

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del D. A. n. 2493 del 06/11/2009	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 1 di 18	Revisione : 00

Indice

TITOLO : Modalità procedurali relative alla registrazione e/o riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi del Regolamento CE n. 183/2005 .

Indice

1. Scopo
2. Campo di applicazione e destinatari
3. Riferimenti legislativi
4. Termini e definizioni
5. Modalità operative e responsabilità
 - 5.1 Generalità
 - 5.2 Registrazioni degli operatori del settore mangimi
 - 5.3 Modalità di rilascio dell'attestato di registrazione
 - 5.4. Riconoscimento degli operatori del settore mangimi
 - 5.3 Modalità di rilascio del provvedimento di riconoscimento
6. Allegati

Redazione, Convalida ed Approvazione	
Redatto da	Dott. Antonio Izzo
Convalidato da RQ	Dott.ssa Maria Anna Barraco
– Approvato dal Direttore DP	Dott. Salvatore Cuffaro
1. dal Responsabile del Servizio Igiene degli Allevamenti e produzioni Zootecniche	Dott. Antonio IZZO

Distribuzione	
Copia n.	
Distribuzione controllata	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Data	
Destinatario	
Firma RQ	

Lista di Revisione				
Rev.	Data	Descrizione modifica	Convalida RQ	Approvazione Direttore DP

- Scopo

Lo scopo della presente procedura è quello semplificare ed unificare le attività di registrazione e/o riconoscimento degli operatori del settore alimentare rendendole conformi a quanto previsto dal Reg. CE 183/2005. Infatti, ai fini della rintracciabilità, è necessario che tutte le imprese del settore alimentare vengano registrate presso l'autorità competente in appositi elenchi o riconosciute con l'adozione di uno specifico provvedimento Assessoriale o Ministeriale, mediante l'attribuzione di un numero di riconoscimento ..

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del D. A. n. 2493 del 06/11/2009	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 2 di 18	Revisione : 00

2. Campo di Applicazione e Destinatari

2.1 Campo di applicazione

La procedura si applica:

- a) Agli stabilimenti di produzione di mangimi;
- b) Agli stabilimenti di fabbricazione e/o commercio di additivi di mangimi;
- c) Agli stabilimenti di fabbricazione e/o commercio di premiscele che utilizzano additivi di mangimi;
- d) Agli stabilimenti di fabbricazione ai fini del commercio o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi;
- e) Alla produzione primaria dei mangimi, che comprende: la produzione di prodotti agricoli compresi la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta o la cattura, subiscono soltanto un trattamento fisico semplice quale pulitura, imballaggio, stoccaggio, essiccamento naturale o insilamento;
- f) Agli allevatori che somministrano mangimi ai propri animali destinati alla produzione di alimenti sia che li producano in ambito aziendale sia che li comprino;
- g) All'Attività di trasporto, stoccaggio e agli intermediari di mangimi;
- h) Alle importazioni e alle esportazioni di mangimi da e verso i paesi terzi.

La procedura non si applica:

- a) Alla produzione domestica privata di mangimi per animali destinati alla produzione di alimenti per il consumo domestico privato e per gli animali non allevati per la produzione di alimenti;
- b) Alla somministrazione di mangimi ad animali destinati alla produzione di alimenti per consumo domestico privato;
- c) Alla somministrazione di mangimi agli animali non allevati alla produzione di alimenti;
- d) Alla fornitura diretta di piccole quantità della produzione primaria di mangimi a livello locale dal produttore ad aziende agricole locali per il consumo in loco;
- e) Alla vendita al dettaglio di mangimi per animali da compagnia.

2.2 Destinatari

I destinatari sono:

- 5 Agricoltori che coltivano prodotti destinati alla alimentazione zootecnica, allevatori che somministrano mangimi ai propri animali sia che essi li producano in ambito aziendale sia che li comprino,
- 6 Stabilimenti che fabbricano e/o producono ai fini della commercializzazione o per il fabbisogno della propria azienda mangimi, additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi.
- 7 Trasportatori, rivendite, depositi e intermediari di mangimi, additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del D. A. n. 2493 del 06/11/2009	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 3 di 18	Revisione : 00

8 I Dirigenti Veterinari appartenenti al Servizio I.A.P.Z. dei Distretti della Provincia di Agrigento .

3. Riferimenti LEGISLATIVI

- Regolamento CE n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- Circolare Assessoriale Regione Sicilia n. 1194 del 02/05/2006- Applicazione del Regolamento CE 183/2005
- Regolamento CE 178/2002/CE che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento CE 882/2004 del 29/04/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norma sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento CE 853/2004 del 29/04/2004 stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per alimenti di O.A.;
- Regolamento CE 854/2004 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche sull'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di O.A. destinato al consumo umano;
- Decreto legislativo 16/03/2006 concernente il divieto di utilizzazione di taluni sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.
- Decreto legislativo 06/04/2006 n.193
- Regolamento CE n.152/2009 che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali.

