

ADDENDUM 1/2010

Indice degli aggiornamenti e delle modifiche

1) Aggiornamento elenco normativa	2
2) Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi.	4
3) Modifica paragrafo “Sopralluoghi ispettivi o ispezioni”.	5
4) Disposizioni per la suddivisione dei campioni relativi all’attività di sorveglianza..	9
5) Modifica criteri utilizzati per la ripartizione dei campionamenti relativi all’attività di vigilanza in ambito nazionale del Capitolo 1: “Piano di sorveglianza e vigilanza ai fini della profilassi della BSE”	10
6) Modifica del verbale di prelievo Allegato 1, 1a e 1b del PNAA 2009-2011.	11
7) Modifica dei verbali di ispezione Allegato 4	15
8) Modifica Allegato 15	39
9) Modifica delle schede di rendicontazione per i PIF (capitolo 6 PNAA).	78

Modifica n. 1: Aggiornamento elenco normativa

L'elenco della normativa di riferimento nel settore dell'alimentazione animale è aggiornata come segue.

Punto 1) DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI

- **Regolamento (CE) n. 767/2009** della Commissione, del 13 luglio 2009 , sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione. (G.U.C.E. n. L 229 del 01/09/2009).
- **Intesa tra lo Stato e le Regioni** del 23 settembre 2010, Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano concernente linee guida per la definizione di una procedura uniforme sul territorio nazionale per l'attribuzione di un numero di identificazione agli operatori del settore mangimi. (Rep. atti n. 155/CSR). (10A12581) (GU n. 250 del 25-10-2010)
- **Regolamento (UE) n. 242/2010** della commissione, del 19 marzo 2010 che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi (GU L 77 del 24.3.2010).
- **Regolamento (UE) n. 892/2010** della commissione, dell'8 ottobre 2010, concernente lo status di alcuni prodotti in relazione agli additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 266 del 9.10.2010).

Punto 3) DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PER GLI ANIMALI E DELLA TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE

- **Regolamento (CE) n. 1069/2009** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (G.U.C.E. n. L 300 del 14/11/2009)

Punto 7) SOSTANZE E PRODOTTI INDESIDERABILI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- **Regolamento (CE) n. 181/2006** della Commissione del 10 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. (G.U.C.E. n. L 29 del 02/02/2006)
- **Decreto 12 maggio 2010 del Ministero della Salute** Nuovi limiti dell'arsenico (modifiche allegato I Decisione 149/2004)

Punto 15) SANZIONI

- **Decreto Legislativo n. 142** del 12 novembre 2009 “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l’igiene dei mangimi”GURI 234 DEL 14NOVEMBRE 2009.
- **D.Lvo 10 maggio 2004, n. 149** attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.; (G.U.R.I. n. 139 del 16/06/2004).
- **D.L.vo n. 90 3 marzo 1993** attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I: n. 78 del 3/04/1993) art.16.
- **Legge 15 febbraio 1963, n. 281** disciplina della produzione e del commercio dei mangimi e successive modifiche ed integrazioni; (G.U.R.I. n. 82 del 26/03/1963).
- **D. Lvo. 5 aprile 2006 n. 190,** che introduce la disciplina sanzionatoria per le violazioni al Regolamento (CE) n. 178/2002. (G.U.R.I. n. 118 del 23/05/2006).
- **D.Lvo 21 febbraio 2005, n. 36** Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (G.U.R.I. n. 63 del 17 marzo 2005).
- **D.L.vo 21 marzo 2005, n.70** disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati; (G.U.R.I. n. 98 del 29/04/2005).

Modifica n. 2: Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi

In virtù delle osservazioni ricevute dagli Ispettori FVO nel corso della Missione FVO 8321/2009 è emersa la necessità di fare in modo che tutti gli operatori del settore alimentare che forniscono materie prime (sottoprodotti) al settore mangimistico vengano registrate, conformemente all'art. 9 del regolamento (CE) n. 183/2005.

Tale registrazione è necessaria, oltre che per assicurare la rintracciabilità dei prodotti, anche per non far incorrere gli operatori del settore dei mangimi nelle sanzioni previste dal D.Lvo 142/09, dal momento che il regolamento (CE) n. 183/2005 prevede che gli operatori del settore possono utilizzare soltanto prodotti destinati all'alimentazione animale provenienti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma dello stesso regolamento.

Si sottolinea, inoltre, la necessità di aggiornare costantemente tali elenchi, tramite un invio trimestrale al Ministero della Salute da effettuarsi entro l'ultimo giorno del terzo mese a partire da marzo 2011, nelle more dell'attivazione del sistema informatico nazionale.

Pertanto alla pag n.9 del PNAA 2009-2011 il paragrafo **“Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi”** verrà sostituito dal seguente paragrafo:

Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi

Il Ministero, le Regioni e Province autonome, ognuno per quanto di competenza, e nelle more dell'attivazione del sistema informatico nazionale, curano l'aggiornamento trimestrale degli elenchi degli operatori del settore dei mangimi previsti dal Regolamento (CE) 183/2005, dal Regolamento (CE) 999/01, dal Regolamento(CE) 1774/02 e dal D .Lvo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi.

A tal fine è necessario che anche gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, siano registrati ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 183/2005, e siano pertanto inclusi nei suddetti elenchi, così come già indicato nelle Linee-Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 183/2005 del 28 dicembre 2005.

Per la programmazione degli interventi sul territorio si terrà conto dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi.

Modifica n. 3: Paragrafo “Sopralluoghi ispettivi o ispezioni”

Alla pagina n 11 il secondo e terzo capoverso sono SOSTITUITI con l’inserimento dei paragrafi: **“l’autocontrollo nel settore mangimistico”, “azioni in caso di non conformità riscontrate in corso di sopralluogo ispettivo” e “Verbali di ispezione”**, come di seguito riportati:

L’autocontrollo nel settore mangimistico: l’applicazione dei principi HACCP nelle attività post-primarie

Dal 1 gennaio 2006 con l’applicazione del Reg.(CE) 183/05, l’obbligo di adottare procedure basate sui principi Haccp è stato esteso per la prima volta anche al settore mangimistico, produzione primaria esclusa.

Sebbene alcuni principi fossero già presenti nella normativa precedente, recepita in Italia con il D.Lgs 123/99, questo nuovo obbligo ha imposto un notevole cambiamento nel settore e nel relativo controllo ufficiale.

A distanza di quattro anni dall’applicazione del regolamento, l’adozione del sistema Haccp da parte delle imprese mangimistiche post-primarie mostra ancora delle carenze, come evidenziato dall’attività di AUDIT del Ministero della Salute e della stessa Commissione Europea.

A tal proposito si richiamano le due rilevanti raccomandazioni scaturite in seguito dell’ispezione FVO 8321/2009 –official controls on feed legislation- che ha avuto luogo in Italia dal 17 al 27 Novembre 2009:

1)Fare in modo che i funzionari responsabili dei controlli sulle imprese del settore dei mangimi possiedano conoscenze aggiornate sufficienti per l’esercizio dei loro compiti, conformemente ai requisiti di cui all’art. 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 segnatamente per quanto riguarda la valutazione delle procedure basate sull’HACCP;

*2)Assicurare l’effettiva osservanza con i requisiti concernenti le **procedure relative al sistema HACCP e i controlli di qualità** di cui rispettivamente all’articolo 6 e all’articolo 7 del regolamento (CE) n. 183/2005 e del suo allegato II.*

*Pertanto si ritiene utile elencare brevemente nel presente piano i principi base del sistema Haccp, la cui adozione dovrà essere verificata e valutata dai Servizi Veterinari durante l’attività ispettiva presso gli operatori del settore post-primari. A tal fine sono stati appositamente modificati i verbali di ispezione di cui **all’allegato n. 4**.*

Il sistema Haccp è uno strumento dinamico, che deve adattarsi alla realtà aziendale e ai suoi mutamenti.

Tramite la sua adozione l’operatore deve essere in grado di mantenere sotto controllo le fasi del processo strategiche, in cui effettivamente il controllo ha efficacia in relazione ai pericoli significativi per la sicurezza dei mangimi,.

Principi

1. identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

I pericoli sanitari legati ai mangimi possono essere di natura fisica (es. pietre, parti metalliche, parti di imballaggio), chimica (es. presenza di sostanze indesiderabili oltre i limiti consentiti, residui di principi attivi e additivi dovuti a cross-contamination e carry over) e biologica (es. presenza di microrganismi e loro prodotti).

L'operatore dovrà effettuare un'analisi dei pericoli, al fine di identificare quelli significativi in relazione ai propri prodotti e al proprio processo.

Nelle procedure Haccp, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nella scelta dei pericoli significativi in relazione ai vari prodotti e al loro processo produttivo, nonché delle relative misure di controllo.

2) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;

I CCP sono fasi strategiche del processo, in cui il controllo stesso è significativo al fine della sicurezza dei mangimi (prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo significativo).

Nel processo possono inoltre essere individuati dei punti di controllo non critici, i CP, in cui il controllo non ha valore essenziale.

Gran parte dei CP sono in genere già gestiti dalle procedure dei prerequisiti e dalle buone pratiche, che costituiscono le condizioni essenziali per la produzione/distribuzione sicura dei mangimi (procedure di pulizia, qualificazione dei fornitori, disinfestazione, eliminazione dei rifiuti, controllo infestanti, ecc..).

Pertanto l'applicazione preventiva di un buon programma di prerequisiti e delle buone prassi limita il numero dei CCP, facilitando così l'attività dell'operatore.

Nelle procedure Haccp, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nella scelta dei CCP, tramite l'albero delle decisioni o altri strumenti alternativi ritenuti validi.

3) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;

In relazione alle misure di controllo individuate, dovranno essere stabiliti dei limiti critici, che separano l'accettabile dall'inaccettabile e dalla relativa adozione di misure correttive.

Alcuni limiti critici sono stabiliti dalla normativa. L'operatore potrà eventualmente adottare valori più restrittivi ma fermo restando il rispetto di quelli imposti dalla legge.

Nelle procedure Haccp, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nell'adozione dei limiti critici, qualora non siano presenti limiti di legge o siano stati adottati, per propria scelta, limiti cautelativi più restrittivi.

4) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci;

Il monitoraggio è un'azione atta a evidenziare se il CCP è mantenuto sotto controllo.

Di fatto il monitoraggio ideale di un CCP deve essere in grado di svelare una "tendenza" alla perdita di controllo prima ancora che essa provochi un problema di sicurezza nei mangimi.

A tal fine deve essere effettuato con misurazioni e/o osservazioni che danno risultati immediati (on time) o quantomeno rapidi (osservazione visiva, kit analitici rapidi, osservazione dei termogrammi, misurazione dell'umidità..)

L'analisi di campioni di mangime non è lo strumento più adatto ai fini del monitoraggio poiché il risultato è tardivo e non permette di riportare tempestivamente il CCP sotto controllo.

5) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo;

L'operatore dovrà stabilire quali azioni adottare sul processo e nei confronti dei mangimi interessati qualora dal monitoraggio venga evidenziata una perdita di controllo del CCP.

Ogni perdita di controllo dei CCP nonché ogni azione correttiva adottata sui mangimi o sul processo deve essere registrata e documentata.

6) stabilire procedure per verificare se le procedure di cui ai punti precedenti sono complete e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente;

L'attività di verifica serve ad assicurare che i CCP ed in generale tutto il sistema HACCP sia adeguato alla realtà aziendale e stia funzionando correttamente.

In questo contesto l'analisi di campioni di mangimi, a differenza di quanto avviene nel monitoraggio, costituisce uno strumento efficace di verifica.

7) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai punti 1-7;

Le procedure basate sui principi Haccp devono essere documentate, al fine di dare evidenza del sistema e delle azioni messe in atto, secondo la regola ispiratrice "Scrivi ciò che fai e fai ciò che scrivi".

Il sistema di registrazione e documentazione deve essere adatto allo scopo e all'entità dell'attività, senza creare appesantimenti e oneri non necessari per l'operatore.

Ogniqualvolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione, gli operatori del settore dei mangimi devono sottoporre a revisione la loro procedura e apportano i necessari cambiamenti. Anche di tale revisione deve essere presente evidenza documentata.

Gli operatori del settore dei mangimi devono fornire all'autorità competente prove della messa in atto di procedure basate sui principi Haccp e assicurare che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate sia adeguata e sempre aggiornata.

La mancata predisposizione, da parte dell'OSM, della procedura dell'autocontrollo e della prova della sua predisposizione è sanzionabile secondo quanto previsto dall'articolo 5 comma 3 del D. Lgs. n. 142/2009.

Azioni in caso di non conformità riscontrate in corso di sopralluogo ispettivo

Nel caso siano riscontrate eventuali carenze strutturali e/o funzionali delle imprese oggetto di vigilanza e controllo, l'Azienda Sanitaria Locale comunica e riporta sul verbale, al legale rappresentante dell'impresa e per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- *il tipo di irregolarità accertata;*
- *le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;*

- *il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti;*
- *le sanzioni comminate.*

Il Servizio Veterinario è tenuto a vigilare sulla effettiva messa in atto delle prescrizioni attraverso un successivo sopralluogo.

Verbali di ispezione

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale che deve essere rilasciato in copia all'operatore utilizzando il modello dell'Allegato n. 4 del presente piano.

Il verbale – check-list (Allegato 4) 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 centrale che contiene una serie di attività (n. 8) che vanno scelte e combinate in base alle attività, svolte dall'operatore, 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 facilitare 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.

Modifica n 4: Disposizioni per la suddivisione dei campioni relativi all'attività di sorveglianza

In virtù delle osservazioni e degli incontri avvenuti con gli Ispettori FVO è emersa la necessità di chiarire le modalità di attribuzione casuale dei campionamenti relativi all'attività di Sorveglianza .

A tal fine si introducono nuove modalità di suddivisione dei campioni da prelevarsi nell'ambito dell'attività di Sorveglianza al fine di rendere puramente casuale la scelta dell'operatore dove effettuare il prelievo.

Si precisa che le nuove modalità di suddivisione devono essere utilizzate per la programmazione dei campionamenti per l'anno 2011.

Pertanto alla pagina n.12 nel paragrafo “**Criteri di campionamento per l'analisi**”, al punto n. 1) va inserita il riferimento al nuovo Allegato n. 5 con la frase seguente: “Questo tipo di campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale con la metodica che si riterrà utile. A tal fine si propone a titolo di esempio l'Allegato 5 “ripartizione casuale dei campioni”.

