

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

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

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

Parte invariabile:

Nella pagina iniziale vengono riportati i dati degli ispettori, i dati anagrafici delle aziende ispezionate, le autorizzazioni possedute dall'impianto, le attività ispezionate durante la specifica ispezione, e gli esiti della medesima.

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

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

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

Parte variabile:

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

IAPZ/POSM

**Procedura operativa standard aziendale
per la conduzione delle ispezioni presso
le imprese degli Operatori del Settore
Mangimi e gli allevamenti ai sensi del
Regolamento CE 882/04**

**Rev. 0
08.05.2013**

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:

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

Attività ispezionate

| | | | |
|---|--|--|---|
| Operatori primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 1 | | | |
| ► | Produzione prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica | stoccaggio prodotti primari | ► |
| ► | essiccazione naturale | allevatori | ► |
| Operatori post-primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 2 | | | |
| ► | produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85) | condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV | ► |
| ► | 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) | ► |
| ► | fornitura di sottoprodotti (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06) | commercio ingrosso/dettaglio mangimi | ► |
| ► | produzione di alim. per anim.da comp.(art.18 Reg. 1774/02) | trasportatori conto terzi | ► |
| ► | produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05) | intermediari (che non detengono prodotti) | ► |
| ► | produzione premiscele(diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05) | mulini | ► |
| ► | produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3) | essiccatoi (essiccazione artificiale) | ► |
| ► | produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05) | stoccaggio/deposito di mangimi | ► |
| Ditte prodotti non conformi | | | |
| ► | produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E. | | |
| Operatori riconosciuti Reg. 183/05 art. 10 comma 1 | | | |
| ► | lettera A produzione | lettera C produzione per commercio | ► |
| ► | lettera A commercializzazione | lettera C produzione per autoconsumo | ► |
| ► | lettera B produzione | intermediari (che non detengono prodotti) | ► |
| ► | lettera B commercializzazione | | |

| | | | | | | | |
|---|--|----------------|---|---|---|-------------------------|---|
| | Operatori del settore mangimi medicati | | | | | | |
| ► | produzione MM e PI per vendita/conto terzi | | | distributori art.13 comma 6-7 | | ► | |
| ► | utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo | | | distributori art.13 comma 8 | | ► | |
| ► | produzione MM per autoconsumo | | | laboratori | | ► | |
| Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Reg.(CE) n. 999/2001 | | | | | | | |
| ► | stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga che non producono mangimi per ruminanti | | | impianti registrati per la produzione per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga e che non producono mangimi per ruminanti | | ► | |
| ► | stabilimenti autorizzati che produzione mangimi contenenti prodotti in deroga e che producono anche mangimi per rum. | | | | | | |
| Esiti | ► | Favorevole | ► | Sfavorevole | ► | Favorevole condizionato | |
| | ► | Non conformità | ► | Prescrizioni | ► | Sanzioni | ► |

IAPZ/POSM
**Procedura operativa standard aziendale
per la conduzione delle ispezioni presso
le imprese degli Operatori del Settore
Mangimi e gli allevamenti ai sensi del
Regolamento CE 882/04**
Rev. 0
08.05.2013

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).

Requisiti strutturali generali

| | |
|--|-------------|
| Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato* | SI // NO // |
| acquedotto pubblico | SI // NO // |

(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi esiti (allegare ultimo referto di laboratorio).

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

Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:

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

| | |
|---|-------------|
| Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: note: | SI // NO // |
|---|-------------|

| | |
|--|-------------|
| Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale: note: | SI // NO // |
|--|-------------|

| | |
|---|-------------|
| L'impianto risulta autorizzato a produrre anche premiscele medicate: (se SI) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo: note: | SI // NO // |
| | SI // NO // |

Locali e reparti di deposito di materie prime

| | |
|--|-------------|
| Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in: | |
| - reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti | SI // NO // |
| - silos o contenitori | SI // NO // |