4. Termini e definizioni

- Servizio I.A.P.Z.: Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche.
- D.P. : Dipartimento di Prevenzione.
- A.S.P.: Azienda Sanitaria Provinciale
- DASOE: Dipartimento attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico
- “Operatore del settore alimentare di mangimi”: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni, delle norme e dei regolamenti nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.
- “Igiene dei mangimi”: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità' al consumo animale di un mangime.
- “Additivi di mangimi”: le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del regolamento CE n.1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sugli additivi destinati all'alimentazione animale.
- “Stabilimento”: un'unita' di un'impresa nel settore dei mangimi.
- “Autorità competente”: l'autorità di uno Stato membro o di un paese terzo designata ad effettuare i controlli ufficiali.
- “Produzione primaria di mangimi”: la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento (prima della

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del D. A. n. 2493 del 06/11/2009	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 4 di 18	Revisione : 00

macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che dopo la raccolta o la cattura, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

5. Modalità Operative e Responsabilità

5.1 Generalità

La ricerca di un elevato livello di protezione della salute umana e della salute degli animali destinati alla produzione degli alimenti è uno degli obiettivi fondamentali della recente legislazione alimentare come stabilito nei regolamenti del “pacchetto igiene” tra i quali si fa rientrare il Regolamento CEE 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

L'obiettivo principale delle nuove norme in materia di igiene dei mangimi contenute nel Regolamento CEE 183/2005 è quello di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare, a partire dalla produzione primaria dei mangimi fino alla loro somministrazione ad animali destinati alla produzione degli alimenti.

Tutti gli operatori, la cui attività rientra direttamente o indirettamente nel settore dei mangimi, sono responsabili della sicurezza degli stessi attraverso l'applicazione di tutti o di parte dei seguenti punti:

- l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi;
- il controllo dei punti critici (HACCP)
- il principio della rintracciabilità dei prodotti
- l'applicazione di buone pratiche igieniche;
- l'utilizzo esclusivo di prodotti provenienti da stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 183/2005.

Nel Regolamento CE 183/2005 si fa rientrare tutta la produzione dei mangimi, precedentemente regolamentata da diverse norme, comprendendo tra l'altro realtà produttive che non erano state prese in considerazione da specifiche norme sanitarie in ambito Veterinario.

5.2 Registrazione/ Riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi

Il Regolamento prevede che gli operatori del settore dei mangimi siano registrati (art.9 Reg. CE 183/2005) presso l'Autorità competente in appositi elenchi o riconosciuti (art.10 Reg. CE 183/2005) con l'adozione di uno specifico provvedimento di riconoscimento e l'attribuzione di un numero di identificazione individuale ..

La registrazione è prevista:

- Per gli operatori del settore dei mangimi che siano attivi in una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione di mangimi. Tali operatori, che effettuano le operazioni a livello di produzione primaria (art. 5 comma 1), devono ottemperare alle disposizioni di cui all'allegato I del Regolamento;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del D. A. n. 2493 del 06/11/2009	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 5 di 18	Revisione : 00

- Per coloro che effettuano operazioni diverse da quelle dell'art.5, coma 1, ma utilizzano additivi diversi da quelli elencati nell'allegato IV del Regolamento CE 183/2005 (art. 5 comma 2), gli stessi devono ottemperare alle disposizioni di cui all'allegato II del Regolamento;
- Per gli allevatori che somministrano mangimi ai propri animali sia che siano prodotti in ambito aziendale (allegato I e III), sia che li comprino (allegato III).

5.3 Modalità di rilascio dell'attestato di registrazione

Gli operatori indicati nel punto 5.2 devono inoltrare istanza di registrazione (modello 3 e modello 4) presso il servizio veterinario distrettuale territorialmente competente, dove, il personale di supporto provvederà al protocollo in entrata e consegna al responsabile IAPZ che, verificata la corretta e completa compilazione dell'istanza, la trasmetterà al Capo Servizio IAPZ del Dipartimento di Prevenzione.

Il personale di supporto del Servizio IAPZ del Dipartimento di Prevenzione, curerà gli adempimenti relativi alla registrazione nel Registro Provinciale e , a seguito valutazione del Capo Servizio IAPZ, provvederà all'inserimento nell'elenco provinciale (modello 7) e alla stesura e successivo rilascio dell'attestato di registrazione numerato progressivamente.

L'attestato di registrazione sarà consegnato all'operatore e copia dello stesso verrà trasmessa al Servizio veterinario distrettuale competente per territorio.