Il punto 1) è così modificato:

- 1) **casuale o non mirato** : sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del **piano di Sorveglianza**, atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata. Questo tipo di campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale con la metodica che si riterrà utile. A tal fine si propone a titolo di esempio l'Allegato 5 “ripartizione casuale dei campioni”.*

Dopo l'Allegato 4 del PNAA va inserito il seguente Allegato 5

Allegato 5

Ripartizione casuale dei campioni

- 1. Assegnare a ciascuno degli OSM presenti nell'anagrafe regionale un numero progressivo;*
- 2. Successivamente estrarre con l'ausilio di un computer , oppure una tavola di numeri casuali, una serie di numeri casuali, pari al numero dei campioni da prelevare per un determinato programma, assegnati alla Regione.*
- 3. I numeri casuali scelti, corrisponderanno al numero progressivo assegnato agli OSM e identificheranno l'OSM che dovrà essere oggetto di campionamento.*

Modifica 5) : Modifica criteri utilizzati per la ripartizione dei campionamenti relativi all'attività di vigilanza in ambito nazionale del Capitolo 1: "Piano di sorveglianza e vigilanza ai fini della profilassi della BSE"

In virtù delle osservazioni e degli incontri avvenuti con gli Ispettori FVO è emersa la necessità di modificare i criteri utilizzati per la ripartizione dei campionamenti per la vigilanza inserendo anche gli OSM che fanno uso di fertilizzanti organici.

Si precisa che il nuovo criterio di suddivisione per l'attività di vigilanza relativamente al capitolo n. 1 deve essere preso in considerazione per la programmazione dei campionamenti per l'anno 2011.

Pertanto alla pagina n. 35, al paragrafo "**Priorità da utilizzare nella selezione dei luoghi in cui eseguire i prelievi di vigilanza a livello regionale**", dopo l'ultimo punto va inserito il seguente:

- *che utilizzano fertilizzanti organici.*

In particolare, qualora un'azienda agricola in cui si allevano animali produttori di alimenti, utilizzi fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate, il servizio veterinario locale dovrà considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiale, tenendo in debita considerazione l'eventuale uso fraudolento di tali prodotti nell'alimentazione animale.

Pertanto il paragrafo è modificato come segue.

Priorità da utilizzare nella selezione dei luoghi in cui eseguire i prelievi di vigilanza a livello regionale.

In aziende zootecniche (di ruminanti e non ruminanti)

Dovrà essere data precedenza alle aziende:

- *bovine di dimensioni superiori ai 100 capi (sono le aziende in cui si è concentrato il rischio di BSE);*
- *in cui i ruminanti sono allevati insieme a suini o avicoli, condizione che aumenta il rischio di contaminazioni crociate;*
- *che acquistano mangimi sfusi;*
- *che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico;*
- *che utilizzano fertilizzanti organici.*

In particolare, qualora un'azienda agricola in cui si allevano animali produttori di alimenti, utilizzi fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate, il servizio veterinario locale dovrà considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiale, tenendo in debita considerazione l'eventuale uso fraudolento di tali prodotti nell'alimentazione animale.

Modifica n. 6) Modifica del verbale di prelievo Allegato 1 del PNAA 2009-2011

In virtù della pubblicazione delle linee guida del Reg. (CE) n. 152 e del regolamento 767/2009 il verbale di campionamento ed il VOPE (Allegato 1, 1a e 1b del PNAA 2009-2011) sono modificati dai seguenti, nelle parti evidenziate in verde.

Si precisa che la nuova modulistica deve essere utilizzata a partire da gennaio 2011.

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 MATRIE 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 per ANIMALI DESTINATI alla produzione di alimenti (DPA)

per ANIMALI NON DESTINATI alla produzione di alimenti (non DPA)

(compilare un verbale per ciascun tipo di alimento prelevato e indicare il dettaglio **campioni finali** 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

mezzo di trasporto

az. zootecnica con ruminanti

az. Zootecnica che non detiene ruminanti

az. Agricola

stabilimento di produzione

magazzino di materie prime

rivendita - intermediario

miscelatore fisso o mobile

altra sede di prelievo (specificare.....)

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..... n.....

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/lit....., confezioni n.....

Responsabile etichettatura..... Sede.....

Ditta produttrice (se conto terzi)..... Sede.....

Data di produzione/..../..... **(obbligatorio in etichettatura solo per additivi e premiscele)** 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/lit. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume dikg/lit. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume dikg/lit ottenendo un campione finale in n.....aliquote ognuna delle quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml. Dichiarazioni del proprietario o detentore:.....

N°..... **Campioni finali** (***) unitamente a n°.....copie del presente verbale vengono inviate al..... in data.....

Conservazione del campione.....

(** Indicare dettaglio **Campioni finali**)

N°..... copia/e del presente verbale con n°..... **Campioni finali** e/i viene/vengono consegnate al Sig.....il quale custodisce:

un **Campione finale** per conto del produttore

un **Campione finale** per conto proprio

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

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI

.....

.....

VERBALE CAMPIONAMENTO PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

(origine animale, vegetale, minerale, additivi, premiscele di additivi, pet food)

P.I.F. di:
DVCE N.

C.I.F.

VERBALE DI
PRELEVAMENTO n°

DATA

TIPO DI CAMPIONAMENTO: OBBLIGATORIO PIANO MONITORAGGIO SOSPETTO

TIPO DI RICERCA:

BSE (costituenti di origine animale vietati)

PRINCIPI ATTIVI specificare:

MICROBIOLOGICO specificare:

SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI specificare:

ALTRO specificare:

OGM quantitativa qualitativa

PROVENIENZA DEL PRODOTTO:

Origine :

Speditore:

Produttore:

Resp. carico

Destinazione

Documentazione di scorta:

NATURA MERCE:

quantità (tonn)

descrizione

MATERIA PRIMA ANIMALE specificare

MATERIA PRIMA VEGETALE specificare

MATERIA PRIMA MINERALE specificare

PREMISCELA ADDITIVO MANGIME MEDICATO PRODOTTO INTERMEDIO

MANGIME: Complementare Completo ALTRO specificare

DESTINATO ALLE SEGUENTRI SPECIE/CATEGORIE

L'anno addi del mese di alle ore alla presenza del sig/a

nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore dopo essersi qualificato e dopo aver fatto

della merce, il sottoscritto dr.

conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n.

I campioni sono stati prelevati presso:

- stiva mezzo di trasporto di ingresso
- container
- magazzino area portuale
- altro

terminal di scarico:

specificare nome M/V e n. stiva

numero sigillo

numero cella

specificare nome M/V e n. stiva

 campioni di alimenti per animali produttori di alimenti campioni di alimenti per animali NON produttori di alimentiIl campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso altro

Con modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte, sono stati

prelevati a caso da n° punti/sacchi n. campioni elementari peso/volume kg/lit

dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di kg/lit

dal quale, dopo opportuna miscelazione

è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di kg/lit

ottenendo un campione finale (campione di laboratorio)

in n. aliquote ognuna delle quali del peso /volume non inferiore a 500g/500ml

ciascuna aliquota viene identificata singolarmente con apposito cartellino e sigillata con piombo riportante il logo del Ministero della Salute

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

Note AC:

n° aliquote unitamente a n° copie del verbale vengono inviate a I.Z.S. in data

n° aliquote unitamente a n° copia/e del verbale viene/vengono consegnate al Sig

T° CONSERVAZIONE CAMPIONE

 AMBIENTE REFRIGERATO CONGELATO**COSTI A CARICO IMPORTATORE**SI NO

La partita relativa al campione prelevato

 non viene posta sotto sequestro fino all'esito dell'esame. viene posta sotto sequestro fino all'esito dell'esame presso (CIF, terminal)

cella/container n°

I VERBALIZZANTI

IL PROPRIETARIO / DETENTORE

RAPPRESENTANTE DELLA BANCHINA DI SCARICO

Modifica n. 7) Modifica dei verbali di ispezione Allegato 4

In virtù delle osservazioni e degli incontri avvenuti con gli Ispettori FVO è emersa la necessità di modificare i verbali di ispezione **Allegato n.4** del PNAA 2009-2011 ampliando la parte relativa all'uso di fertilizzanti organici, e la parte relativa all'autocontrollo.

Si precisa che la nuova modulistica deve essere utilizzata a partire da gennaio 2011.

A tal proposito si coglie l'occasione per modificare la numerazione degli altri Allegati.

Pertanto :

- l'“Allegato 13 – Attivazione del sistema di allerta” diventa l'Allegato 6,
- l'“Allegato 14 – scheda di notifica RASFF” diventa l'Allegato 7,
- l'“Allegato 15 – buone pratiche di campionamento dei mangimi” diventa l'Allegato 8 “Linee Guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA”,
- l'“Allegato 16 – criteri di classificazione dei mangimifici in base al rischio” diventa l'Allegato 9,
- l'“Allegato 17 – indicazioni utili per la stesura della relazione annuale” diventa l'Allegato 10

Per quanto sopra l'**Allegato n. 4** è sostituito con il seguente, modificato nelle parti evidenziate in verde:

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 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:

<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 1774/2002 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 Decreto interministeriale n.:del/...../.....	
	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: del/...../.....	(Compilare attività 1)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. per autoconsumo	
	<input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.:del/...../.....	
	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: del/...../.....	(Compilare attività 1)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione distribuzione M.M. e P.I.	
	<input type="checkbox"/> con Decreto Ministeriale n.:del/...../.....	
	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della A.S.L. di: 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)

Attività ispezionate

Operatori primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 1			
<input type="checkbox"/>	Produzione prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica	stoccaggio prodotti primari	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	essiccazione naturale	allevatori	<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)	condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione materie prime di origine animale (art. 17 Reg. 1774/02)	commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	fornitura di sottoprodotti (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06)	commercio ingrosso/dettaglio mangimi	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione di alim. per anim.da comp.(art.18 Reg. 1774/02)	trasportatori conto terzi	<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)	mulini	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)	essiccatoi (essiccazione artificiale)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	stoccaggio/deposito di mangimi	<input type="checkbox"/>
Ditte prodotti non conformi			
<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	lettera C produzione per commercio	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	lettera A commercializzazione	lettera C produzione per autoconsumo	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	lettera B produzione	intermediari (che non detengono prodotti)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	lettera B commercializzazione		
Operatori del settore mangimi medicati			
<input type="checkbox"/>	produzione MM e PI per vendita/conto terzi	distributori art.13 comma 6-7	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	distributori art.13 comma 8	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione MM per autoconsumo	laboratori	<input type="checkbox"/>
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Reg.(CE) n. 999/2001			
<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	stabilimenti autorizzati che produzione mangimi contenenti prodotti in deroga e che producono anche mangimi per rum.		
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	<input type="checkbox"/>	mangimi medicati per esclusivo uso aziendale	<input type="checkbox"/>
prodotti intermedi	<input type="checkbox"/>		
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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
NOTE (tipo di lavorazione in corso e principali premiscele medicate utilizzate):			
.....			
Linee separate per i mangimi medicati e non			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Requisiti strutturali generali			
Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato*			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
acquedotto pubblico			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
(*) 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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
.....			
Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:			
.....			
Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
L'impianto risulta autorizzato a produrre anche premiscele medicate:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
(se SI) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- silos o contenitori			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note.....			
Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: 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.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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>>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note.....	

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: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nei locali di deposito vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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. In particolare i campioni prelevati sono mirati ad accertare: a) concentrazione dei principi attivi; b) Omogeneità e stabilità dei principi attivi;	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 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 Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 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..... b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (attività 4) <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.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 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).

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)

- 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

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 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

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 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 NO
- uso di sementi geneticamente modificate SI NO
- ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari SI NO
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi SI NO
- la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. SI NO

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 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

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 NO

Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole assistono l'operatore del settore dei mangimi nella tenuta dei registri SI NO

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 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)**

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"/>	

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

Stoccaggio e trasporto

I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi) SI NO

I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi SI NO

Note:

I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con acceso riservato al personale autorizzato SI NO

I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati SI NO

Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento SI NO

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	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- in contenitori atti a evitarne la dispersione	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- in locali non accessibili agli animali	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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"/>
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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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"/>
Organigramma personale e formazione	
È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il personale è numericamente sufficiente per l'attività da svolgere	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il personale è in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:	
E' stato designato un responsabile del controllo di qualità	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:	
Controllo di qualità nel processo produttivo	
L'impresa ha 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"/>
Interno <input type="checkbox"/> esterno convenzionato <input type="checkbox"/>	
Note:	
Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • le specifiche dei prodotti • il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione • i procedimenti e le frequenze di campionamento, • i metodi di analisi e la loro frequenza, • la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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; 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
 - 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
 - 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; 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..... SI NO

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 NO

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 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

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 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 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 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 e registrazione delle non conformità.

SI NO

Note:

Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia- art.18, Regolamento(CE) n. 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 <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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono documentate procedure di pulizia	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 agevolarne l'identificazione; essi sono conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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.....

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

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

Modifica n. 8: Modifica allegato n. 15

In virtù della entrata in vigore del nuovo Reg. (CE) n. 152/09 e delle Linee Guida pubblicate con nota prot. n. 15001-P-10/08/2010 dal Ministero della Salute, l'allegato n. 15 al PNAA 2009-2011 "Buone pratiche di campionamento" è sostituito con il seguente allegato n. 8 ***"Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA"***.

Ai fini dei controlli ufficiali i moduli da utilizzare sono esclusivamente quelli allegati al PNAA, come modificati dal presente Addendum, pertanto la modulistica allegata alle Linee Guida ha unicamente lo scopo di fornire un esempio pratico.

Inoltre si sottolinea che tutti i riferimenti, presenti nel PNAA 2009-2011, al "D.M. 20 aprile 1978" sono sostituiti con i riferimenti al "Regolamento (CE) n. 152/2009", tranne che per le modalità di prelievo per i campioni destinati alla ricerca di pesticidi e *Salmonella* spp. per i quali il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento.

