

PARTE PRIMA

Sezione II**DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI

Servizio Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 17 settembre 2009, n. 8445.

D.D. n. 1076 dell'11 febbraio 2009 "Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali - Regione Umbria - Piano pluriennale 2009-2011". I integrazione.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Vista la D.G.R. n. 1302 del 27 luglio 2007 "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria";

Visto il Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali anno 2009-2011 elaborato dal Ministero della Salute e trasmesso con nota prot. 00024961-P del 18 dicembre 2008;

Vista la D.D. n. 1076 dell'11 febbraio 2009 "Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali - Regione Umbria - Piano pluriennale 2009-2011";

Visto l'Addendum n. 1/2009 al Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali 2009-2011, diramato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali con prot. 13424 del 20 luglio 2009, con il quale vengono apportati alcuni aggiornamenti al Piano di cui trattasi;

Ritenuto opportuno integrare e modificare la suddetta D.D. n. 1076 dell'11 febbraio 2009 secondo quanto indicato dall'Addendum n. 1/2009 al Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali 2009-2011 prevedendo altresì, per il restante periodo dell'anno 2009, un'attività di campionamento extrapiano per la ricerca di melanina, fermo restando l'obbligo di effettuare il numero dei campioni così come indicato al capitolo 3.c "Metalli pesanti e contaminanti";

Vista la riunione tenutasi il 14 settembre 2009 presso la Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali con i referenti delle ASL e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;

Vista la D.G.R. n. 1302 del 27 luglio 2007 "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria", che al punto 6) dà mandato al Servizio Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali ad apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA:

1. di integrare e modificare la D.D. n. 1076 dell'11 febbraio 2009 "Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali - Regione Umbria - Piano pluriennale 2009-2011" secondo quanto

previsto dall'Addendum n. 1/2009 al Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali (PNAA) 2009-2011, allegato al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;

2. di disporre, per il restante periodo dell'anno 2009, l'attività di campionamento extrapiano per la ricerca di melamina sugli alimenti per animali da compagnia (pet-food), preferibilmente secchi, di produzione nazionale ed estera, presenti sul mercato regionale, secondo la seguente ripartizione:

		ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	TOTALE
Melamina	Mangime preferibilmente secco	N. 2 campioni	N. 4 campioni	N. 1 campioni	N. 3 campioni	N. 10 campioni

3. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

4. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 17 settembre 2009

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la
Nutrizione e la
Sicurezza degli Alimenti
Direzione Generale della Sanità Animale e del
Farmaco Veterinario
Ufficio 7° - Alimentazione Animale
DELL'EX MINISTERO DELLA SALUTE

**Oggetto: PNAA 2009-2011
Addendum n. 1/2009**

Ministero della Salute

0013424-P-20/07/2009

DGSA



46487980

Agli Assessorati alla Sanità
delle Regioni e Province Autonome
Loro Sedi

All'Assessorato all'Agricoltura della
Provincia Autonoma di Bolzano
Servizi veterinari
Loro sedi

All'istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

Al Ministero Delle Politiche
Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale per il Controllo
della Qualità dei Prodotti Agroalimentari
Via Quintino Sella, 42
Roma

Al Comando Carabinieri per
la Tutela Della Salute
Via Rossini, 21
Roma

Al Centro di Referenza Nazionale per
la Sorveglianza ed il Controllo
degli Alimenti per Animali
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Via Bologna, 198
10154 Torino

Al Centro Di Referenza Nazionale
Neuropatologie Animali
Ed Encefalopatie Comparate
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Del Piemonte, Liguria E Valle d'Aosta
Via Bologna, 198
10154 Torino

Al Centro di Referenza Nazionale
per le Diossine e i Pcb in mangimi e
alimenti destinati al consumo umano
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale dell'Abruzzo
E del Molise
Via Campo Boario
64100 Teramo

Al Laboratorio Nazionale di Riferimento
per le Micotossine
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
00161 roma

Al Centro di Referenza Nazionale
per le Salmonellosi
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie
Viale Dell'Università, 10
35020 Padova

Al Centro Di Referenza Nazionale
per la ricerca di OGM
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale di Lazio e Toscana
Via Appia Nuova, 1411
00178 Roma

All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale Dell'Umbria
e delle Marche
Via G. Salvemini, 1
06126 Perugia

All'Ufficio VIII della DGSA
Sede

Ai Posti di Ispezione Frontaliera
Loro sedi

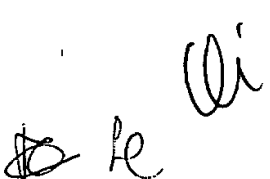
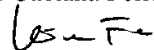
In seguito alla riunione di coordinamento per il PNAA 2009-2011, così come riportato nel verbale della riunione del 21 maggio u. s., si ritiene necessario apportare alcuni aggiornamenti al PNAA per far fronte ad alcune criticità riscontrate.

