NO

Note.....

Scambi intracomunitari di mangimi medicati

La Ditta commercializza mangimi medicati provenienti da Paesi CE Note..... 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 Note..... SI NO

Note.....

La ditta rispetta tutte le norme che regolano gli scambi intracomunitari Note..... 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)
- strumentazione per la cromatografia su strato sottile
- strumentazione per le analisi spettrometriche (se si specificare)
- apparecchiature per la misurazione della polverulenza
- delle premiscele medicate
- gas cromatografo

altra strumentazione

Indicare quale

- | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Idoneità del laboratorio a garantire assenze di contaminazioni ambientali e riproducibilità dei risultati: | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| – 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 zootecnica
-	-	<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"/>	
		
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

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). 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 pericolo 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

Note:

- 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:

L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico SI NO

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati: SI NO

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali SI NO

- in contenitori atti a evitarne la dispersione SI NO

- in locali non accessibili agli animali SI NO

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

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 <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - assicura condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - utilizza ove necessario acqua pulita | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - previene, nel limite del possibile, contaminazioni pericolose da animali o parassiti | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

Note:

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| - manipola e immagazzina separatamente i rifiuti e le sostanze pericolose | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

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 <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
|--|-----------------------------|-----------------------------|

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"/> |

In caso di utilizzo di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

Note:

L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

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:

L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico SI NO

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali SI NO

- in contenitori atti a evitarne la dispersione SI NO

- in locali non accessibili agli animali SI NO

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI NO

b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI NO

c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati SI NO

L'operatore fa uso di mangimi medicati SI NO

Se sì, mette in atto misure per impedire la contaminazione degli altri mangimi e gli errori di somministrazione agli animali SI NO

Esiste una procedura validata di pulizia dei silos e degli impianti dopo lo stoccaggio e la somministrazione dei mangimi medicati SI NO

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 SI NO

l'utilizzo per mangimi medicati

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)

Informazioni generali

Specie allevate:	N° capi:	Indirizzo produttivo:	Se azienda zootecnica
-	-	<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"/>	

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). SI NO

Locali e attrezzature

Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo tale da :

- ridurre il rischio di errore e le contaminazioni, SI NO
- evitare 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
- consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione SI NO

Note:.....

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

Le finestre e le altre aperture (porte ove presenti) hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti SI NO

Note:

Se necessario, 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

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:

Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi SI NO

Note:

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

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 NO

Note:

L'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi è di qualità adeguata per gli animali SI NO

Le condutture dell'acqua sono inerti SI NO

Produzione

Impianti di essiccazione

L'operatore prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell'impianto SI NO

Garantisce che il processo e il tipo di combustibile utilizzato non siano fonte di pericoli nei mangimi (soprattutto in caso di essiccazione diretta) SI NO

Verifica che le temperature e il grado di essiccazione rispettino le specifiche stabilite SI NO

Presenza di flussi di processo segregati per la miscelazione di grassi (Reg. (UE) n.225/2012) SI NO

Presenza di linee dedicate alla produzione di mangimi laddove esistono altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi).
Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi.

SI NO

Stoccaggio e trasporto

I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con acceso riservato al personale autorizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali
- in contenitori atti a evitarne la dispersione
- in locali non accessibili agli animali

Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
In caso di trasporto effettuato da un altro operatore del settore dei mangimi l'operatore ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg.(CE) 183/05 di quest'ultimo	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (U)E n.225/2012)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime</i>		

Procedure documentate

E' presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo delle materie prime e dei prodotti all'accettazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' presente una procedura per la pulizia e manutenzione degli impianti, delle attrezzature, dei contenitori, dei veicoli che trasportano mangimi in modo adeguato e periodico	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:.....		
Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che sono state sottoposte a una pulitura a umido	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
E' presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Riscontri pratici.....		

