



ASL Oristano

**Servizio Igiene degli Allevamenti e delle
Produzioni Zootecniche**

Direttore Dott. Renato Uleri

IAPZ/CUPP

**Procedura operativa standard per la conduzione
dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione
del latte crudo nella produzione primaria ai sen-
si del Regolamento CE 882/04**

**Ediz.
13/6/2012**

**Rev. 2
30/04/2016**

Pag. 1 di 13

**Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene
della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sensi del**

Regolamento CE 882/04

	NOME	FUNZIONE	DATA	FIRMA
ESTENSORE	Dr. Uleri Renato	Direttore Serv.	20/5/2013	
REVISIONE	Dr. Dessì Piero	Responsabile SS	20/5/2013	
VERIFICA	Dr. Dessì Piero	Responsabile SS	20/5/2013	
APPROVAZIONE	Dr. Uleri Renato	Direttore Serv.	20/5/2013	

**Le informazioni contenute nel presente documento sono di proprietà del Ser-
vizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.**

**Il possessore di una copia della presente procedura è responsabile del suo
impiego, della riservatezza e della conservazione della stessa.**



ASL Oristano

**Servizio Igiene degli Allevamenti e delle
Produzioni Zootecniche**

Direttore Dott. Renato Uleri

IAPZ/CUPP

**Procedura operativa standard per la conduzione
dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione
del latte crudo nella produzione primaria ai sen-
si del Regolamento CE 882/04**

**Ediz.
13/6/2012**

**Rev. 2
30/04/2016**

Pag. 2 di 13

Elenco Revisione

N. Edizione/Revisione	Data	Pagina	Paragrafo	Revisione
1^a Edizione	13/6/2012			
1^a Revisione	20/5/2013	9 della lista di riscontro		Aggiornamento latte alta qualità, alimentazione ani- male e aflatossine
2^a Revisione	30/04/2016	5	4	Riferimenti normativi
2^a Revisione	30/04/2016	Tutte pagine	allegato	Lista riscontro

Indice

- 1 - Lista distribuzione**
- 2 – Scopo**
- 3 - Campo di applicazione**
- 4 - Riferimenti normativi**
- 5 - Definizioni**
- 6 – Modalità operative e responsabilità**
- 7 – Modulistica ed allegati**
- 8 - Archiviazione**

IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 3 di 13

1- Lista di distribuzione

[illegible]



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 4 di 13

2 - Scopo

Il presente documentato di procedura operativa standard aziendale ha lo scopo di dettare principi e disposizioni al riguardo delle modalità di conduzione del controllo ufficiale sulle problematiche dell'igiene della produzione del latte crudo presso le aziende zootecniche registrate ai sensi dell'articolo 6 del regolamento CE 852/04, dove si esercita la produzione primaria di alimenti e le operazioni connesse, così come previsto dall'articolo 8 del regolamento CE 882/04 che detta testualmente: "I controlli ufficiali ad opera delle Autorità Competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Dette procedure comportano informazioni e istruzioni per il personale che esegue i controlli ufficiali, tra l'altro, agli ambiti di cui all'allegato II, capo II."

Lo scopo del presente documento è quello di descrivere le modalità tecniche di conduzione del controllo ufficiale, in particolare le ispezioni, sull'igiene della produzione del latte crudo presso le aziende zootecniche al fine di renderle efficaci, efficienti, appropriate, imparziali, coerenti, coordinate con quelle di altre autorità, così come definito nei diversi punti dall'articolo 4 del Regolamento CE 882/04.

il presente documento, ai sensi dell'articolo 8, punto 3, lett. b) del regolamento CE 882/04, verrà sottoposto a periodiche revisioni al fine di aggiornarne i contenuti e migliorare la qualità complessiva dei controlli ufficiali eseguiti dagli operatori addetti.

3 - Campo di applicazione

La presente procedura si applica alla conduzione dei controlli ufficiali, in particolare alle ispezioni, inerenti il rispetto delle norme di legge che regolamentano la materia dell'igiene della produzione del latte crudo presso le aziende zootecniche dove si esercita l'attività di produzione primaria e a tutte le operazioni correlate.

A quanto disposto nel presente documento devono attenersi scrupolosamente tutti gli operatori del Servizio IAPZ che partecipano all'esecuzione dei controlli ufficiali e alle operazioni correlate (adempimenti amministrativi, gestione banche dati, archiviazione, ecc.) che sono a complemento della attività di controllo ufficiale.