Tale aggiornamento, per le parti interessate, viene effettuato con l'Addendum 1/2009 di seguito allegato a questa nota.

Si pregano le Amministrazioni in indirizzo di voler considerare il PNAA 2009-2011 integrato nelle parti indicati nell'addendum con le nuove parti di seguito riportate nel medesimo addendum.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono distinti saluti

Il Direttore Generale
Dr.ssa Gaetana Ferri



ADDENDUM 1/2009**Indice degli aggiornamenti e delle modifiche**

- Aggiornamento elenco normativa	2
- Disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 181/2006	3
- Modifica delle schede di rendicontazione per le Micotossine (capitolo 3)	4
- Metalli pesanti e contaminanti (Capitolo 3c): Melamina - programmazione attività extra-piano anno 2009	5
- Modifica del verbale di prelievo Allegato 1 del PNAA 2009-2011	6
- Modifica dei verbali di ispezione Allegati da 4 a 12.	9

Aggiornamento elenco normativa

L'elenco della normativa di riferimento nel settore dell'alimentazione animale in virtù dell'emanazione di un nuovo Regolamento Comunitario è aggiornata come segue.

Nel paragrafo n. 14 relativo al "Campionamento" deve essere aggiunto il seguente riferimento:

- **Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009 , che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (G.U.C.E. n. L 54 del 26.2.2009)**
- **Linee Guida per il campionamento degli alimenti per animali – applicazione del Regolamento (CE) n.152/2009** trasmesse con nota prot. 12381 del 2/07/2009.

Disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 181/2006

A seguito dei risultati delle ultime visite ispettive effettuate a livello nazionale da parte della Commissione Europea (FVO) SANCO 2008-7743 e DG(SANCO)/8105/2009 in merito rispettivamente alla corretta implementazione del Regolamento (CE) n. 1774/2002 in materia di sottoprodotti di origine animale e "Country profile", sono emerse alcune criticità in relazione alla gestione sul territorio nazionale dei fertilizzanti organici diversi dallo stallatico.

La **Raccomandazione n° 7** del report finale SANCO 2008-7743 prevede in particolare la necessità di "Accertare che le aziende agricole che ricevono fertilizzanti organici e sostanze di arricchimento del terreno soddisfino i relativi requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 181/2006".

Considerata quindi la necessità di disporre di urgenti indicazioni operative per il settore in argomento, vista l'opportunità di coordinare le stesse con le disposizioni dell'allegato I del Regolamento (CE) n. 183/2005, in materia di igiene dei mangimi, si ritiene opportuno prevedere nell'ambito del presente piano un'apposita integrazione in merito ai controlli che devono essere effettuati nell'ambito delle aziende zootecniche.

Il PNAA 2009-2011 nella parte Generale al paragrafo "Sopralluoghi ispettivi e ispezioni" è modificato ed integrato con la seguente disposizione:

"Le Regioni e le Province Autonome nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole, che detengono animali, tengono conto anche delle seguenti disposizioni :

- *articoli n. 6, 7, 9 e parte IV, dell'allegato del Regolamento (CE) n. 181/2006 della Commissione del 1 o 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.*
- *Ordinanza del Ministero del Lavoro, della salute e delle Politiche sociali del 10 dicembre 2008 " Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili" che dispone che "Le proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002, ottenuti in conformità allo stesso regolamento, non possono essere ceduti tal quali alle aziende agricole".*
- *Circolare del 20 febbraio 2009 " Nuove disposizioni in materia di fertilizzanti organici di cui al regolamento 1774/2002 - Ispezione FVO DGSANCO 2008 - 774" che prevede che i fertilizzanti ottenuti a partire da proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002 devono provenire da impianti approvati in quanto impianti tecnici in conformità con l'articolo 18 del Regolamento (CE) 1774*

Le Regioni e le Province Autonome integreranno la relazione annuale con una sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi delle suddetti atti normativi, corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse."