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

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

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

Locali di preparazione

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

| | |
|---|-------------------------------|
| Note..... | |
| Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: Note..... | SI // NO // |
| I pavimenti dei locali di preparazione: a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: Note..... | SI // NO // |
| b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: Note..... | SI // NO // |
| c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: Note..... | SI // NO // |
| d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: Note..... | SI // NO // |
| Le pareti dei locali di preparazione: a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: Note..... | SI // NO // |
| b) sono resistenti ed impermeabili: Note..... | SI // NO // |
| 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 // NO // |
| b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: Note..... | SI // NO // |
| c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: Note..... | SI // NO // |
| d) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza e taratura SI // NO // | SI // NO // |
| f) consentono di evitare le contaminazioni crociate: Note..... | |
| Esiste una procedura validata di pulizia della linea di produzione al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate e i fenomeni di carry over | SI // NO // |
| Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: note:..... | SI // NO // |
| 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 I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>> o <<PRODOTTI INTERMEDI>> Note..... | SI // NO // SI // NO // |
| I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: Note..... | SI // NO // |
| I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave: Note..... | SI // NO // |
| I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.): a) sono costruiti in materiale resistente: Note..... | SI // NO // |

| | |
|--|-------------|
| b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: Note..... | SI // NO // |
| c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: Note..... | SI // NO // |
| d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri: Note..... | SI // NO // |
| 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 // NO // |
| Nei locali di deposito vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: Note:..... | SI // NO // |
| 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 // NO // |
| Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente Note:..... | SI // NO // |
| 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: | SI // NO // |
| α) concentrazione dei principi attivi; | SI // NO // |
| β) Omogeneità e stabilità dei principi attivi; | SI // NO // |
| I controlli sono mirati ed efficaci al fine di evidenziare fenomeni di contaminazione crociata e individuare i punti critici degli impianti Note..... | SI // NO // |
| Il mangimificio dispone di un proprio laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi | SI // NO // |
| a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato* con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli del precedente punto 1) - denominazione del laboratorio..... - sede..... - estremi autorizzazione ministeriale..... | SI // NO // |
| 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 // NO // |
| 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 // NO // |
| Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93: Note..... | SI // NO // |
| 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 // NO // |

IAPZ/POSM
**Procedura operativa standard aziendale
per la conduzione delle ispezioni presso
le imprese degli Operatori del Settore
Mangimi e gli allevamenti ai sensi del
Regolamento CE 882/04**
Rev. 1
08.05.2013
**ATTIVITÀ 2 - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi
medicati per autoconsumo.**
Informazioni generali
Specie allevate:
N°capi:
Indirizzo produttivo:

| | | | | | |
|---|---|----|-------|----------------|----|
| - | - | // | carne | lana /pellicce | // |
| - | - | // | latte | pesce | // |
| - | - | // | uova | altro | // |

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 Note:

SI // NO //

Requisiti strutturali

Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:

- reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti
- silos o contenitori

SI // NO //

SI // NO //

Note:.....

Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in modo da
garantirne l'agevole identificazione

SI // NO //

Note:.....

Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in locali chiudibili
a chiave o in silos

SI // NO //

Note:.....

I contenitori e i silos adibiti alla conservazione dei mangimi medicati sono
contraddistinti da un cartello evidente con al scritta <<MANGIMI MEDICATI>> e
l'indicazione del tipo e della percentuale di prodotto intermedio utilizzata.

SI // NO //

Note:.....

L'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e
pesatura

SI // NO //

Sono facilmente pulibili

SI // NO //

Note:.....

I 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 premisce 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 SI // NO //
Art. 4, commi 1, lettera f, numeri 2, 3 e 4, da conservare per almeno tre anni:

- 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 | /// |
| balance 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 /// | NO /// |
|---|--------|--------|

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

IAPZ/POSM
**Procedura operativa standard aziendale
per la conduzione delle ispezioni presso
le imprese degli Operatori del Settore
Mangimi e gli allevamenti ai sensi del
Regolamento CE 882/04**
Rev. 1
08.05.2013

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

| | | | | | |
|---|---|----------|----------------|----|------------|
| - | - | // carne | lana /pellicce | // | zootecnica |
| - | - | // latte | pesce | // | |
| - | - | // uova | altro | // | |

Produzioni agricole:
Quantità annue:
se azienda

| | | |
|---|---|---------------|
| - | - | agricola, |
| - | - | essiccatore |
| - | - | naturale, ... |

Note (tipo di lavorazione in corso):

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

Disposizioni in materia di igiene

Le operazioni sono gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi. SI // NO //

Note:

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

Note:

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

- misure di controllo delle contaminazioni 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:

.....