**LINEE GUIDA SUL CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI
ALIMENTI PER GLI ANIMALI PER L'ATTUAZIONE DEL PNA**

Giugno 2010

INDICE

INTRODUZIONE	pag. 4
1. PRINCIPI GENERALI	pag. 4
2. DEFINIZIONI	pag. 5
3. CRITERI DI CAMPIONAMENTO	pag. 7
4. PERSONALE CHE ESEGUE I CAMPIONAMENTI	pag. 7
5. TIPI DI CAMPIONAMENTO	pag. 8
6. MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO	pag. 8
7. REQUISITI QUANTITATIVI	pag. 11
7.1 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria A).....	pag. 11
7.1.1 Indicazioni relative ai prelievi dei campioni elementari.....	pag. 12
7.2 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria B).....	pag. 12
8. CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI	pag. 13
8.1 Contenitori per matrici solide.....	pag. 13
8.2 Contenitori per matrici liquide.....	pag. 14
8.3 Prescrizioni per i contenitori per la raccolta di alimenti per animali in cui determinare i livelli di Diossine e di PCB diossina-simili.....	pag. 14
9. CONFEZIONAMENTO, VERBALE DI ACCOMPAGNAMENTO E DESTINO DEI CAMPIONI FINALI	pag. 14
10. MODULISTICA	pag. 16
11. CAMPIONAMENTI PER RICERCHE SPECIFICHE	pag. 21
11.1 CAMPIONAMENTO OGM.....	pag. 21
11.2 CAMPIONAMENTO PER CONTAMINAZIONE DA SALMONELLA.....	pag. 22
<u>ALLEGATI</u>	
ALLEGATO I: requisiti quantitativi per il controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo uniforme negli alimenti per animali - categoria A.....	pag. 29
ALLEGATO II: requisiti quantitativi per il controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo non uniforme negli alimenti per animali - categoria B.....	pag. 30

INTRODUZIONE

Con la presente *Linea Guida* si vuole fornire agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale uno strumento per attuare il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per animali in conformità con la normativa nazionale e comunitaria, tenuto conto della recente emanazione del Regolamento (CE) N. 152/2009.

Tale regolamento abroga la Direttiva 76/371/CE, che fissa i metodi di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali, sostituendo nel contempo il D.M. 20 aprile 1978 per quanto riguarda la determinazione dei costituenti, degli additivi e delle sostanze indesiderabili. D'altro canto il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento per la definizione delle procedure di campionamento dei mangimi destinati al controllo della presenza di pesticidi e microrganismi, parametri che risultano espressamente esclusi dal campo di applicazione del suddetto regolamento.

Si possono considerare oggetto della presente linea guida anche i campionamenti di mangimi destinati alla ricerca di Organismi Geneticamente Modificati, in alternativa alla specifica Raccomandazione della Commissione (CE) n. 787/ 2004.

1. PRINCIPI GENERALI

Il prelievo di campioni di alimenti per animali deve essere eseguito tenendo conto delle "buone pratiche di campionamento". Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo analitico, per cui l'applicazione delle buone pratiche risulta uno strumento indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali.

Un campione prelevato al di fuori delle procedure di campionamento previste dalle norme o da codici di buone pratiche dovrebbe essere considerato inidoneo all'analisi, non possedendo i requisiti minimi di qualità.

I requisiti fondamentali del campionamento sono: ***la rappresentatività e la praticabilità.***

Un campione rappresentativo è ottenuto con attrezzature e procedure che consentano di prelevare campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone del lotto.

Il campione va idoneamente identificato ed etichettato, manipolato, conservato e trasportato in modo da garantirne la validità dal punto di vista giuridico e analitico (art 11, comma 7 del Regolamento (CE) N. 882/04). Inoltre esso deve essere accompagnato dal relativo verbale di prelievo, adeguatamente e correttamente compilato.

Per realizzare un campionamento rappresentativo si deve tenere in considerazione sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di granulometria e di composizione), sia la distribuzione dell'analita/contaminante nella massa (omogeneo o meno).

Una corretta procedura di campionamento prevede:

- un campionamento rappresentativo (per numero di campioni elementari, numero di punti di prelievo, grandezza del campione globale e del campione finale);
- un'accurata omogeneizzazione del campione globale;
- conservazione del campione prima dell'analisi in luogo fresco e asciutto (salvo diversamente specificato per particolari prodotti) per evitare tra l'altro la degradazione delle sostanze da ricercare;
- limitata esposizione alla luce, per evitare che le sostanze fotosensibili possano essere danneggiate dall'esposizione ai raggi solari;
- assenza di eventi di contaminazione dei campioni prelevati.

2. DEFINIZIONI

Materie prime per mangimi: prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele.

Mangime: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Mangime composto: miscela di almeno due materie prime per mangimi, contenente o meno additivi per mangimi, destinata all'alimentazione degli animali per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari.

Mangime completo: mangime composto che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera.

Mangime complementare: mangime composto con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera soltanto se utilizzato in associazione con altri mangimi.

Mangime minerale: mangime complementare contenente almeno il 40 % di ceneri grezze.

Mangime d'allattamento: mangime composto somministrato allo stato secco o diluito in una determinata quantità di liquido, destinato all'alimentazione dei giovani animali come complemento o in sostituzione del latte materno postcolostrale o destinato ad animali giovani, come vitelli, agnelli o capretti da macellazione.

Additivi per mangimi: sostanze, microrganismi o preparati, diversi dai mangimi e dalle premiscele che sono intenzionalmente aggiunti agli alimenti per animali o all'acqua al fine di influenzare favorevolmente le caratteristiche dei mangimi, dei prodotti di origine animale, il colore di pesci e uccelli ornamentali, la produzione e le prestazioni o il benessere degli animali influenzando, in particolare, sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità degli alimenti per animali; inoltre sono in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, di avere un effetto positivo sulle conseguenze ambientali della produzione animale e un effetto coccidiostatico o istomonostatico.

Premiscele: le miscele di additivi per mangimi o le miscele di uno o più additivi per mangimi con materie prime per mangimi o acqua, utilizzate come supporto, non destinate ad essere somministrate direttamente agli animali.

Mangime medicato: qualsiasi miscela di medicinale/i veterinario/i e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione per le sue proprietà curative o preventive.

Premiscela medicata: qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di mangimi medicati.

Prodotto intermedio: prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi, che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e destinato alla fabbricazione successiva di mangimi medicati pronti per l'uso.

Campionamento: procedura utilizzata per prelevare o costituire un campione.

Partita da campionare: quantità di prodotto costituente un'unità e avente caratteristiche presunte uniformi.

Campione elementare/incrementale: quantità prelevata da un punto della partita campionata.

Campione globale: insieme di campioni elementari prelevati da una stessa partita campionata.

Per le micotossine e OGM - Nel caso di prodotti in confezione inferiori a 1 kg è necessario aprire le singole confezioni e riunire tutti i campioni elementari formanti il campione globale dopo aver preso le precauzioni necessarie per evitare possibili contaminazioni crociate.

Campione ridotto: parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Per le micotossine e OGM - Per le sostanze o i prodotti ripartiti in modo non uniforme è necessario ottenere il campione ridotto previa macinazione del campione globale.

Campione finale (questa definizione sostituisce quella di *aliquota*): parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato.

Per le micotossine e OGM - per le sostanze o i prodotti ripartiti in modo non uniforme il campione finale deve essere formato o dal campione ridotto o previa macinazione del campione globale.

3. CRITERI DI CAMPIONAMENTO

Tre sono le modalità di campionamento:

- 1) **casuale** o **non mirato**: indica il campionamento ufficiale programmato nell'ambito del **piano di Sorveglianza**, atto a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 2) **mirato**: è un campionamento ufficiale in assenza di sospetto, programmato nell'ambito del **piano di Vigilanza** che tiene conto di talune caratteristiche dei prodotti stessi che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 3) **su sospetto**: è un campionamento ufficiale non programmato, ma effettuato sulla base di:
 - sospetto di irregolarità (in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo);
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;
 - eventi comunque straordinari;

per tale tipo di campionamento è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie a rintracciare le partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

4. PERSONALE CHE ESEGUE I CAMPIONAMENTI

Le Autorità competenti devono disporre sia di personale qualificato che di adeguate attrezzature per espletare l'attività di campionamento.

Secondo l'art. 6 del Regolamento (CE) N. 882/04, la stessa Autorità competente assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

- a) riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente;

b) si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e riceva, se del caso, un'ulteriore formazione su base regolare.

5. TIPI DI CAMPIONAMENTO

Campionamento Statico: i prelievi vengono effettuati in punti specifici ripartiti sulla massa non in movimento. Norma ISO 24333:2009 (prelievo in punti diversi di una massa stoccata).

Può essere eseguito mediante pale con bordi rialzati o sonde lunghe fessurate in successione (Knobbe). La dimensione della sonda deve essere calcolata in funzione del prodotto da campionare. Il margine di errore, di per sé più alto rispetto al prelievo dinamico, per questa modalità, decresce progressivamente se si opera in silos, piuttosto che in vagoni, piuttosto che in sacchi o confezioni più piccole. In via generale, si può considerare che ad ogni foro/apertura della sonda corrisponda un campione elementare/incrementale a patto che vi sia una distanza di almeno 50 cm da foro/apertura a foro/apertura.

Campionamento Dinamico: i prelievi vengono effettuati in tempi diversi da una massa in movimento (per merci alla rinfusa). Norma ISO 24333:2009. Può essere eseguito mediante sistemi manuali od automatici (campionatori), con prelievi da nastri trasportatori o da masse di alimenti in flusso (es. durante il carico o lo scarico).

La frequenza di prelievo del campione elementare è in funzione della velocità di flusso e delle dimensioni della matrice e del campione complessivo; il prelievo del campione va effettuato considerando che gli intervalli di tempo tra un prelievo e l'altro sono commisurati alla durata dello scarico o del carico.

Al fine di determinare l'intervallo di tempo (minuti) che deve intercorrere tra il prelievo di un campione elementare/incrementale e l'altro, si può utilizzare la seguente formula:

$$\text{intervallo di campionamento (minuti)} = \boxed{\text{Durata dello scarico (in minuti) / N. di CI}}$$

Es.:in caso di carico di 400 t, la cui velocità di scarico sia pari a 100 t/ora, la durata dello scarico risulta pari a 240 minuti;dovendo ottenere alla fine dello scarico 40 C.I., si deve prelevare 1 C.I. ogni 6 minuti.

6. MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Le categorie di alimenti ad uso zootecnico oggetto di campionamento da parte degli operatori del settore e considerate nel Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA), redatto dal Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza

degli Alimenti, Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario, sono le seguenti:

- additivi;
- premiscele;
- materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- prodotti intermedi.

Le modalità di esecuzione del campionamento si differenziano in relazione alla tipologia di distribuzione delle sostanze o prodotti all'interno della partita da campionare.

Ai fini della presente Linea Guida si distinguono due tipologie di distribuzione:

CATEGORIA A) sostanze o prodotti distribuiti in modo uniforme;

CATEGORIA B) sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme.

Di seguito si riportano le sostanze o i prodotti considerati nel PNAA suddivisi tra le due categorie:

Categoria A:	Categoria B:
sostanze o prodotti distribuiti in modo uniforme	sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme
Principi attivi e additivi	Farine Animali
Metalli Pesanti (arsenico, piombo, mercurio, cadmio)	Micotossine
Altre sostanze indesiderabili (nitriti, radionuclidi, melamina)	OGM
Diossine - PCB Diossina - simili - PCB non Diossina	Sostanze indesiderabili (di cui alla direttiva 2002/32/CE)
Simili	(*vedi dettaglio)
Pesticidi	Salmonelle

* Rientrano in questa categoria le sostanze di seguito elencate e tratte dalla Direttiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 maggio 2002 relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali.

1. Acido cianidrico
2. Gossipolo libero
3. Teobromina
4. Essenza volatile di senape
5. Viniltioossazolidone (vinilossazolidintione)
6. Segale cornuta (*Claviceps purpurea*) (152 ergotina di segale)
7. Semi di piante spontanee e di frutti, non macinati o frantumati, contenenti alcaloidi, glucosidi o altre sostanze tossiche, isolatamente o insieme, tra cui:
 - a. *Lolium temulentum* L.
 - b. *Lolium remotum* Schrank
 - c. *Datura stramonium*
8. Rizinus - *Ricinus communis* L.
9. *Crotalaria* spp.
10. Albicocco – *Prunus armeniaca* L.
11. Mandorlo amaro – *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb var. amara (DC.) Focke [=*Prunus amygdalus* Batsch var. amara (DC.) Focke]
12. Frutti del faggio non decorticati – *Fagus silvatica* L.
13. Camelina – *Camelina sativa* (L.) Crantz
14. Mowrah, Bassia, Madhuca – *Madhuca longifolia* (L.) Machr. = *Bassia longifolia* (L.) = *Illipe alabrorum* Engl. *Madhuca indica* melin [= *Bassia Latifolia* Roxb.] = *Illipe latifolia* (Rosc.) F. Mueller]
15. Purgère – *Jatropha curcas* (L.)
16. Croton - *Croton tiglium* (L.)
17. Senape indiana - *Brassica juncea* (L.) Czern. e Coss. spp. ntegrifolia (West.) Thell.
18. Senape di Sarepte – *Brassica uncea* (L.) Czern. e Coss. spp. uncea
19. Senape cinese - *Brassica juncea* (L.) Czern. e Coss. spp. juncea varutea Batalin
20. Senape nera – *Brassica nigra* (L.) och.
21. Senape abissina (senape etiopica) - *Brassica carinata* A. Braun

É importante precisare che la maggior parte delle sostanze o dei prodotti distribuiti in modo non uniforme possono però essere distribuiti in modo uniforme nei mangimi composti per animali a causa del più elevato livello di omogeneità che fa seguito alla fase di miscelazione. Pertanto mentre per le materie prime per mangimi il campionamento per il controllo di tali sostanze deve essere effettuato secondo quanto indicato al punto 5.B del

Regolamento (CE) N. 152/2009, per i mangimi completi e complementari devono essere utilizzati i metodi di cui al punto 5.A del Regolamento (CE) N. 152/2009.

Per altre sostanze non previste dal PNAA, il campionamento dovrà essere eseguito tenendo conto della distribuzione uniforme o non uniforme, sentito il parere dell'Istituto Superiore di Sanità e/o del Centro di Referenza nazionale per la Sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (C.Re.A.A.).

7. REQUISITI QUANTITATIVI (*punto 5 allegato I del Regolamento (CE) N. 152/2009*)

Il campionamento di una partita si basa su metodi statistico-matematici volti a definire quantitativamente il numero di campioni elementari necessari e sufficienti affinché il campione finale sia rappresentativo dell'intera partita o lotto da esaminare.

I campioni destinati al controllo ufficiale degli alimenti per animali sono prelevati rispettando il numero e le quantità indicate nell'Allegato I del Regolamento (CE) N. 152/2009 ed organizzati per semplicità negli schemi riportati **nell'Allegato I e Allegato II** della presente Linea Guida.