Modifica delle schede di rendicontazione per le Micotossine

Le due schede per la rendicontazione delle micotossine da parte delle Regioni sono sostituite dalle schede collegate ai seguenti link (consultabili nella versione Word del presente Addendum):

[Micotossine Sorveglianza](#) e [Micotossine Vigilanza](#).

Nelle nuove schede è necessario inserire il numero dei campioni programmato, il numero dei campioni effettuato ed il tipo di analisi effettuate per singolo campione prelevato.

Resta invariata la scheda di rendicontazione che gli Istituti devono inviare al Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Metalli pesanti e contaminanti: Melamina - programmazione attività extra-piano anno 2009

Alla luce delle recenti allerta, e considerato gli ultimi casi di presenza di melamina negli alimenti per animali da compagnia, si ritiene utile potenziare, per l'anno 2009, la ricerca della melamina con una programmazione extra-piano di controlli, che le Autorità regionali possono programmare a livello locale.

Fermo restando l'obbligo di effettuare il numero dei campioni così come indicato nelle tabelle di programmazione al Capitolo 3.c) del PNAA (2009-2011) si ritiene che le ricerche extra-piano della melamina devono essere estese agli alimenti per gli animali da compagnia (pet-food), preferibilmente secchi, di produzione nazionale ed estera presenti sul mercato nazionale.

Tale attività di campionamento extra-piano dovrà essere concordata tra la Regione e i laboratori competenti sul territorio nazionale, affinché l'attività di ricerca dei laboratori possa essere regolarmente pianificata.

Le Autorità Regionali, inoltre, comunicheranno allo scrivente Ministero l'attività extra-piano, sopra descritta, programmata per l'anno 2009.

Modifica del verbale di prelievo Allegato 1 del PNAA 2009-2011

Dall'esperienza dell'anno 2008 è emerso che al fine della dichiarazione di conformità o meno dei campioni sottoposti alla ricerca di OGM è indispensabile che il laboratorio che effettua le analisi, riceva la copia del cartellino/etichetta o il documento commerciale.

In virtù di tale considerazione il verbale di campionamento (Allegato 1 del PNAA 2009-2011) è modificato dal seguente. Nel nuovo verbale si sottolinea l'obbligo di allegare il cartellino per tali campioni.

ALLEGATO 1

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 SOSPETTOBSE (costituenti di origine animale) PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI SALMONELLA SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI PIANO OGM prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologicoPROVENIENZA DEL PRODOTTO: P. nazionale P. comunitario P. extracomunitarioPROVENIENZA 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 AD USO ZOOTECNICO (compilare un verbale per ciascun tipo di alimento prelevato e indicare il dettaglio delle aliquote 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..... 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/lt..... confezioni n.....

Ditta produttrice..... Sede..... Stabilimento di produzione.....

Data di produzione/...../..... Data di scadenza...../...../.....

Si allega il cartellino(*) o la sua fotocopia o il documento commerciale: SI NO (*) sempre obbligatoria per ricerca OGM

Con le modalità riportate nell'allegato verbale di rilievo ispettivo, atte a garantire 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/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume dikg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume dikg/lt ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n.....aliquote ognuna delle quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:.....

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

Conservazione del campione.....

(** Indicare dettaglio aliquote)

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

 una aliquota per conto del produttore una aliquota per conto proprioLa 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

Specie e Categorie:

A1 galline ovaiole	C conigli
A2 altro pollame da carne (Reg.(CE) n.853/04)	E equini
A3 broilers	O1 pecore/capre
A4 tacchini	O2 agnelli/capretti
B1 vacche da latte	P acquacoltura
B2 vitelli	S suini
B3 tori/vitelloni	SA selvaggina d'allevamento (Reg.(CE) n.853/04)
B4 manze/asciutta	AC animali da compagnia
B5 bufali	T tutte le specie

Modifica dei verbali di ispezione Allegati da 4 a 12

Al fine di facilitare la rendicontazione e valorizzare ulteriormente le attività di ispezione che vengono effettuate presso gli operatori del settore dei mangimi, sono stati profondamente modificati i verbali di ispezione di cui agli allegati dal n. 4 al n. 12 del PNAA 2009-2011.

