

Anno 201 ____ li _____

CHECK LIST CENSIMENTO IMPIANTO PRODUZIONE MANGIMI NON – OGM

1) DATI ANAGRAFICI ED INFORMAZIONI GENERALI

n. riconoscimento / registrazione

Ragione sociale _____
Legale rappresentante _____
Sede produttiva _____
Data costruzione _____ data ultima ristrutturazione _____
Tipologia produttiva _____
Descrizione attività _____
Quantificazione produzioni _____
Materie prime non-OGM utilizzate _____

- produzione mangimi circuito biologico completi complementari
- produzione mangimi non OGM completi complementari

• dimensione del mercato servito mangimi non OGM

- comunitario / paesi terzi _____
- nazionale _____
- regionale _____
- locale _____

- giorni di lavorazione/orari mangimi convenzionali _____
- giorni di lavorazione/orari mangimi non OGM _____
- quantitativo annuo di mangime prodotto (ql) convenzionale etichettato OGM _____
convenzionale non – OGM _____
biologico _____
- responsabile produzione _____
- responsabile qualità _____

PROCESSO PRODUTTIVO

2) DOCUMENTAZIONE

planimetria aggiornata (1:100) (indicazione in planimetria delle fosse, silos materie prime/prodotti finiti, aree stoccaggio, dedicate ai mangimi non OGM) si no

3) REQUISITI IMPIANTO

materie prime alla rinfusa:

- fosse di scarico n° _____
fosse di scarico dedicate non OGM n° _____
fosse di scarico provviste di protezione (sotto tettoia/copertura della griglia) si no
dispositivi per la separazione di eventuali corpi estranei si no
deviatore di flusso (per ricarica del prodotto non accettato dopo lo scarico)..... si no

materie prime in silos:

silos n° _____
presenza silos dedicati non OGM si no
identificazione dei silos si no
frequenza di pulizia dei silos _____

• **sistema di produzione**

tipologia del sistema di produzione: linea unica
linea doppia

sistemi di prevenzione contaminazione crociata/carry-over – mangimi OGM/mangimi non OGM:

- pianificazione temporale delle lavorazioni – giorni/orari di produzione diversi _____
- utilizzo prodotti di lavaggio per la pulizia della linea si no
quali? _____
- n° cicli di produzione per prevenire il carry-over (procedura valicata) _____
- determinazione del volume di mangime necessario per il lavaggio della linea (ton/tempo) _____
- gestione dei prodotti di lavaggio _____

prodotti finiti in sacchi:

presenza di area o locali di stoccaggio si no
separazione dei sacchi per categoria (OGM/NON OGM) si no

prodotti finiti in silos:

n° silos per il prodotto finito _____
n° silos dedicati non OGM _____
identificazione dei silos si no
frequenza di pulizia dei silos non OGM _____

trasporto

effettuato direttamente dall'azienda si no n° automezzi dedicati per trasporto mangimi non OGM _____
effettuato da una ditta esterna si no n° registrazione (Reg. CE 183/05) _____
sistema di pulizia automezzi si no validato il _____ ultimo aggiornamento _____
presenza zona idonea per pulizia automezzi si no

4) TRACCIABILITA'

lista fornitori ingredienti non-OGM si no
sistema di registrazione ed archiviazione delle informazioni relative alle produzioni
giornaliere (scheda di produzione-lotto) si no

5) PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA PRODUZIONI NON OGM E SISTEMA HACCP

Presenza di una procedura riguardante le produzioni non OGM si no
È stata condotta l'analisi dei rischi si no
Sono stati individuati i CCP/CP si no
Corretta gestione dei CCP e/o dei CP si no
Le registrazioni del monitoraggio dei CCP e dei CP sono disponibili si no
Sono stati definiti i limiti di accettabilità si no
Sono state definite le azioni correttive si no
Sono disponibili le registrazioni delle non conformità e delle azioni correttive si no

PERSONALE OPERANTE NELLA LINEA NON OGM

Il personale partecipa alle attività formative si no
Sono state effettuate attività di formazione inerenti agli OGM si no
I corsi di formazione sono documentati si no
Informazioni scritte su compiti e responsabilità del personale si no
Presenza di organigramma aziendale con individuazione delle responsabilità si no

CONTROLLO DEI FORNITORI

- La procedura di selezione dei fornitori è presente ed attiva si no
- Sono presenti esiti di analisi inerenti alle materie prime non OGM si no
- Sono presenti certificazioni per le materie prime - dichiarazione non OGM “once only” si no
 - dichiarazione di origine si no
 - dichiarazione di lotto non OGM + analisi si no
 - certificato di approvvigionamento non OGM si no
 - sistema di identità (identità preserved program) per singolo lotto e/o ingrediente si no

CONTROLLO QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

E' presente una procedura di formazione del campione (Reg. 691/13) si no

Controlli eseguiti:

➤ OGM: autorizzati non autorizzati non autorizzati con autorizzazione in corso/scaduta (Reg 619/11)

➤ Altri controlli _____

CONTROLLO QUALITA' DEI PRODOTTI FINITI

E' presente una procedura di formazione del campione (Reg. 691/13) si no

Controlli eseguiti:

➤ OGM: autorizzati non autorizzati non autorizzati con autorizzazione in corso/scaduta (Reg 619/11)

➤ Altri controlli _____

Laboratorio di riferimento per analisi OGM: _____

N° accreditamento: _____

Accreditato per ricerca OGM si no

OSSERVAZIONI _____

NOME COGNOME COMPILATORE