I requisiti quantitativi sono definiti in relazione alla tipologia del campione, ovvero a seconda che si tratti di:

- alimenti alla rinfusa;
- alimenti in confezioni;
- alimenti liquidi o semiliquidi;
- alimenti minerali formellati o mattonelle di sali minerali.

I requisiti quantitativi si differenziano in base alla categoria di appartenenza della sostanza o prodotto da ricercare (categoria A o B della presente Linea Guida) nell'alimento.

7.1 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria A)

Per una lettura semplificata dei requisiti quantitativi indicati nel Regolamento (CE) N. 152/2009, si rimanda agli schemi semplificativi riportati in **Allegato I** della presente Linea Guida.

I campioni elementari devono essere prelevati in maniera casuale e in modo bilanciato cercando di interessare la partita in ogni sua parte.

Una volta prelevati, riunire i campioni elementari per costituire il campione globale, avendo cura di mescolare l'intera massa al fine di rendere un campione omogeneo.

Prelevare 1 campione globale per partita.

Dopo la riduzione, se necessaria, si ottengono dal campione globale i campioni finali.

7.1.1 Indicazioni relative ai prelievi dei campioni elementari

Se si preleva da materie prime o mangimi composti alla **rinfusa**, suddividere virtualmente la partita in parti approssimativamente uguali il cui numero corrisponde al numero di campioni elementari. Prelevare almeno un campione elementare da ciascun settore virtuale; in alternativa, qualora si decidesse di prelevare due campioni elementari da uno stesso settore, operare in modo analogo anche negli altri punti di prelievo così da ottenere un prelievo bilanciato (campionamento statico). Quando possibile, procedere al prelievo durante i flussi di carico o scarico dei prodotti.

Se si campionano mangimi **in confezioni** il prelievo deve essere fatto a mezzo sonda o pala, prendendo una parte del contenuto da tutte le confezioni da campionare, vuotando eventualmente le confezioni separatamente.

In caso di mangimi **liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili**, dal numero prescritto di recipienti da campionare come indicato in **Allegato I**, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario dopo omogeneizzazione. I campioni elementari possono eventualmente essere prelevati al momento del travaso del prodotto.

In caso di mangimi **liquidi o semiliquidi non omogeneizzabili**, dal numero prescritto di recipienti da campionare come indicato in **Allegato I**, prelevare i campioni a diversi livelli. I campioni elementari possono eventualmente essere prelevati al momento del travaso del prodotto, dopo eliminazione delle prime frazioni. Per questa tipologia di mangime **il volume totale dei prelievi non deve essere inferiore a 10 litri**.

Per i mangimi **minerali formellati e mattonelle di sali minerali**, dal numero prescritto di recipienti da campionare come indicato in **Allegato I**, prelevare una parte di ciascuno di essi.

7.2 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria B)

Per una lettura semplificata dei requisiti quantitativi indicati nel Regolamento (CE) N. 152/2009, si rimanda agli schemi riportati in **Allegato II** della presente Linea Guida.

Il numero di campioni globali varia secondo la dimensione della partita.

Dividere simbolicamente la partita in frazioni approssimativamente uguali il cui numero deve corrispondere a quello dei campioni globali previsti (se superiori a 1, ripartire il numero totale dei prelievi dei campioni elementari in modo approssimativamente uguale tra le diverse parti).

Prelevare quindi dei campioni elementari in modo che il peso totale di ogni campione globale non sia inferiore a 4 kg.

Non riunire i campioni elementari provenienti da parti diverse.

8. CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI

Il prelievo e la formazione dei campioni devono avvenire con tutta la rapidità possibile prendendo le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi alterazione o contaminazione del prodotto; le attrezzature devono essere pulite, disinfettate e quando necessario sterili (indispensabile per le analisi microbiologiche).

Il contenitore, utilizzato per la raccolta del campione, deve essere asciutto e pulito, costituito da materiale inerte, che lo protegga da contaminazioni, perdita di analiti, da eventuali danni causati dal trasporto e dai raggi solari.

Un contenitore adeguato dovrebbe possedere le seguenti caratteristiche:

- tenuta ermetica;
- infrangibile;
- facilmente trasportabile;
- apertura “a bocca larga”;
- presenza di una zona per l’identificazione.

I contenitori devono essere opachi. Se si utilizzano contenitori trasparenti, essi, una volta riempiti, dovranno essere conservati al riparo dalla luce.

Il contenitore da utilizzare viene scelto in relazione alla tipologia del campione, ovvero se il campione si presenta allo stato solido o liquido.

Possono essere usati contenitori di plastica monouso, oppure sacchetti di plastica, con adeguati mezzi di chiusura. Va evitato l'uso di contenitori di plastica rigida (es. barattoli per l'analisi delle urine ad uso umano) che si fessurano facilmente alle temperature di congelamento e che hanno la chiusura del tappo esclusivamente a pressione. Le buste di cartone sigillate mediante fermagli metallici non garantiscono a lungo l'integrità del sigillo che facilmente può staccarsi dal cartone. La confezione contenente il campione deve riportare in modo indelebile i dati identificativi del campione, evitando l'uso di pennarelli il cui inchiostro si diluisca a contatto con l'acqua o l'umidità. Al fine di garantire la corretta sigillatura ed identificazione dei campioni di matrici liquide e solide si raccomanda l'uso di buste antimanomissione, ove possibile.

8.1 Contenitori per matrici solide

I mangimi solidi devono essere posti all’interno di idonei contenitori che proteggano il campione dall’esposizione solare e nello stesso tempo assicurino la conservabilità del campione in laboratorio. E’ corretto utilizzare un doppio sacchetto: un sacchetto interno in plastica contenente il campione, posto entro un contenitore inviolabile, o, in subordine, in busta di cartone rinforzato e plastificato all'interno.

I campioni di alimenti secchi per la ricerca di micotossine vanno conservati in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone e in un posto freddo e asciutto a meno di non congelare immediatamente il campione. I campioni umidi devono essere conservati in un sacchetto di plastica e congelati.

8.2 Contenitori per matrici liquide

I mangimi liquidi devono essere prelevati in idonei contenitori di plastica per uso alimentare dotati di doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno) o comunque a chiusura ermetica inviolabile.

8.3 Prescrizioni per i contenitori per la raccolta di alimenti per animali in cui determinare i livelli di Diossine e di PCB diossina-simili

I campioni devono essere conservati e trasportati in appositi contenitori in polipropilene o polietilene. Ad esempio, prodotti liquidi, come gli oli vegetali, o semisolidi, come i grassi animali, dovranno essere confezionati in barattolo a chiusura ermetica, mentre i prodotti solidi, come mangimi secchi o umidi, dovranno essere confezionati in sacchetto, sempre ermeticamente chiuso.

Non devono mai essere utilizzati contenitori di carta.

9. CONFEZIONAMENTO, VERBALE DI ACCOMPAGNAMENTO E DESTINO DEI CAMPIONI FINALI

Riunire i campioni elementari prelevati per ottenere campioni globali il cui numero varia secondo la dimensione della partita. Aver cura di annotare la provenienza di ciascun campione globale.

Mescolare con cura il/i campione/i globale/i per ottenere un campione omogeneo. Se necessario, ridurre il campione globale a 2 chilogrammi o a 2 litri (campione ridotto), se del caso previa macinazione, con l'aiuto eventualmente di un divisore meccanico o con il metodo della suddivisione in quarti.

Formare almeno 4 campioni finali di massa o di volume approssimativamente uguale ed introdurli in un recipiente idoneo, prendendo tutte le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi modifica di composizione, contaminazione o alterazione fortuita del campione durante la conservazione, compreso il trasporto.

Tipo di mangime	Peso minimo del campione finale
Solido	500 g
Liquido	500 ml

Per ogni operazione di campionamento, e se del caso inclusa la formazione dei campioni finali, bisogna redigere un verbale che permetta di identificare, senza equivoci, la partita campionata. Nel verbale vanno riportate le modalità di campionamento, gli strumenti utilizzati (comprese le condizioni di pulizia ed asciugatura) ed il peso di ciascun campione elementare.

Il **verbale di prelevamento**, allegato alla presente linea guida, deve essere compilato in modo chiaro e leggibile. Al verbale dovrebbe essere allegata copia del documento commerciale e ove previsto il cartellino devono essere indicate le modalità di stesura del verbale in cui vengono riportate anche le tecniche di:

- prelievo per evitare contaminazioni;
- le modalità di conservazione del campione;
- le modalità di trasporto del campione.

Le procedure di campionamento devono essere descritte in maniera precisa e comprensibile.

Il verbale viene redatto in cinque esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta, il quinto all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

La buona conservazione del campione dopo il prelievo è importante per garantire un buon risultato analitico. In genere tutti i campioni vanno tenuti in luogo fresco e asciutto fino alla consegna al laboratorio, se possibile in frigorifero.

Il tempo che intercorre tra il prelievo e la consegna per l'analisi dovrebbe essere il più breve possibile e, comunque, non eccedere le 48 ore. In caso di tempi più lunghi potrebbe essere opportuno consultare il laboratorio per verificare l'eventuale necessità di congelare il campione.

Per ciascuna partita, dai campioni globali si devono ottenere almeno 4 campioni finali, se del caso previamente macinati, che devono essere a disposizione di:

1. laboratorio di prima istanza;
2. laboratorio che effettua l'analisi di revisione;
3. autorità giudiziaria/contenzioso internazionale;
4. importatore/produttore/detentore.

Nel caso di prelievo da mangimi sfusi in allevamento, se presenti, acquisire l'informazione se esistono dei contraddittori, facendone menzione nel verbale di prelevamento.

10. MODULISTICA

I Verbali di campionamento sono quelli allegati al Piano Nazionale Alimentazione Animale.

11. CAMPIONAMENTI PER RICERCHE SPECIFICHE

11.1 CAMPIONAMENTO OGM

In base alla Raccomandazione 2004/787/CE il campionamento di granella e semi oleosi e relativi derivati, destinati ad uso mangimistico, deve essere così eseguito :

Dimensioni del lotto (tons.)	Dimensioni del campione globale (Kg)	N. di campioni elementari
≤50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥500	50	100

Per i lotti inferiori a 50 tonnellate, il campione globale dovrebbe essere di 5 Kg, per i lotti superiori alle 500 tonnellate, il campionamento globale dovrebbe essere di 50 Kg.

Sia nel caso di campionamento statico che dinamico occorre prelevare 1 campione elementare di 1 Kg e suddividerlo in due frazioni di 0,5 Kg da utilizzare rispettivamente come campione elementare per la produzione del campione globale e come campione elementare per la conservazione.

Qualora si proceda a campionamento di tipo dinamico, gli intervalli temporali tra un campione elementare e il successivo sono determinati secondo la formula riportata al paragrafo 5 di questa linea guida:

intervallo di campionamento (minuti) = *Durata dello scarico (in minuti) /N. di CI*

Tempo totale di scarico/N. totale dei campioni elementari

In caso di campionamento di tipo statico, i campioni elementari vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale del lotto)- vedi norma ISO 24333:2009.

Per il campionamento dei mangimi confezionati ci si attiene alle procedure di campionamento secondo norma ISO 2859.

In alternativa al metodo sopra riportato, in considerazione delle difficoltà di applicazione è possibile applicare la strategia di campionamento di cui al regolamento (CE) N. 152/2009 (sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme).

11.2 CAMPIONAMENTO PER CONTAMINAZIONE DA SALMONELLA

Per la contaminazione da Salmonella nelle materie prime per mangimi di origine vegetale e animale maggiormente utilizzate nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli è previsto:

- un campionamento finalizzato alla *sorveglianza* che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di contaminazione da Salmonella;

- un programma di *vigilanza* che prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo, in caso di positività, al fine di garantire la salubrità degli alimenti destinati alle specie zootecniche, nonché la riduzione della circolazione di salmonelle potenzialmente patogene per il consumatore (vedi PNAA capitolo 4).

Si dovrà procedere in modo diverso a seconda che si tratti di materie prime di origine animale oppure di materie prime di origine vegetale o prodotto finito.

Per le materie prime di origine animale si deve applicare il regolamento CE n. 1774/2002 e l'analisi di laboratorio è eseguita su 25 g su n. u.i.

Ogni campione elementare deve essere costituito da un numero n. di unità campionarie in base alle caratteristiche della partita ed il prelievo segue le modalità di seguito riportate:

Per partite di peso < a 1500 tonnellate, mutuando quanto previsto per le proteine animali trasformate utilizzate come materie prime per mangimi (Reg. (CE) N. 1774/2002 Allegato VII cap. 1 punto 10) i prodotti così campionati devono rispettare i seguenti criteri:

salmonella: assenza in 25 g

n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

in cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M; e

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M;

il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m.

Per il campionamento si procederà come segue:

- a) prelevare da punti diversi della massa n. 5 C. E.;
- b) suddividere ogni campione elementare in parti approssimativamente uguali di almeno 200 grammi cadauna, contraddistinte con una stessa lettera dell'alfabeto;
- c) formare 4 campioni finali prelevando una delle parti (in tutto 5 perché 5 sono i C.E.) una per ogni C. E.;
- d) i campioni finali (C.F.) costituiti sono consegnati n. 3 all'I.Z.S. e 1 alla ditta transitaria.

Se il campionamento viene effettuato direttamente nella stiva della nave i punti di prelievo saranno ripartiti in n. 2 in superficie e n. 3 in profondità (attendere il parziale scarico della stiva) e quindi si procederà come sopra descritto.

Per partite di peso ≥ 1500 tonnellate, per consentire di prelevare un campione realmente rappresentativo della partita, si procede in base a quanto stabilito nella **Nota prot. n. DGVA/III – XI - bis/28667/P del 4 agosto 2006** del Ministero della Salute recante linee direttrici in materia di controlli ufficiali da effettuare sugli alimenti per animali provenienti da Paesi terzi o destinati a Paesi terzi (si veda **PNAA 2009-2011** sezione relativa alle importazioni)

In attesa di nuove disposizioni, per le materie origine vegetale o prodotto finito il campionamento deve essere eseguito secondo quanto stabilito nel D.M. 20 aprile 1978.

Nell'ambito del programma di sorveglianza il campionamento è di tipo conoscitivo ed il campione finale è unico (500 grammi); nel programma di vigilanza il campione è ufficiale e deve essere costituito da 4 campioni finali di circa 500 grammi.

Bisogna tener conto che è previsto anche un piano di controllo della presenza di salmonella spp nei mangimi composti per animali da compagnia, mangimi secchi e umidi contenenti materie prime di origine animale, che prevede un campionamento ufficiale e quindi 4 campioni finali di circa 500 grammi.