A tal fine è stato creato un unico allegato (allegato 4) costituito da una parte fissa (pagina iniziale e pagina finale), da utilizzare per qualsiasi tipo di operatore ispezionato e da una parte variabile centrale che contiene una serie di attività (8) che vanno scelte e combinate in base alle attività svolte dall'operatore e ispezionate.

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 dunque la duplice funzione di riportare i dati essenziali dell'ispezione e sintetizzarne gli esiti al fine di facilitare la rendicontazione.

A tale scopo, i campi compilabili 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.

Le pagine centrali, invece, sono specifiche per ogni singola attività che viene controllata, devono essere compilate nei campi che interessano e allegate alle pagine iniziale e finale corrispondente.

Con l'uso del nuovo verbale, viene data la possibilità all'ispettore di riportare tutte le attività ispezionate presso l'operatore durante un singolo sopralluogo (per esempio un operatore riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 183/05 che produce anche mangimi medicati per la vendita con annesso laboratorio di analisi..), associando alla pagina iniziale e finale le varie attività ispezionate.

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.

Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio n°..... del..... **Allegato 4**

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: c-mail:

Legale Rappresentante:

Codice fiscale / partita I.V.A.:

- Sede operativa:

Indirizzo..... c.a.p..... Località.....

Prov..... Telefono: Fax: c-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 destinati 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. 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			
<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 producono 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):			
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: note:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: note:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale: note:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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: Note:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: Note:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

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 f) consentono di evitare le contaminazioni crociate: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: note:.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali e reparti di deposito del prodotto finito		
I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>> o <<PRODOTTI INTERMEDI>> Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: Note.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.): a) sono costruiti in materiale resistente: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: 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	
Vengono effettuati i controlli analitici sui mangimi medicati e prodotti intermedi fabbricati, secondo le modalità e frequenze previste dall'art. 8 e 9 del D.M. 16/11/93: 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.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (pag 7e8) <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"/>
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 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 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
- 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

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
-	-	<input type="checkbox"/> carne	zootecnica
-	-	<input type="checkbox"/> lana /pellicce	
-	-	<input type="checkbox"/> latte	<input type="checkbox"/> pesce
-	-	<input type="checkbox"/> uova	<input type="checkbox"/> 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: SÌ 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. SÌ NO

Note:

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

Note:

Vengono attuate disposizioni per il controllo degli elementi di pericolo tra cui:
- misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai **fertilizzanti**, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti: SÌ NO

- 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. SÌ NO

Note:

Se del caso 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 SÌ NO

- assicura ove necessario condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi SÌ NO

- utilizza ove necessario acqua pulita SÌ NO

- previene, nel limite del possibile, contaminazioni pericolose da animali o parassiti SÌ NO

Note:

- manipola e immagazzina separatamente i rifiuti e le sostanze pericolose SÌ NO

- opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi SÌ 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 SÌ NO

Note:

In particolare tiene registrazione di:

- ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi SÌ NO

- uso di sementi geneticamente modificate SÌ NO

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| - ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| - la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Note: | | |
| Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole assistono l'operatore del settore dei mangimi nella tenuta dei registri | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Note: | | |

ATTIVITÀ 6 - Alimentazione di animali produttori di alimenti (all. III 183/2005).**Gestione dei pascoli**

La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti di origine animale SI NO

Note:

Viene rispettato il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici SI NO

Note:

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)**

Locali , attrezzature e mezzi di trasporto dei mangimi

Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo da ridurre il rischio di errore, nonché le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all'alimentazione animale

Note: SI NO

Sono previste la pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico

Note: SI NO

Esistono sistemi di lotta contro la presenza d'organismi nocivi e per il controllo dei parassiti

Note: SI NO

I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale

Le finestre e le altre aperture hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti

Note: SI NO

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.