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 5 di 13

4- Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) N. 178/2002 del parlamento europeo e del consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) N. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (CE) N. 882/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del regolamento CE 178 del 2002 del Parlamento e del consiglio del 28 gennaio 2002. Rep. Atti n 2334 del 28 luglio 2005.
- Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" . Rep. Atti n 59 CSR. del 29 aprile 2010.
- Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e delle Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" . Rep. Atti n 253 CSR del 17 dicembre 2009.
- Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" recepita con determinazione n. 790 del 29/10/2009;
- Delibera della Giunta Regionale n. 53/4 del 29/12/2014 "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione.
- Determina n° 18 del 15/01/2016



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 6 di 13

5 - Definizioni

controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali;

alimento: (o prodotto alimentare, o derrata alimentare) = qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;

azienda di produzione del latte: lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento;

campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali;

controllo documentale: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita;

controllo di identità: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa;

controllo materiale: un controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente;



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 7 di 13

non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali;

efficacia: grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati;

efficienza: rapporto tra risultati ottenuti e le risorse utilizzate per ottenerli;

processo: insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso (input) in elementi in uscita (output);

procedura: modo specificato per svolgere una attività o un processo;

autorità competente: l'Autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali o qualsiasi altra Autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'Autorità omologa di un Paese terzo;

audit: esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività ed i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi;

monitoraggio: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare;

indicatore: informazione scelta allo scopo di rilevare le variazioni che si verificano nell'attività osservata e, conseguentemente, per orientare le azioni correttive;

sorveglianza: l'osservazione approfondita di una o più "aziende" che operano nell'ambito della sicurezza alimentare, degli operatori o delle loro attività;

azione preventiva: azione tesa ad eliminare la causa di una non conformità potenziale o di un'altra situazione potenziale indesiderabile;

azione correttiva: azione tesa ad eliminare la causa di una non conformità rilevata o di un'altra situazione rilevata indesiderabile;

OSA: operatore del settore alimentare;

OSM: operatore del settore mangimistico.

6 - MODALITA' OPERATIVE E RESPONSABILITA'



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 8 di 13

Gli operatori addetti al C.U., al fine di evitare la sospensione e/o il rinvio dell'attività programmata, con conseguente e inutile spreco di risorse umane e materiali, preliminarmente alla esecuzione del C.U. devono svolgere le seguenti operazioni:

1. verifica dell'esatta anagrafica dell'azienda da controllare (codice aziendale, indirizzo, specie allevate, consistenze, ecc.),
2. acquisizione, dalle banche dati aziendali, delle notizie utili sull'esito dei controlli ufficiali eseguiti in precedenza, in particolare di eventuali non conformità riscontrate;
3. verifica dei valori analitici (in particolare cbt, cellule somatiche e inibenti) relativi ai prelievi di latte crudo eseguiti presso l'allevamento nell'ambito dei piani di autocontrollo degli stabilimenti di trasformazione del latte crudo;
4. verifica del possesso e delle buone condizioni d'uso e di manutenzione dell'attrezzatura, del materiale di consumo e della modulistica in utilizzo.

6.1 Conduzione degli accertamenti in azienda

Di seguito vengono descritte le modalità operative relative alla conduzione del controllo ufficiale per la verifica del rispetto delle diverse norme sanitarie che regolamentano l'igiene della produzione del latte crudo presso le aziende zootecniche.

Il controllo ufficiale può prevedere uno o più accessi in azienda, in giorni consecutivi e non, purché se ne faccia menzione nella lista di riscontro e nel relativo verbale di ispezione.

6.2 Modalità di accesso in azienda

L'accesso in azienda per la finalità del C.U. deve avvenire a sorpresa, senza preavviso al legale rappresentante, ai contitolari, ai conduttori e comunque agli addetti. Si può derogare a questo principio, secondo quanto disposto al Regolamento CE 882/04 art. 3 comma 2, quando la stessa azienda non sia l'unico luogo di lavoro del proprietario o detentore degli animali e per ciò sia necessario il preavviso dello stesso; in questo caso il proprietario o detentore degli animali può essere avvisato preliminarmente ma non deve essere specificato l'oggetto del C.U. al fine di non inficiarne l'attendibilità e comprometterne il regolare esito.

L'accesso nelle aziende zootecniche dove vengono allevati animali per la produzione di latte crudo deve avvenire preferibilmente in un orario tale da permettere di condurre l'ispezione al momento della mungitura al fine di poter verificare tutti i diversi aspetti relativi ai requisiti di legge previsti.