Per il campionamento rivolto alla ricerca di salmonelle, l'operatore, addetto al prelievo dei campioni, deve porre particolare attenzione (es. utilizzo di guanti monouso e mascherine), al fine di evitare la contaminazione microbiologica del materiale da prelevare.

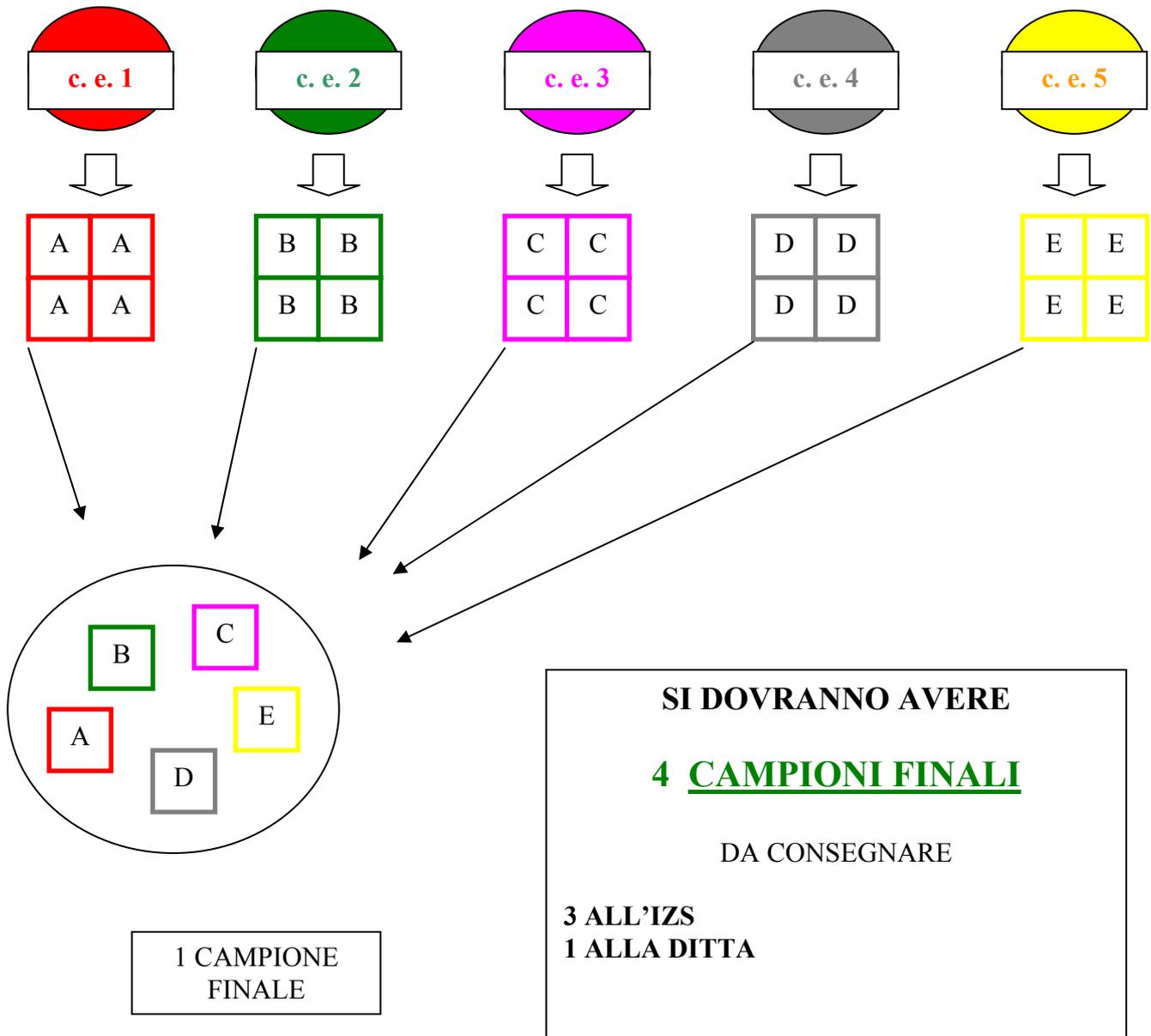
I campioni globali devono essere posti in contenitori sterili distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato per agitazione o scuotimento.

Il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale, sino ad ottenere una quantità totale di 500 grammi.

Il campione/i finale/i deve essere trasferito in un opportuno recipiente sterile e sigillato ed inviato nel più breve tempo possibile al laboratorio.

Campionamento contaminazione salmonella (es. partite < a 1500 ton)

Schema n. 1

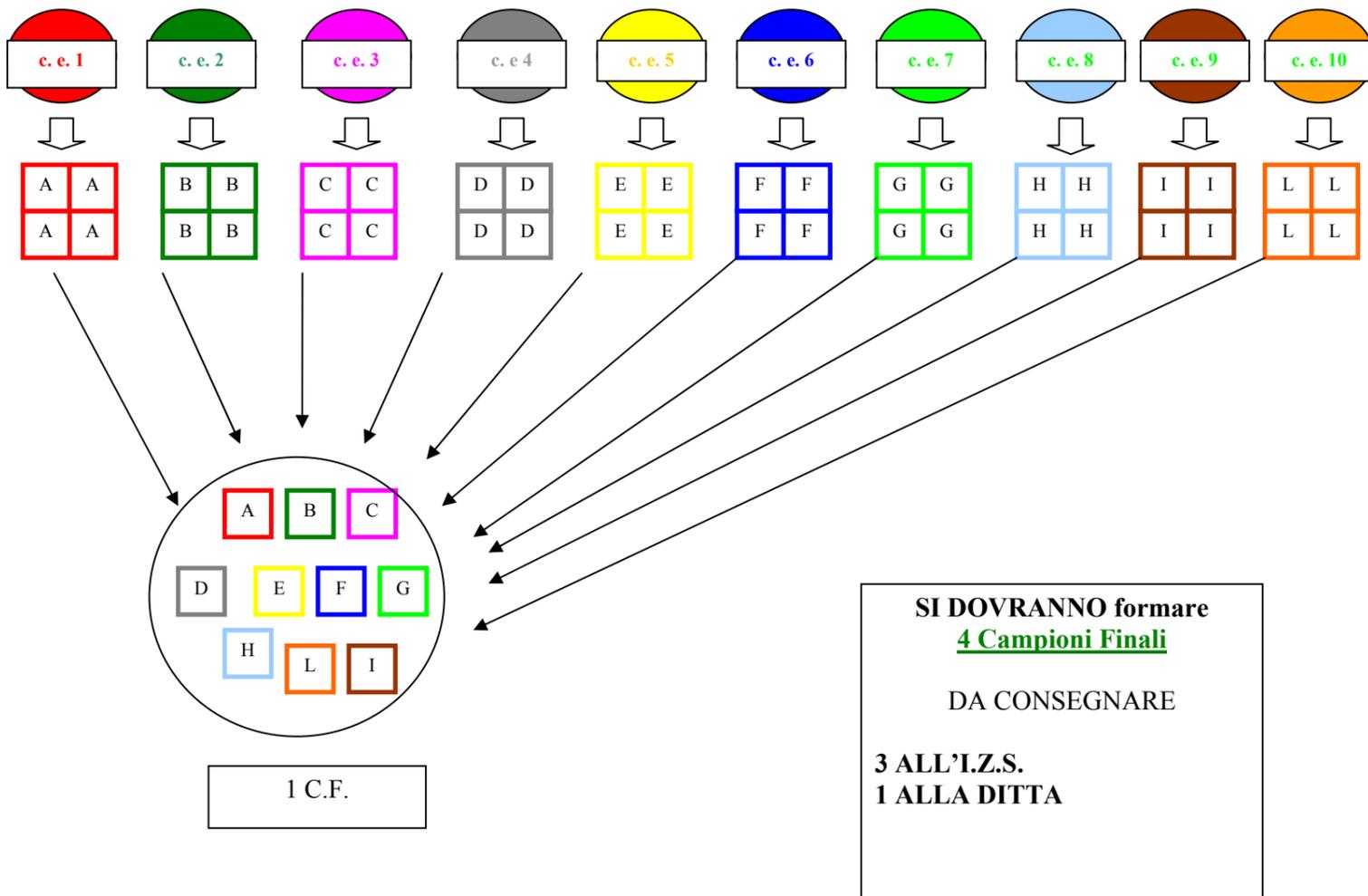


Esempio: Ricerca salmonella in grosse partite di alimenti per animali alla rinfusa

Per partite di peso ≥ 1500 tonnellate si procede al prelievo dei campioni secondo il seguente schema:

- a) individuare 10 punti della massa da ripartire in base alla superficie e alla profondità della stiva;
- b) prelevare da ognuno dei punti individuati un C.E. del peso di almeno 1 Kg da collocare in sacchetti sterili;
- c) formare da ogni C.E. 4 campioni di almeno 200 g e collocare ogni campione in sacchetti sterili contrassegnati da lettere dell'alfabeto;
- d) formare 4 C.F. costituiti ciascuno da 10 campioni (quelli del peso di 200 g), scelti uno per ogni C.E.;
- e) consegnare 3 C.F. all'I.Z.S. e 1 alla ditta transitaria.

Campionamento contaminazione Salmonella (Es. partite ≥ 1500 ton) Schema 2

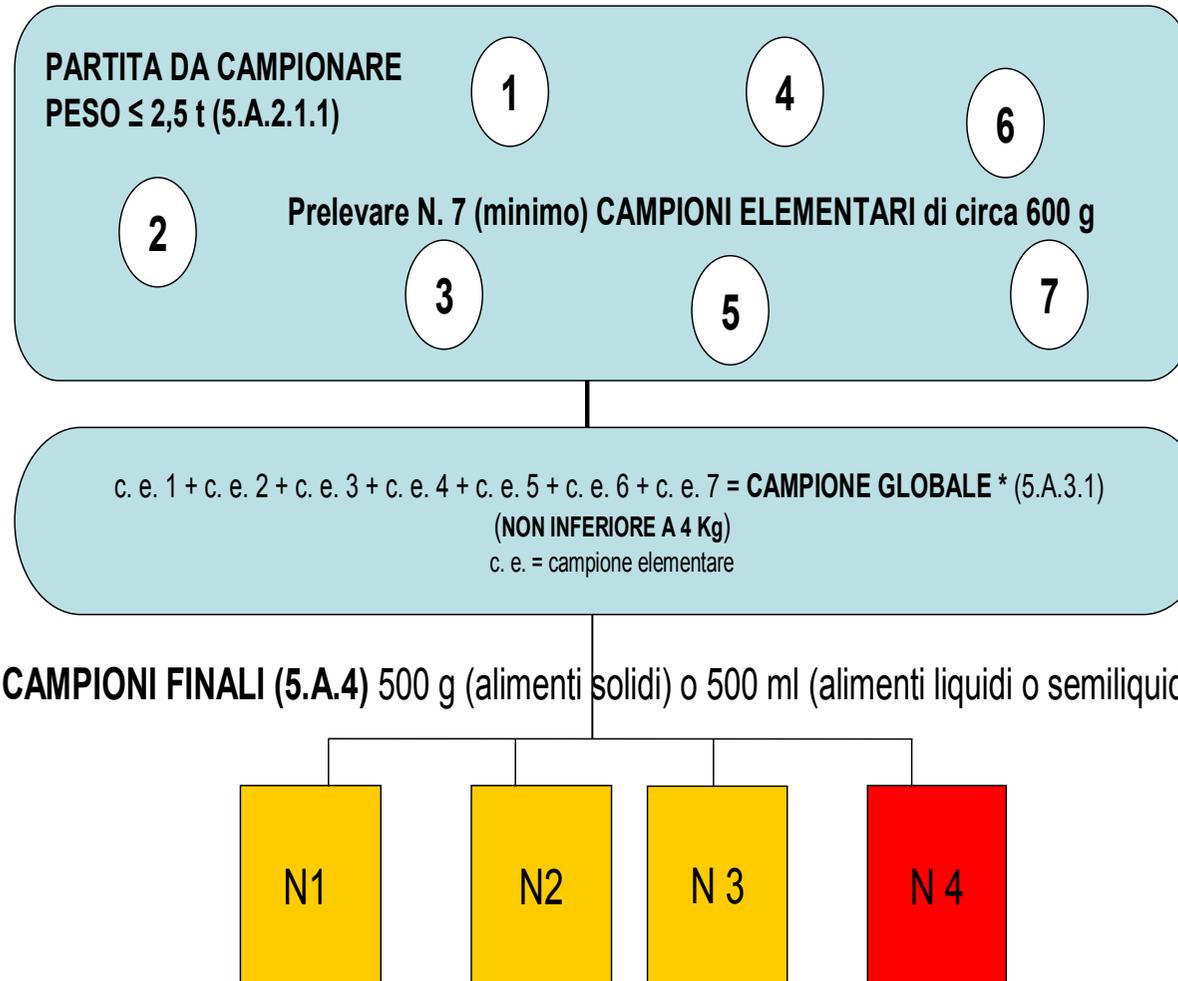


ALLEGATO I

**REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI
PRODOTTI RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI**

CATEGORIA A

ALIMENTI ALLA RINFUSA (5.A.2.1)



* E' richiesto un solo campione globale per partita

ALIMENTI ALLA RINFUSA (5.A.2.1)

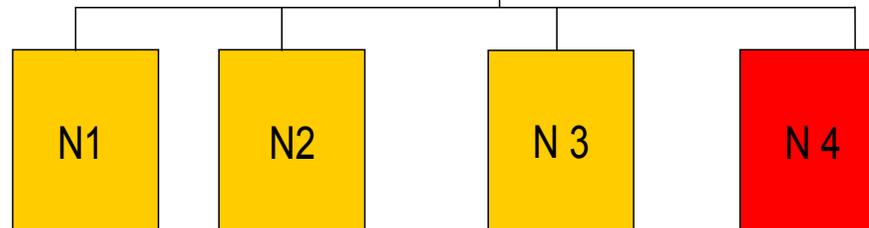
**PARTITA DA CAMPIONARE
PESO > 2,5 t (5.A.2.1.2)**

Prelevare N. $\sqrt{20 \times \text{ton}}$ costituenti la partita da campionare
(se il risultato è un numero decimale si arrotonda al numero intero superiore)

MASSIMO N. 40 CAMPIONI ELEMENTARI di circa 600 g

N campioni elementari (c. e.) = **CAMPIONE GLOBALE *** (5.A.3.1)
(NON INFERIORE A 4 Kg)

CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



* E' richiesto un solo campione globale per partita

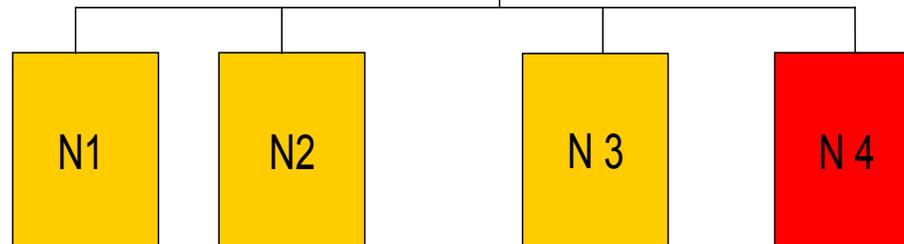
ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)

**PARTITA DA CAMPIONARE 1- 4 confezioni
CONFEZIONI DI CONTENUTO > 1 Kg (5.A.2.2.1)**

**CAMPIONI ELEMENTARI Prelevare TUTTE LE CONFEZIONI
(5.A.2.2.1.1)**

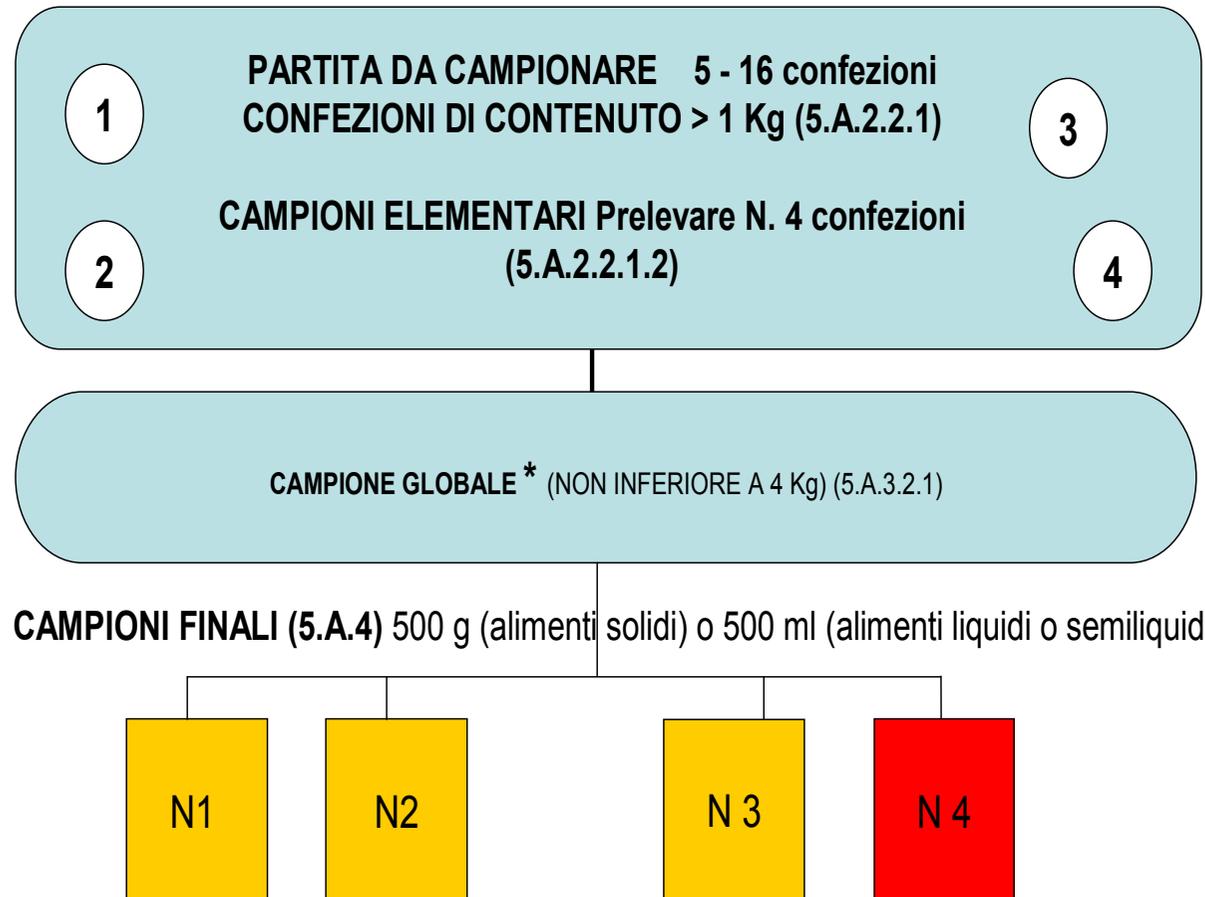
CAMPIONE GLOBALE * (NON INFERIORE A 4 Kg) (5.A.3.2.1)

CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



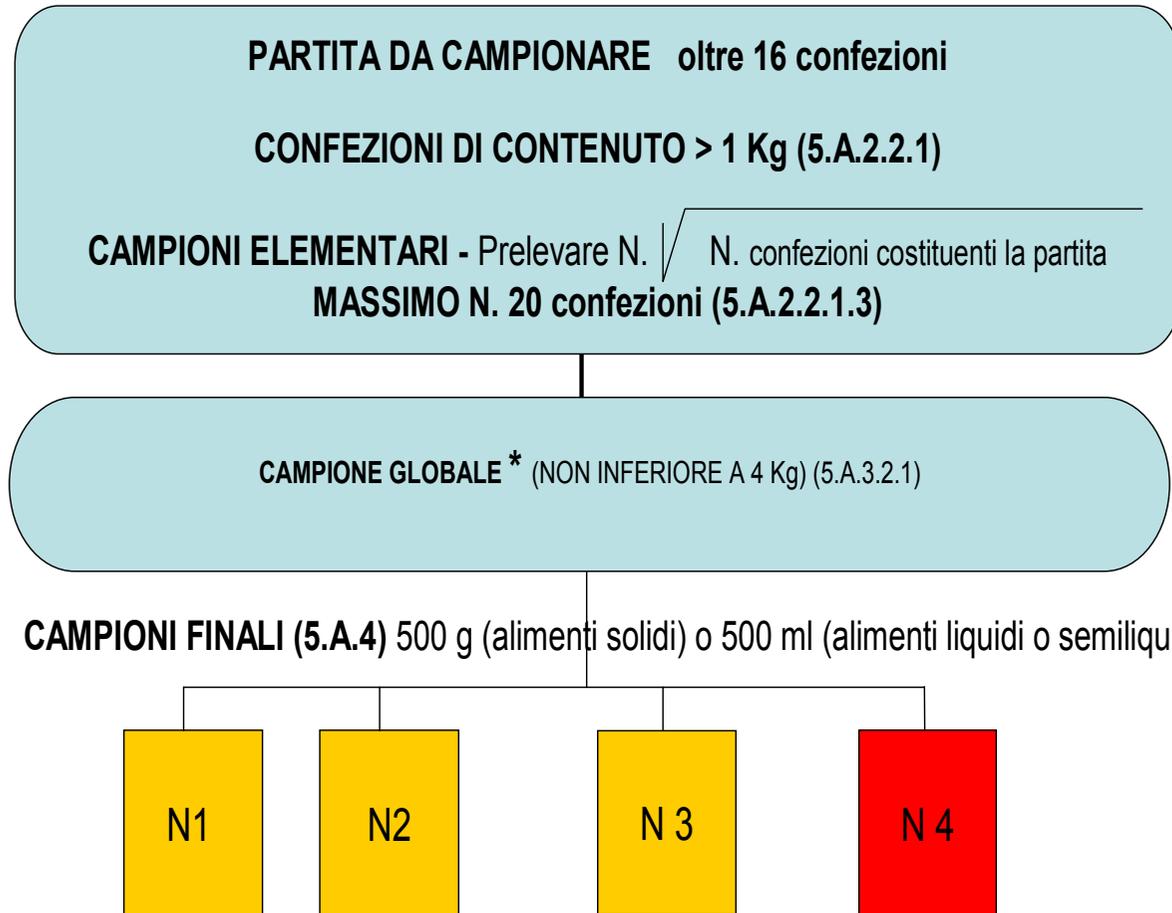
* E' richiesto un solo campione globale per partita

ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)



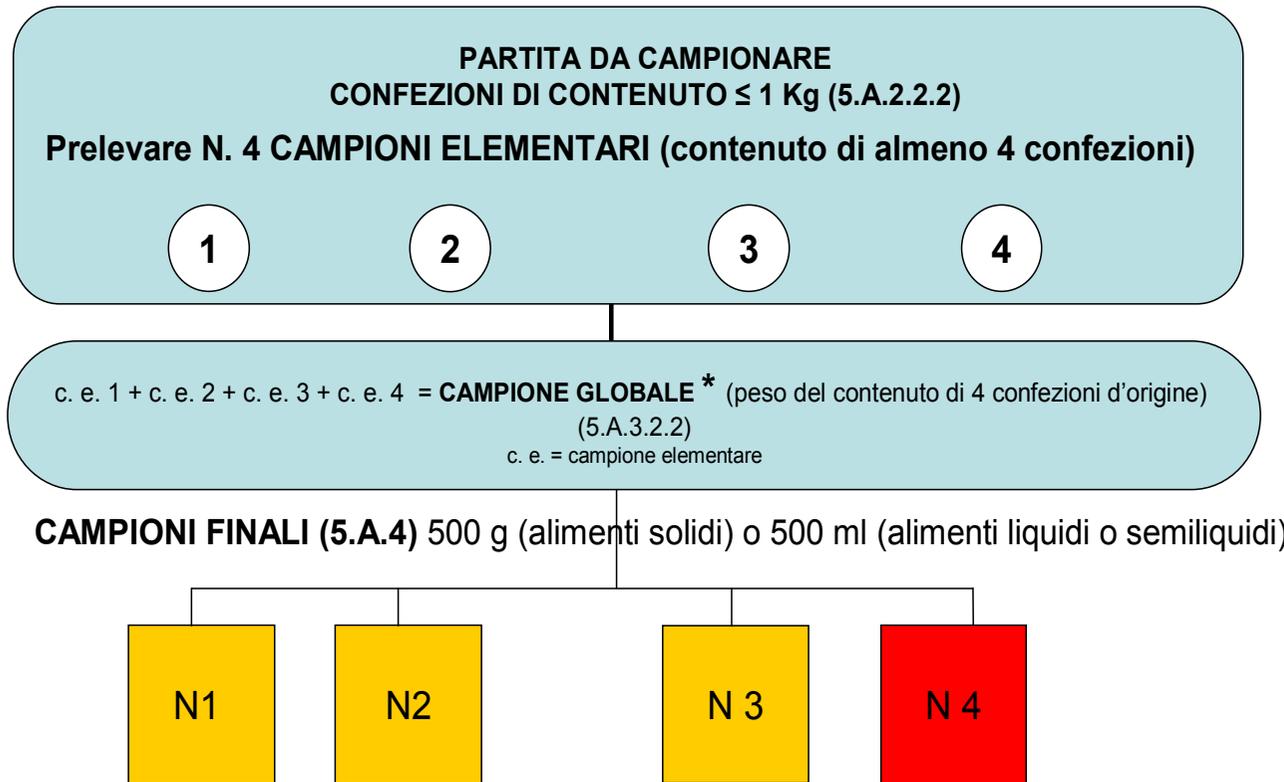
* E' richiesto un solo campione globale per partita

ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)

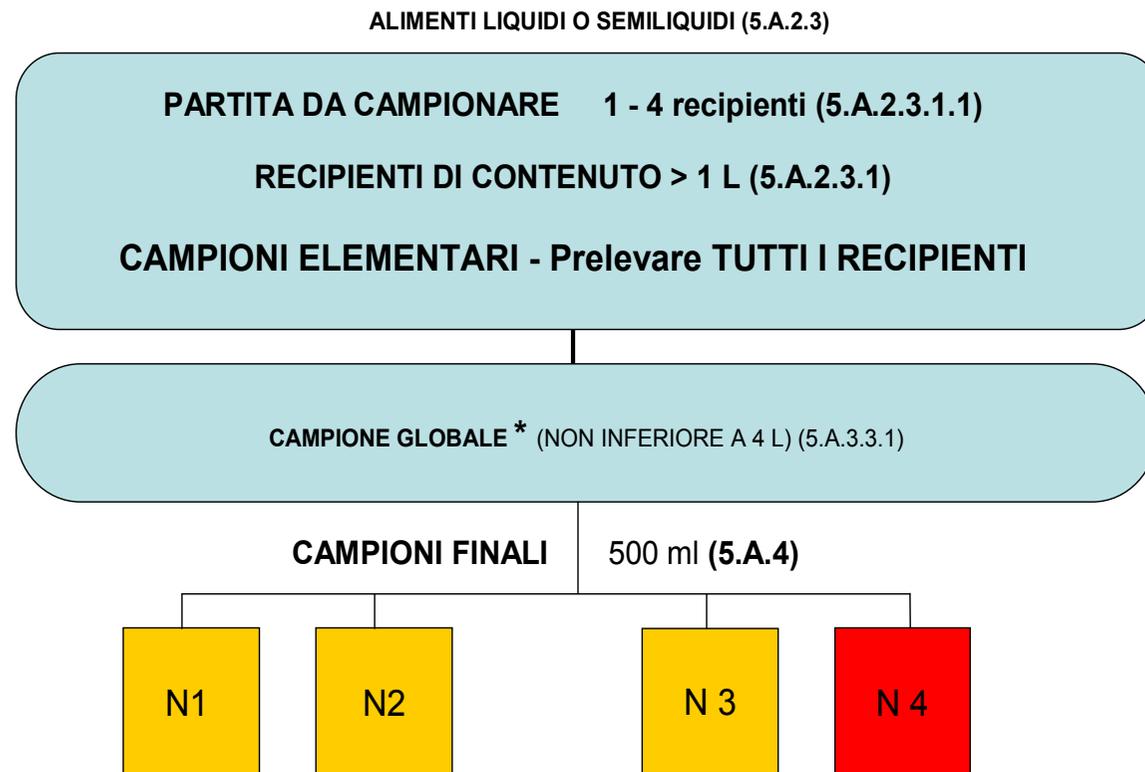


* E' richiesto un solo campione globale per partita

ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)