Le temperature sono mantenute controllate per evitare la condensa ed il deterioramento

Note: SI NO

Personale

Il personale è numericamente sufficiente per le esigenze dell'impianto

Note: SI NO

Il personale è stato informato per iscritto dei propri compiti e delle proprie responsabilità

Note: SI NO

Esiste un organigramma in cui sono definite le qualifiche (laurea, diploma, esperienze professionali o altro) ed è competente per le esigenze dell'impianto

Note: SI NO

Produzione

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

Note: SI NO

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

Note: 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

Note: SI NO

Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione

Note: SI NO

L'acqua usata nella produzione è di qualità adatta per gli animali

Le condutture dell'acqua sono inerti

Note: SI NO

Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido

Note: SI NO

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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono e sono attuate procedure scritte e codificate relative all'individuazione ed al controllo dei punti critici di fabbricazione in tutte le fasi di produzione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Sono attuate misure tecniche o organizzative finalizzate al controllo dei processi di fabbricazione ed atte a prevenire le contaminazioni crociate e/o gli errori di fabbricazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio di presenza di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti in relazione alla salute umana o alla salute degli animali	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
I residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale sono isolati, identificati e smaltiti in modo appropriato e non vengono usati come mangimi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Piano di autocontrollo /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"/>
L'operatore fornisce all'autorità competente prove della loro conformità nella forma richiesta dall'autorità competente, commisurata alla natura e dimensioni dell'impresa	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'operatore assicura che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate sia sempre aggiornata.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Controllo di qualità nel processo produttivo		
E' stato designato un responsabile del controllo di qualità	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'impresa ha (se necessario), 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"/>
Note:		
Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche - e la destinazione in caso di non conformità - dalle materie prime ai prodotti finiti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale che il produttore, per la rintracciabilità, deve tenere a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste una procedura predeterminata dal fabbricante per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, se del caso, di ciascun lotto, ai fini della loro rintracciabilità e gli stessi sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali e per un periodo appropriato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati campioni del prodotto finito	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		

Stoccaggio e trasporto

I mangimi trasformati sono tenuti separati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi SI NO

Note:

Sono usati adeguati materiali di imballaggio SI NO

Note:

Esistono appositi contenitori per la conservazione ed il trasporto dei mangimi e questi sono immagazzinati in posti all'uso destinati e mantenuti in ordine con accesso riservato al personale autorizzato SI NO

Note:

I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento SI NO

Note:

I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti SI NO

Note:

Tenuta dei registri: tutti gli operatori

L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita dei prodotti, per una **effettiva rintracciabilità** dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale SI NO

Note:

Tenuta dei registri: operatori del settore dei mangimi, a eccezione di quelli che fungono esclusivamente da commercianti senza mai detenere il prodotto nei propri locali

L'operatore tiene documentazione del sistema messo in atto per il controllo dei punti critici del processo SI NO

Note:

L'impresa del settore dei mangimi dispone di un sistema di documentazione volto a definire e assicurare il controllo dei punti critici nel processo di fabbricazione e a stabilire e attuare piani di controllo della qualità. 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

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità per additivi di mangimi:

- 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

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità - Per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE

- natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive 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 degli stabilimenti o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati, unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati e, se del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità – per 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 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 SI NO

Note:

Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia- art.18, regolamento(ce) 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 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 SI NO

Note:

Prodotti trasformati

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

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

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

Note:

CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO**FAVOREVOLE**SI NO

Note.....

SFAVOREVOLESI 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

Micotossine sorveglianza		□ PIANO □ EXTRAPIANO															
		analisi effettuate															
..	numero di campioni attesi	numero di campioni prelevati	Aflatossina B1		Ocratossina A		Zearalenone		Deossinivalenolo		Fumonisine		T2 - HT2		totale analisi		
			effettuate	non conformi	effettuate	non conformi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuati
MATRICE																	
Materie Prime																0	0
Mangime Completo																0	0
Mangime Completo per animali da compagnia																0	0
Mangime Completo per animali da latte																0	0
TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Micotossine Vigilanza Regione:.....	□ EXTRAPIANO															
	□ PIANO		analisi effettuate													
	numero di campioni attesi	numero di campioni prelevati	Aflatossina B1		Ocratossina A		Zearalenone		Deossinivalenolo		Fumonisine		totale analisi			
		effettuate	non conformi	effettuate	non conformi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuate	positivi	effettuati	positivi	
MATRICE																
Materie Prime														0	0	0
Materia Prime immagazzinate per lungo tempo														0	0	0
Mangime Completo														0	0	0
Mangime Completo per bovini da latte														0	0	0
Mangime Completo per altri animali da latte														0	0	0
Mangimi Completi per Suini														0	0	0
TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0