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 9 di 13

All'atto dell'accesso in azienda gli operatori addetti al C.U. hanno l'obbligo di:

- i. presentarsi dando le proprie generalità,
- ii. riferire della propria qualifica,
- iii. riferire del motivo della visita,
- iv. compilare la parte relativa ai tre punti precedenti del verbale di accertamento.

6.3 Acquisizione e/o verifica dei dati anagrafici dell'azienda

Dopo aver assolto ai compiti di cui al punto precedente, il personale addetto al C.U. deve verificare e registrare nella apposita lista di riscontro:

- a. il codice aziendale della ditta,
- b. la ragione sociale della ditta,
- c. sede dell'allevamento,
- d. sede legale,
- e. il proprietario degli animali e il suo codice fiscale,
- f. il conduttore/detentore degli animali e il suo codice fiscale,
- g. le specie animali allevate,
- h. la consistenza per categoria,
- i. le autorizzazioni/registrazioni di cui la ditta è in possesso.

6.4 Ispezione e compilazione della lista di riscontro

A seguire deve essere verificato il rispetto delle norme generali e specifiche sull'igiene della produzione del latte crudo facendo riferimento ai provvedimenti di legge specifici.

Nello specifico si devono verificare e documentare in prima istanza il rispetto delle condizioni generali previste dal Regolamento CE 852/04:

- a. le condizioni igieniche degli impianti e delle attrezzature dell'allevamento,
- b. le condizioni di pulizia degli animali,
- c. le caratteristiche dell'acqua utilizzata in allevamento
- d. il livello di igiene e di formazione del personale,
- e. le modalità di lotta agli animali e agli insetti nocivi,
- f. la gestione dei rifiuti e delle sostanze pericolose,
- g. la presenza di fonti di inquinamento nelle vicinanze.

 ASL Oristano Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Direttore Dott. Renato Uleri		
IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sensi del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 10 di 13

A seguire si devono verificare e documentare il rispetto delle condizioni specifiche previste dal Regolamento CE 853/04 allegato III, sezione IX, capitolo I:

- a. la qualifica sanitaria dell'allevamento,
- b. lo stato sanitario degli animali allevati,
- c. la somministrazione di sostanze e prodotti agli animali,
- d. i trattamenti farmacologici contro le mastiti,
- e. i requisiti dei locali e delle attrezzature di mungitura,
- f. l'igiene delle operazioni di mungitura,
- g. l'igiene della raccolta del latte,
- h. le modalità di trasporto del latte,
- i. l'igiene del personale addetto alla mungitura.

Questa fase è accompagnata dalla compilazione completa della lista di riscontro in dotazione.

Nella compilazione della lista di riscontro deve essere indicata, nelle apposite colonne, la conformità o meno ai requisiti di legge cui fanno riferimento i quesiti proposti dalla stessa, mettendo un segno X nella cella pertinente. Se viene ritenuto necessario, al fine di spiegare il motivo della decisione assunta, deve essere compilata la cella relativa alle note.

Alcuni quesiti proposti dalla lista di riscontro possono risultare non applicabili alla tipologia di allevamento in causa (es mungitura manuale o meccanica, mungitura all'aperto o in locali appositi ecc.) o può essere impossibile rispondere al quesito in modo esaustivo; in questi casi non vanno compilate le celle relative alla risposta al quesito, bensì nella cella della colonna relativa alle note bisogna riportare le seguenti diciture:

- N.A. (Non Applicabile)
- N.V. (Non Valutabile)

E' comunque obbligatorio non lasciare le celle relative ad alcun quesito senza risposta.

La lista di riscontro, compilata in tutte le sue parti, deve essere archiviata agli atti nel fascicolo relativo alla specifica ispezione a cura del veterinario che ha eseguito l'ispezione.

6.5 Compilazione del verbale di ispezione

 ASL Oristano Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Direttore Dott. Renato Uleri		
IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sensi del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 11 di 13

Dopo aver compilato la lista di riscontro, deve essere compilato il verbale di ispezione (vedi allegato) che deve essere timbrato con il timbro della ASL 5 di Oristano, letto e firmato dai convenuti. Una copia deve essere consegnata, alla fine degli accertamenti, alla persona presente che rappresenta la ditta che può rifiutarsi di riceverla senza inficiare la procedura. Copia del verbale di ispezione deve essere allegata al fascicolo relativo alla specifica ispezione.

Nella compilazione del verbale di ispezione deve in particolare essere individuato, barrando con un segno X, la norma di legge cui fa/fanno riferimento il C.U..

Nel caso in cui durante lo stesso accesso in azienda vengano effettuati controlli ufficiali previsti per verificare il rispetto di varie norme di legge (es. benessere animale, farmacosorveglianza, igiene dell'alimentazione degli animali, ecc.) deve essere compilato un unico verbale di ispezione, avendo cura di indicare tutte le norme di legge alle quali ha fatto riferimento il C.U..