..... SI // NO //

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

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

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) 1831/2003 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:

IAPZ/POSM**Procedura operativa standard aziendale
per la conduzione delle ispezioni presso
le imprese degli Operatori del Settore
Mangimi e gli allevamenti ai sensi del
Regolamento CE 882/04****Rev. 1****08.05.2013****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 SI // NO //

dei mangimi

Note:

Esiste un sistema di controllo dei parassiti_ SI // NO //

Note:

I mangimi e le lettieri 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:

IAPZ/POSM
**Procedura operativa standard aziendale
per la conduzione delle ispezioni presso
le imprese degli Operatori del Settore
Mangimi e gli allevamenti ai sensi del
Regolamento CE 882/04**
Rev. 1
08.05.2013

**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**

| | | | | | |
|---|---|----------|----------------|----|-------|
| - | - | // carne | lana /pellicce | // | |
| - | - | // latte | pesce | // | |
| - | - | // uova | altro | // | |
| | | | | | |

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 accesso 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 // | 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 // |
| Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare | SI // | NO // |
| 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 // | NO // |
| Procedure documentate | | |
| E' presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo delle materie prime e dei prodotti all'accettazione | SI // | NO // |
| 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 // |
| E' presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi | SI // | NO // |
| 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 // | NO // |
| Note:..... | | |
| | | |
| Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che sono state sottoposte a una pulitura a umido | SI // | NO // |
| Note: | | |
| E' presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti_ | SI // | NO // |
| 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 // | NO // |
| Note: | | |
| Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento | SI // | NO // |
| Note: | | |

| | | |
|---|-------|-------|
| Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale | SI // | NO // |
| Riscontri pratici..... | | |

Utilizzo di fertilizzanti organici

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

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

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

Organigramma personale e formazione

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

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

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

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

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

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

| | | |
|-------------|--|--|
| Note: | | |
|-------------|--|--|

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

| | | |
|-------------|--|--|
| Note: | | |
|-------------|--|--|

Controllo di qualità nel processo produttivo

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

Interno // esterno convenzionato //

| | | |
|-------------|--|--|
| Note: | | |
|-------------|--|--|

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

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

| | | |
|-------------|--|--|
| Note: | | |
|-------------|--|--|

| | | |
|---|-------|-------|
| Esistono controlli finalizzati a dimostrare l'efficacia dell'attività di miscelazione in relazione all'omogeneità dei prodotti finiti | SI // | NO // |
|---|-------|-------|

| | | |
|---|-------|-------|
| 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 // | NO // |
|---|-------|-------|

| | | |
|-------------|--|--|
| Note: | | |
|-------------|--|--|

| | | |
|---|-------|-------|
| Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni | SI // | NO // |
|---|-------|-------|

degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto

I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti SI // NO //

Note:

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

Note:

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

Piano di autocontrollo e HACCP

L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP. SI // NO //

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 SI // NO //

fabbricazione continua;

- 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
Requisiti

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

Note:

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

Note:

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

Note:

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

Note:

Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale_ SI // NO //

Note:

L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale_ SI // NO //

Note:

Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale qualora sia richiesto un trattamento termico sono fornite di:

- dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici SI // NO //

Note:

- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni SI // NO //

Note:

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

Note:

Esiste una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzinaggio del prodotto trasformato SI // NO //

Note:

L'impianto di trasformazione è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli usati per il trasporto SI // NO //

Note:

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

Note:

Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue SI // NO //

| | | |
|--|-------|-------|
| Note: | | |
| L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono dotati di: | | |
| - un'installazione che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale; | SI // | NO // |
| Note: | | |
| - un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati renda necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Requisiti generali d'igiene | | |
| I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Prima della trasformazione, i sottoprodotti di origine animale sono sottoposti a controllo per verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati | SI // | NO // |
| Note: | | |
| esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Il personale addetto alle operazioni eseguite nella zona sporca entra nella zona pulita dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Esistono documentate procedure di pulizia | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature | SI // | NO // |
| Note: | | |
| VENGONO PRELEVATI campioni del prodotto finito e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità, sigillati ed etichettati per agevolarne l'identificazione; essi sono conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. | SI // | NO // |
| Note: | | |
| Tali campioni sono tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato | SI // | NO // |

Note:

Metodi di trasformazione

Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione

Note:

Prodotti trasformati

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

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

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

Note:

CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

Note..... SI // NO //

SFAVOREVOLE

Note..... SI // NO //

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. |

Note..... SI // NO //

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