.....
Utilizzo di fertilizzanti organici

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

- a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI NO
b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI NO
c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati SI NO

Organigramma personale e formazione

È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma) SI NO

Il personale è numericamente sufficiente per l'attività da svolgere SI NO

Il personale è in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni SI NO

Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze SI NO

E' prevista la formazione e l'aggiornamento del personale secondo piani prestabiliti e comunque ogni volta che intervenga una modifica dei prodotti, dell'attività o delle procedure SI NO

E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione SI NO

Note:

E' stato designato un responsabile del controllo di qualità SI NO

Note:

Controllo di qualità

L'impresa ha quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati SI NO

Interno esterno convenzionato

laboratorio con prova accreditata ISO 17025 (Reg. (UE) n.225/2012)

Note:

Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare: SI NO

- le specifiche dei prodotti SI NO
- il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione SI NO
- i procedimenti e le frequenze di campionamento, SI NO
- i metodi di analisi e la loro frequenza, SI NO
- la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti SI NO

Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli SI NO

Se del caso vengono considerati gli obblighi di analisi previsti dalla norma: SI NO

- monitoraggio per le diossine secondo quanto richiesto dalla sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 SI NO
- costituenti di origine animale vietati, all.IV Reg.999/2001 SI NO
- controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati) SI NO

Le materie prime di cui al punto 5 della sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto SI NO

Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell'ambito dei monitoraggi obbligatori **per le diossine**, sia stato informato dall'OSM in relazione alla comunicazione all'Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo SI NO

SI NO

Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato

Note:

Esistono controlli finalizzati a dimostrare l'efficacia dell'attività di miscelazione in relazione all'omogeneità dei prodotti finiti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' presente e a disposizione dell'autorità competente la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

Note:

Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati almeno campioni del prodotto finito	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

Piano di autocontrollo e 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"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

In tale procedura:

- è identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili, in relazione al tipo di mangime e/o alla fase del processo; SI NO
 - i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici;
 - l'analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti SI NO
 - sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; SI NO
 - la scelta dei CCP è idonea allo scopo SI NO
 - sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; SI NO
 - *stabiliti da requisiti normativi* SI NO
 - *stabiliti da specifiche dell'operatore* SI NO
 - la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo SI NO
 - sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci; SI NO
 - sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; SI NO
 - sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l'efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP; SI NO
 - è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all'attività; SI NO
 - la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita; SI NO
 - la procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti ogniqualvolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione; SI NO
- Data ultima revisione.....

Rintracciabilità

L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati necessari a identificare:

- l'operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime; SI NO
- le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti. SI NO

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di additivi		
– 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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
– 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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di 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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
– data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di 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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
– nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
– tipo, quantità e formulazione del mangime composto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Reclami e ritiro dei prodotti		
Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 e registrazione delle non conformità.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Etichettatura		
L’indicazione del tipo di mangime è conforme all’art.15 a) del reg.767/09	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L’etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l’utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L’indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell’additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell’additivo o nel registro comunitario	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I prodotti ad uso tecnico non destinati all’alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia

Requisiti

Rispondenza dei locali e delle attrezzature ai requisiti del D.Lvo 81/2008	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Requisiti generali d'igiene		
I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

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:

Etichettatura

L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09 SI NO

Note:

Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete SI NO

Note:

L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...) SI NO

Note:

L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione SI NO

dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario

I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi

CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SI NO

Note.....

SFAVOREVOLE

SI 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

.....

Istruzioni per la compilazione

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le AA.SS.LL. territorialmente competenti possono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list di seguito riportate.

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale che deve essere **rilasciato in copia all'operatore.**

Il presente verbale – check-list è costituito da una parte invariabile (costituita dalla pagina iniziale e da quella finale), da utilizzare per qualsiasi tipo di operatore ispezionato e da una parte variabile, quella centrale, che contiene una serie di attività (n. 8) che vanno scelte e combinate in base alle attività, svolte dall'operatore e che sono oggetto di verifica.

Parte invariabile:

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 la duplice funzione di riportare i dati essenziali dell'ispezione e sintetizzarne gli esiti della stessa al fine di facilitarne la rendicontazione.

A tale scopo, i campi compilabili presenti 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 regionale (semestrale e annuale), al Ministero.

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.

Parte variabile:

La parte variabile è costituita dalle pagine riportanti le attività (check-list), le quali sono specifiche per ogni singola attività che viene controllata, devono essere compilate nei campi che interessano e allegate alla parte fissa corrispondente.