* E' richiesto un solo campione globale per partita

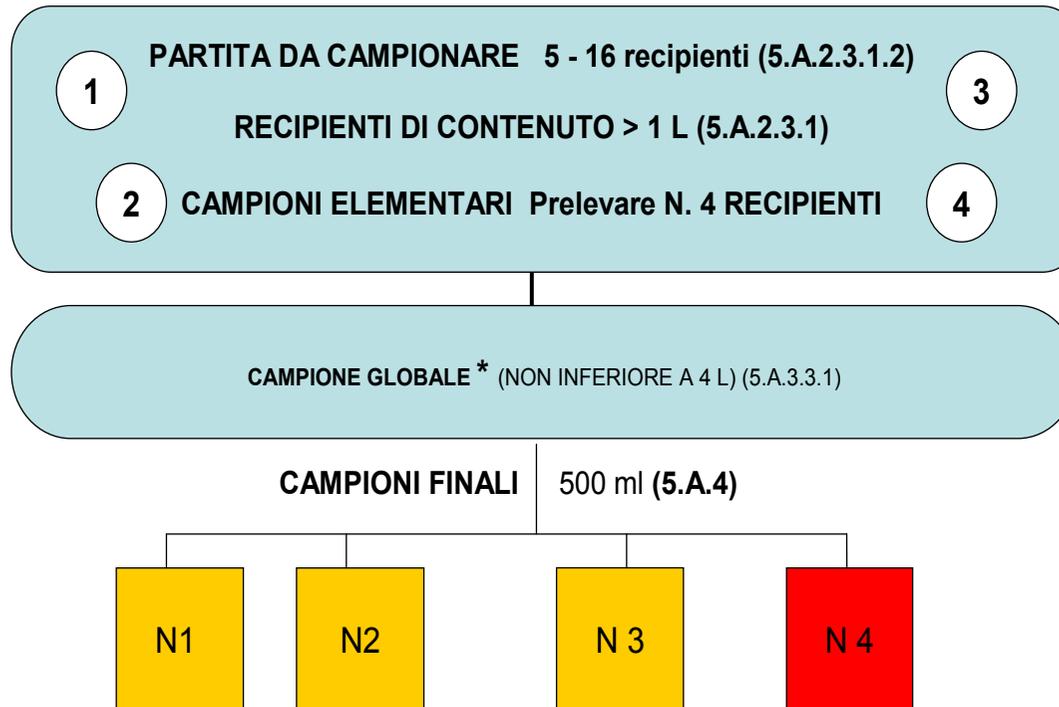


* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**

ALIMENTI LIQUIDI O SEMILIQUIDI (5.A.2.3)

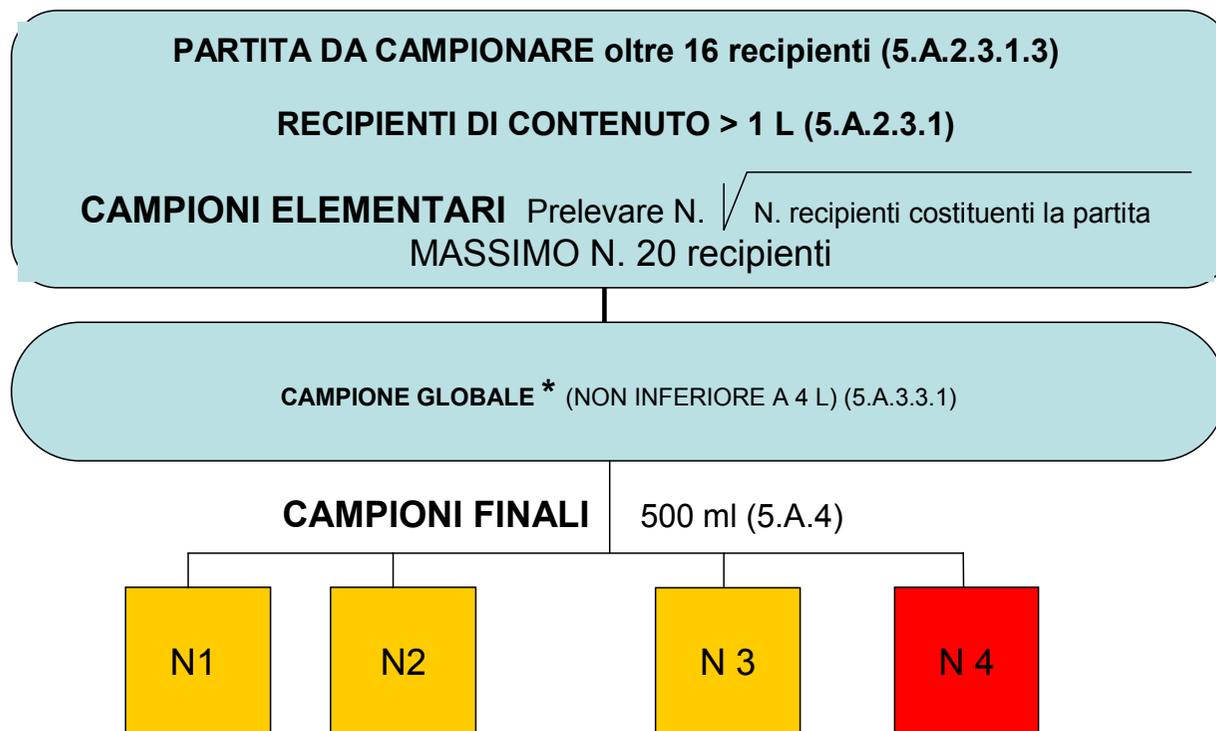


* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**

ALIMENTI LIQUIDI O SEMILQUIDI (5.A.2.3)

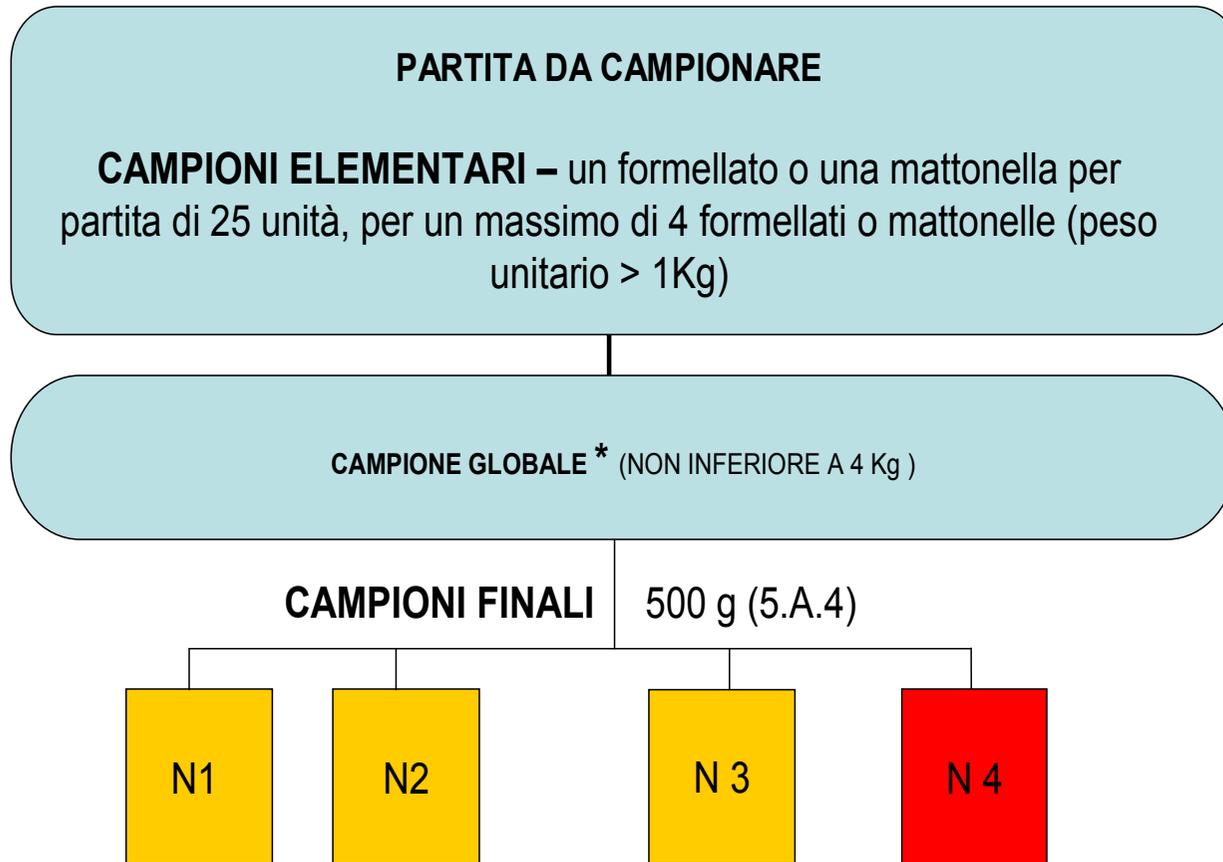


* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semilquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semilquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**

ALIMENTI MINERALI IN FORMELLATI O MATTONELLE DI SALI MINERALI (5.A.2.4)



* E' richiesto un solo campione globale per partita

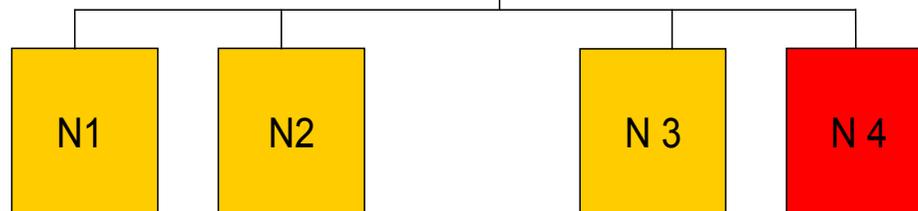
ALIMENTI MINERALI FORMELLATI O MATTONELLE DI SALI MINERALI (5.A.2.4)

PARTITA DA CAMPIONARE

CAMPIONI ELEMENTARI – un formellato o una mattonella per partita di 25 unità, per un massimo di 4 formellati o mattonelle (peso unitario $\leq 1\text{Kg}$)

CAMPIONE GLOBALE * (PESO di 4 FORMELLATI O MATTONELLE D' ORIGINE)

CAMPIONI FINALI 500 g (5.A.4)



* E' richiesto un solo campione globale per partita

ALLEGATO II

**REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI
RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI**

CATEGORIA B

ALLEGATO II (Tabella prodotti ripartiti in modo non uniforme)

		CAMPIONE GLOBALE (CG)	CAMPIONE FINALE (CF)		
CAMPIONE ELEMENTARE (CE) Numero minimo di campioni elementari		<ul style="list-style-type: none"> E' costituito dalla somma dei (CE) Ogni CG deve essere di almeno 4kg 	<ul style="list-style-type: none"> I CF si ottengono, se necessario, dopo riduzione dal CG E' prevista la formazione di almeno 4 CF per ciascun CG E' richiesta l'analisi di almeno un CF per ogni CG Il peso del CF finale destinato all'analisi non deve essere inferiore a 500 g 		
ALIMENTI ALLA RINFUSA	partite di peso non superiore a 2,5 tonnellate	7 campioni elementari per ogni campione globale	Fino a 1 tonnellata	1 Campione Globale	4 Campioni Finali (I istanza, revisione di analisi, autorità giudiziaria, importatore/produttore)
			1-2,5 tonnellate	2 Campioni Globali (CG _A e CG _B)	4 Campioni Finali per ogni Campione Globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF1 _A e CF1 _B), revisione di analisi, (CF2 _A e CF2 _B), autorità giudiziaria (CF3 _A e CF3 _B), importatore/produttore (CF4 _A e CF4 _B)
	partite di peso superiore a 2,5 tonnellate	√ di 20 volte il numero di tonnellate costituenti la partita da campionare (nel caso arrotondare al numero intero superiore), con un massimo di 40 CE	>2,5-10 tonnellate	2 Campioni Globali (CG _A e CG _B)	4 Campioni Finali per ogni Campione Globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF1 _A e CF1 _B), revisione di analisi, (CF2 _A e CF2 _B), autorità giudiziaria (CF3 _A e CF3 _B), importatore/produttore (CF4 _A e CF4 _B)
			>10-40 tonnellate	3 Campioni Globali (CG _A , CG _B e CG _C)	4 Campioni Finali per ogni campione globale 12 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B e 4 dal CG _C) I istanza (CF1 _A , CF1 _B e CF1 _C), revisione di analisi (CF2 _A , CF2 _B e CF2 _C), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B e CF3 _C), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B e CF4 _C)
			>40 tonnellate	4 Campioni Globali (CG _A , CG _B , CG _C e CG _D)	4 Campioni Finali per ogni campione globale 16 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B , 4 dal CG _C e 4 dal CG _D) I istanza (CF1 _A , CF1 _B , CF1 _C e CF1 _D), revisione di analisi (CF2 _A , CF2 _B , CF2 _C e CF2 _D), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B , CF3 _C e CF3 _D), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B , CF4 _C e CF4 _D)

a) Alimenti alla rinfusa

ALLEGATO II (Tabella prodotti ripartiti in modo non uniforme)

b) Alimenti in confezione

	CAMPIONE ELEMENTARE (CE) Numero minimo di campioni elementari		CAMPIONE GLOBALE (CG) • E' costituito dalla somma delle confezioni aperte e ben omogeneizzate • Ogni CG deve essere di almeno 4 kg		CAMPIONE FINALE (CF) • I campioni finali si ottengono, se necessario, dopo riduzione dal CG • E' prevista la formazione di almeno 4 CF per ciascun CG • E' richiesta l'analisi di almeno un CF per ogni CG • Il peso del CF finale destinato all'analisi non deve essere inferiore a 500 g
ALIMENTI IN CONFEZIONE	Partite da 1- 4 confezioni	Tutte le confezioni	1-16 confezioni	1 Campione Globale	4 Campioni Finali (I istanza, revisione di analisi, autorità giudiziaria, importatore/produttore)
	Partite da 5 - 16 confezioni	4			
	Partite da oltre 16 confezioni	√ del numero di confezioni costituenti la partita da campionare con un massimo di 20 confezioni	17-200 confezioni	2 Campioni Globali	4 Campioni Finali per ogni campione globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF1 _A e CF1 _B), revisione di analisi, (CF2 _A e CF2 _B), autorità giudiziaria (CF3 _A e CF3 _B), importatore/produttore (CF4 _A e CF4 _B)
			201-800 confezioni	3 Campioni Globali	4 Campioni Finali per ogni campione globale 12 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B e 4 dal CG _C) I istanza (CF1 _A , CF1 _B e CF1 _C), revisione di analisi (CF2 _A , CF2 _B e CF2 _C), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B e CF3 _C), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B e CF4 _C)
		>800 confezioni	4 Campioni Globali	4 Campioni Finali per ogni campione globale 16 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B , 4 dal CG _C e 4 dal CG _D) I istanza (CF1 _A , CF1 _B , CF1 _C e CF1 _D), revisione di analisi (CF2 _A , CF2 _B , CF2 _C e CF2 _D), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B , CF3 _C e CF3 _D), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B , CF4 _C e CF4 _D)	