Se durante l'ispezione non è emersa alcuna non conformità, nella parte relativa alla descrizione dell'esito dell'ispezione deve essere barrata la casella **ASSENZA DI NON CONFORMITÀ**; nel caso in cui vengano rilevate una o più non conformità deve essere barrata la casella **LE SEGUENTI NON CONFORMITÀ** che devono di seguito essere descritte accuratamente unitamente allo specifico requisito di legge violato (estremi provvedimento, articolo, comma, lettera ecc.).

Nel caso in cui il titolare dell'allevamento o la persona che lo rappresenta, si rifiuti di firmare il verbale di ispezione ne deve essere fatta menzione nel verbale stesso.

6.6 Adempimenti successivi agli accertamenti in azienda

Successivamente alla visita in azienda gli operatori addetti al C.U. devono adempiere alle seguenti procedure.

6.6.1 Nessun riscontro di non conformità

Nel caso in cui l'esito dell'ispezione non ha dato riscontro a non conformità, la lista di riscontro con la copia del verbale di ispezione devono essere archiviati agli atti nel faldone relativo alla specifica ispezione.



IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 12 di 13

6.6.2. Riscontro di non conformità

Nel caso in cui l'esito dell'ispezione abbia dato riscontro a non conformità, il dirigente veterinario deve adempiere alle procedure descritte alle successive lettere a), b), c), e d).

a) Apertura della scheda di non conformità con eventuali provvedimenti.

La scheda di non conformità (vedi allegato) deve essere compilata dal dirigente veterinario che ha effettuato l'ispezione e in essa devono essere riportati:

- i. la data dell'ispezione,
- ii. il nome degli ispettori,
- iii. i dati anagrafici relativi alla ditta ispezionata (ragione sociale, indirizzo, legale rappresentante, tipologia allevamento e codice aziendale),
- iv. l'ambito di legge per il quale sono state riscontrate le non conformità,
- v. la descrizione accurata delle non conformità riscontrate,
- vi. descrizione accurata delle prescrizioni impartite ai fini della risoluzione delle non conformità,
- vii. i termini temporali entro cui risolvere le non conformità,
- viii. le dichiarazioni del rappresentante la ditta ispezionata,
- ix. la data e firma del personale che ha condotto l'ispezione.

Una copia della scheda deve essere consegnata, a mano o per corrispondenza ordinaria, al legale rappresentante della ditta, una copia deve essere allegata al fascicolo relativo alla specifica ispezione.

Copia delle relazioni (lista di riscontro, verbale e scheda di non conformità) deve essere inviata unitamente alla rendicontazione mensile delle attività all'ufficio centrale SIAPZ di Oristano.

Qualora sia necessario provvedere a:

- b) Irrogare una sanzione amministrativa prevista dalle specifiche norme sanzionatorie di riferimento,
- c) effettuare una comunicazione di notizia di reato alla Autorità Giudiziaria competente,
- d) provvedere al sequestro sanitario preventivo dell'azienda, di parti di essa, di prodotti illeciti o e attrezzature rinvenute e, se del caso, degli animali allevati



ASL Oristano

**Servizio Igiene degli Allevamenti e delle
Produzioni Zootecniche**

Direttore Dott. Renato Uleri

IAPZ/CUPP	Procedura operativa standard per la conduzione dei controlli ufficiali sull'igiene della produzione del latte crudo nella produzione primaria ai sen- si del Regolamento CE 882/04	Ediz. 13/6/2012
		Rev. 2 30/04/2016
		Pag. 13 di 13

il dirigente veterinario che ha eseguito il controllo ufficiale informa immediatamente il Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione dei Servizi Veterinari che provvederà con il dirigente veterinario, di concerto con la direzione del Servizio IAPZ, a predisporre i previsti atti amministrativi e le eventuali azioni conseguenti.

7. Modulistica e allegati

Il personale addetto alla conduzione del controllo ufficiale, ai fini delle registrazioni documentali/stesura delle relazioni, deve usare la modulistica ufficiale allegata alla presente procedura.

Di seguito vengono elencati gli allegati in dotazione agli operatori.

- lista di riscontro per ispezione degli allevamenti ;
- verbale di ispezione;
- scheda di apertura di non conformità;

8 - Archiviazione

La copia originale della presente procedura è conservata presso la Direzione del Servizio presso la Sede centrale della ASL n° 5 via Carducci n° 35 in Oristano.