ALIMENTI ALLA RINFUSA
Es: partita da campionare del PESO di 2 tonnellate

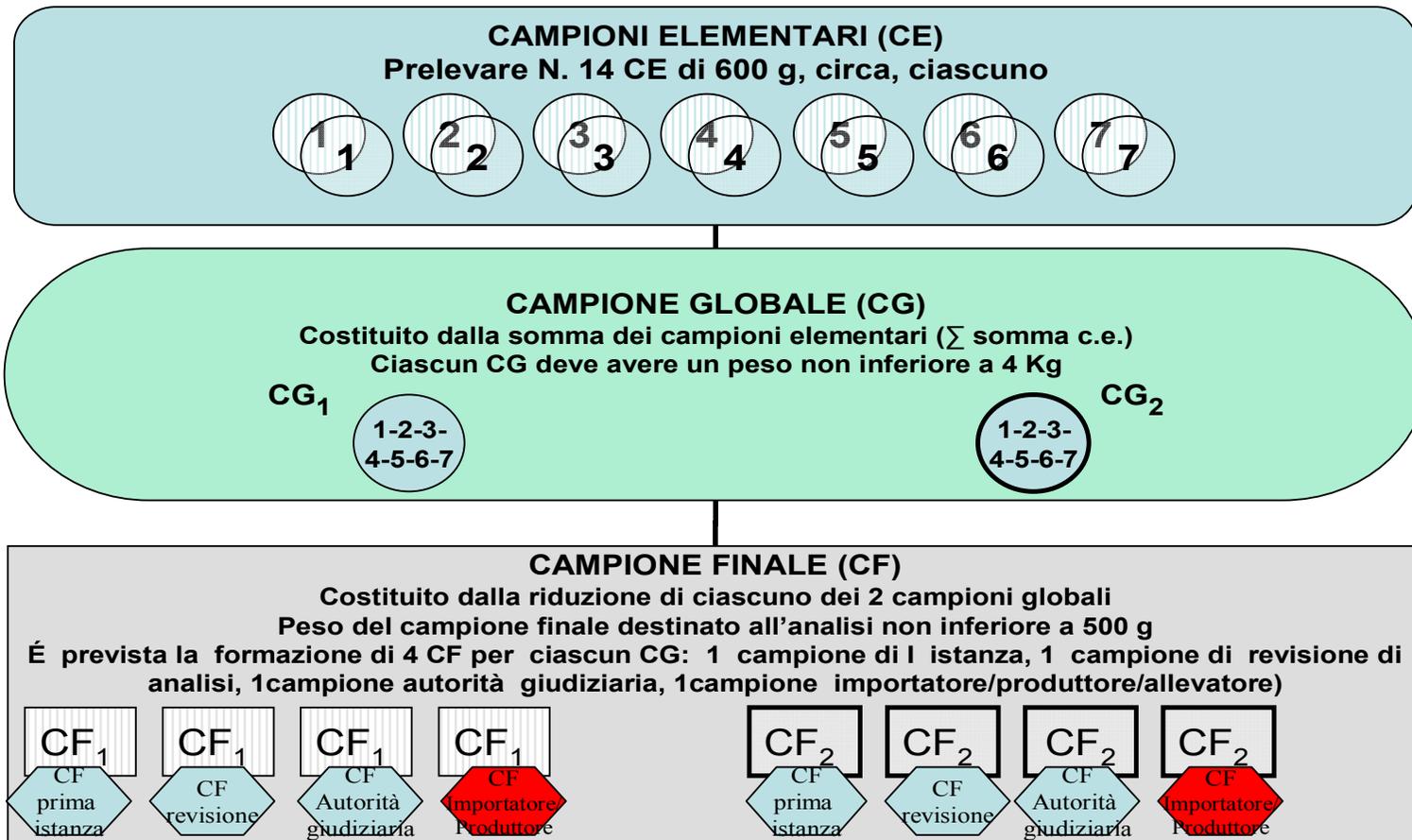


Tavola sinottica dell'Allegato I

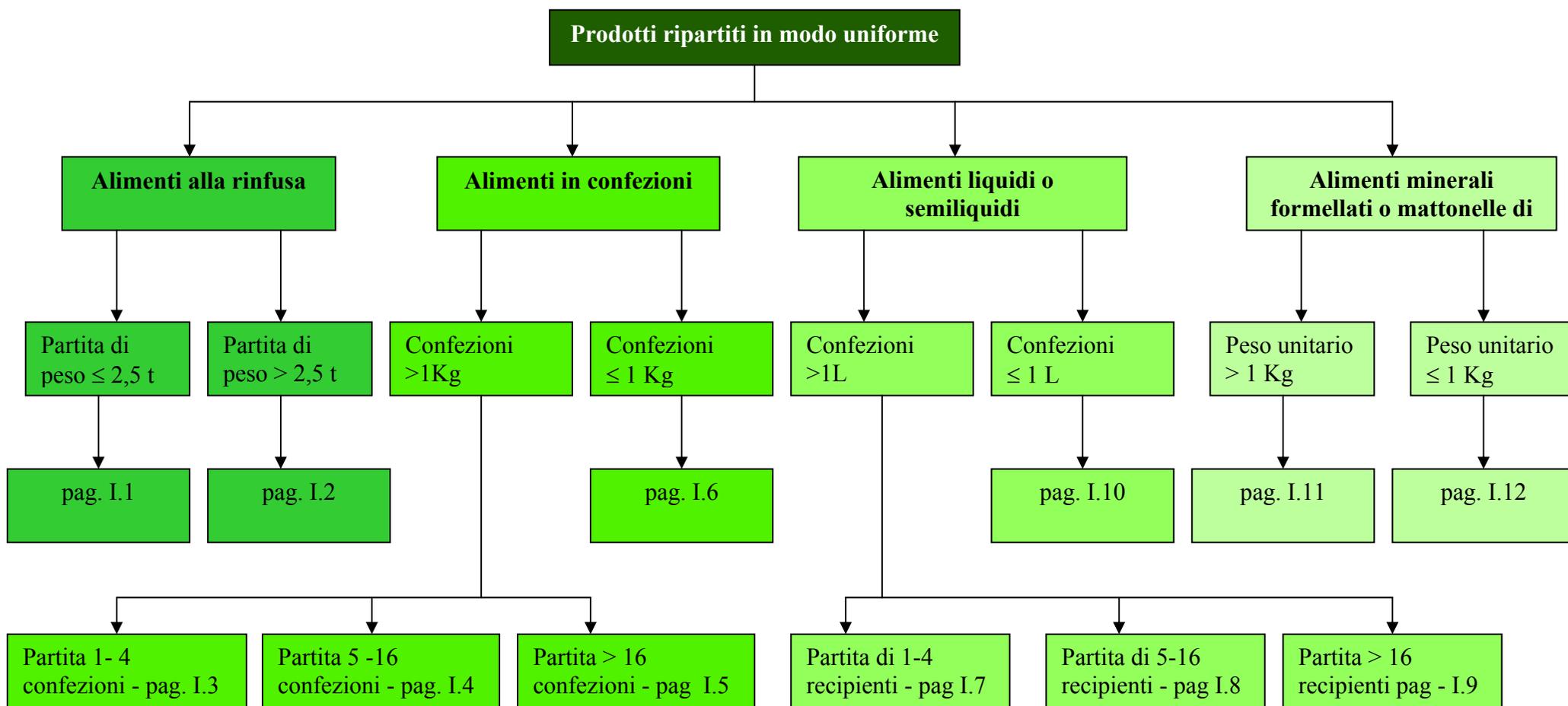
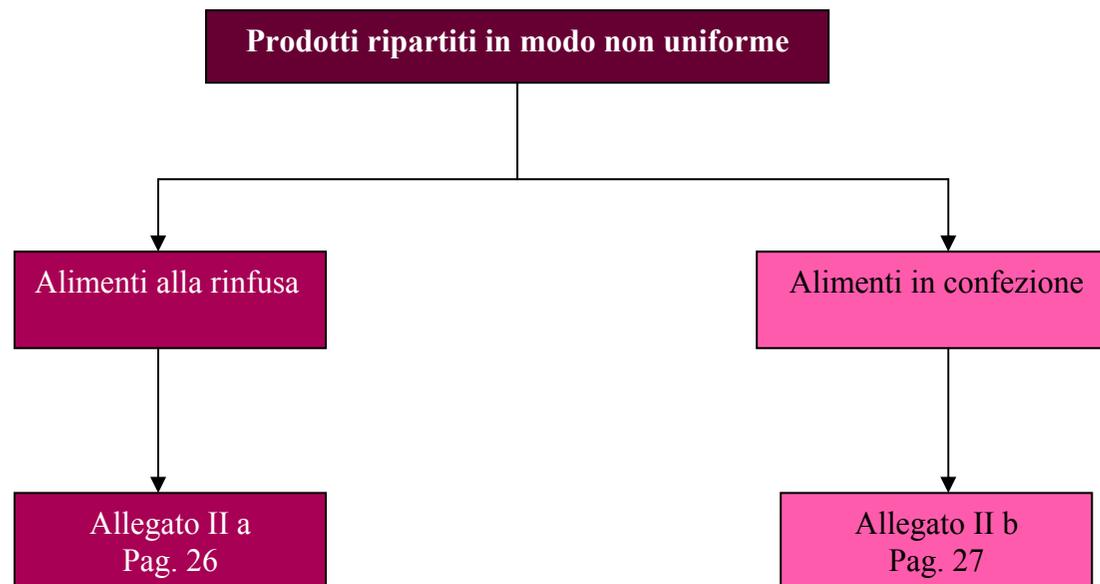


Tavola sinottica dell'Allegato II



Modifica n. 9) Modifica dal capitolo n. 6 relativo ai controlli all'importazione

A seguito delle verifiche effettuate si rende necessario integrare alla pag. n. 134 il paragrafo **“Mangimi di origine animale”** con il seguente capoverso:

Fermo restando i controlli analitici sistematici previsti dalla normativa vigente in materia di PAT, anche per i mangimi di origine animale deve essere rispettata una frequenza globale minima di campionamenti pari al 5% delle partite importate annualmente.

In virtù della pubblicazione delle Linee Guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA, effettuata dal Ministero della Salute con nota prot. n. 15001-P-10/08/2010, si rende necessario modificare i relativi paragrafi.

Pertanto alla pag. n. 138 il paragrafo “Campionamento di grosse partite A, B, C” è stato eliminato e il paragrafo “Campionamento” è sostituito dal seguente.

Campionamento

Il prelievo dei campioni di alimenti per animali deve essere fatto in modo che i campioni abbiano validità sia dal punto di vista giuridico che analitico. Esso deve essere quindi effettuato secondo quanto indicato dalle “Linee Guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA”, pubblicate dal Ministero della Salute con nota prot. n. 15001-P-10/08/2010, e contenute integralmente nell'Allegato 6.

Inoltre, a seguito delle criticità riscontrate si rende necessario modificare la scheda di rendicontazione allegata al PNAA 2009-2011, pertanto alla pag. n. 142 il paragrafo **“Rendicontazione dei controlli”** è sostituito dal seguente.

Si precisa che la nuova modulistica dovrà essere utilizzata già per la rendicontazione dell'attività svolta nell'anno 2010 con termine di scadenza 28 febbraio 2011.

Rendicontazione dei controlli

La rendicontazione dei controlli effettuati presso i PIF deve essere effettuata mediante il sistema informatizzato in uso per i campioni prelevati per il PNAA.

Qualora tale sistema non fosse attivo, tale attività dovrà essere effettuata mediante l'apposita [scheda Rendicontazione PIF 2009-2011](#) fornita in allegato al presente piano.

La scheda è composta da una parte sinistra che raccoglie le informazioni riguardanti le partite (DETTAGLIO PARTITE) ed una parte destra che raccoglie le informazioni circa i campionamenti eseguiti (NUMERO DI CAMPIONAMENTI EFFETTUATI).

*Nella parte sinistra della scheda dovranno essere inseriti i dati riguardanti le partite che transitano presso il PIF, suddivise per Paese Terzo di provenienza (compilare una scheda per ogni PT) indicando la tipologia di matrice e per ciascuna matrice, il numero delle partite importate, il peso in **tonnellate** e il numero di partite campionate (sempre con riferimento al singolo PT).*

Nella parte destra della tabella, per ogni partita campionata si dovranno indicare le specifiche analisi eseguite riportando anche le non conformità riscontrate.

Si fa presente che la scheda è dotata di somme automatiche per il conteggio dei totali.

*Tale rendicontazione deve seguire le scadenze previste dal presente Piano nel paragrafo “Rilevazione dell’attività”, dove è previsto l’invio **semestrale** dei dati entro il 31 agosto dell’anno in corso e il 28 febbraio dell’anno successivo, mediante invio a mezzo e-mail delle schede Excel all’Ufficio VII della DGSA: m.collu@sanita.it*

Tali schede dovranno contestualmente essere inviate per conoscenza anche all’Ufficio VIII della DGSA, coordinamento PIF UVAC, all’indirizzo: g.izzi@sanita.it.

PIF :																				
DETTAGLIO PARTITE					NUMERO DI CAMPIONAMENTI EFFETTUATI															
Paese provenienza partite	Matrice	numero partite importate	quantità totale in tonnellate per matrice	numero partite oggetto di prelievo	Costituenti di O.A. vietati	non conf.	Principi attivi ed Additivi	non conf.	Contaminanti di cui al cap n.3c	non conf.	Diossine e PCB	non conf.	Micotossine	non conf.	Salmonella	non conf.	OGM	non conf.	tot camp	tot non conf.
Paese terzo (nome)	Materie Prime di O.A.																		0	0
	Materie Prime di O. V.																		0	0
	Mang. Composto/ Complementare																		0	0
	Additivi/ premiscele																		0	0
	Mangimi Medicati/ P.I.																		0	0
	Mangimi minerali																		0	0
	Altro * (specificare)																		0	0
TOTALE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

* se lo spazio non basta aggiungere le righe necessarie