5.4 Riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi

Il Riconoscimento è previsto per coloro che:

- a) fabbricano e/o commercializzano additivi di mangimi cui si applica il Reg. CE 1831/2003 o prodotti cui si applica la Direttiva 82/471/CEE e di cui al Capo 1 dell'Allegato IV al Regolamento;
- b) fabbricano e/o commercializzano premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al Capo 2 all'Allegato IV al Regolamento;
- c) fabbricano ai fini della commercializzazione o producono per il fabbisogno esclusivo della propria azienda i mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenente additivi di mangimi di cui al Capo 3 dell'allegato IV del Regolamento;

5.5 Modalità di rilascio del Provvedimento di Riconoscimento

I titolari degli stabilimenti che intendono ottenere il riconoscimento per una delle attività indicati al punto 5.4, devono presentare al servizio veterinario dell' ASP competente per territorio, apposita istanza in bollo mediante l'utilizzo del modello 2 completa della seguente documentazione:

- Certificato o autocertificazione di iscrizione alla camera di commercio, Industria ed artigianato;
- Planimetria dell'Impianto, vidimata dal richiedente in scala non inferiore da 1:1000, completa di legenda. Da cui risulti evidente la disposizione dei locali e delle attrezzature;
- Relazione tecnica, sottoscritta dal richiedente, da cui si evince il possesso dei requisiti strutturali, funzionali e procedurali dell'impianto correlati alla produzione effettuata;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del D. A. n. 2493 del 06/11/2009	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 6 di 18	Revisione : 00

- Copia del piano aziendale di controllo della qualità;
- Dati anagrafici relativi alla persona qualificata designata quale responsabile della produzione;
- Una marca da bollo €14,62 da applicarsi sul decreto di riconoscimento;

Ricevuta o versamento dell'importo di € 520,00 quale importo per l'istruttoria per il rilascio del provvedimento di riconoscimento da versare sul capitolo 19212 del bilancio della regione siciliana nonché della ricevuta relativa al pagamento della tassa di concessione governativa regionale di cui al codice 0113 pari ad €129,11. Inoltre sono tenuti al versamento all'Azienda sanitaria provinciale, l'importo previsto dal vigente tariffario, per la verifica dei locali e delle attrezzature ed il rilascio del relativo parere d'idoneità. Il personale di supporto del Servizio Veterinario che accetta l'istanza provvederà al protocollo in entrata e successiva consegna al responsabile IAPZ il quale diventerà il Responsabile del procedimento.

Verificata la completezza della documentazione allegata, i Servizi Veterinari IAPZ delle Aziende Sanitarie Provinciali provvederanno ad effettuare un accertamento ispettivo ai sensi dell'Art.13 del Regolamento, utilizzando la scheda allegata (modello 6) per verificare il possesso dei requisiti pertinenti

L'area di sanità pubblica veterinaria dell'Azienda Sanitaria Provinciale competente per territorio, entro sessanta giorni dall'acquisizione della documentazione, dovrà completare l'esame del relativo procedimento, ivi compresa la effettuazione del sopralluogo ispettivo finalizzati alla verifica del possesso dei requisiti strutturali, delle attrezzature e funzionali pertinenti.

L'istanza, corredata dalla prescritta documentazione e dal prescritto verbale di ispezione (allegato 6) verrà inviata all'Assessorato DASOE servizio 9 sanità veterinaria, per il rilascio del provvedimento di riconoscimento con attribuzione del numero e iscrizione nell'apposito registro regionale.

Sono esentati dalla verifica del possesso dei requisiti le imprese del settore dei mangimi che svolgono esclusivamente attività di intermediazione e non detengono i prodotti nei loro locali. **Si precisa che deve essere inviata al Ministero della Salute l'istanza di riconoscimento(modello 2 bis)qualora gli operatori del settore alimentare:**

- fabbricano o commercializzano additivi cui si applica il Reg. 1831/2003 o prodotti cui si applica la direttiva 82/471 e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Regolamento CE 183/2005.

Il numero di riconoscimento sarà rilasciato con provvedimento definitivo dall' Assessorato o dal Ministero della Salute con le procedure di seguito indicate :

- l'istanza (Modello 2), corredata della prescritta documentazione, dovrà essere inoltrata all'Assessorato Regionale Sanità - DASOE- Servizio 9°- Sanità Veterinaria - per il tramite del Servizio Veterinario dell' Azienda Sanitaria Provinciale .
- l'istanza (Modello 2 bis), corredata della prescritta documentazione, dovrà essere inoltrata al Ministero della Salute ai sensi dell'Art.10, lettera a) qualora gli operatori del settore alimentare effettuano la fabbricazione di additivi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CEE e di cui al Capo 1 dell'Allegato IV del Regolamento (Ce) 183/2005. In tal caso l'accertamento ispettivo finalizzato alla verifica del possesso dei requisiti sarà effettuato direttamente dal Ministero della Salute il quale stabilirà anche il pagamento della somma da versare per l'istruttoria del rilascio del provvedimento di riconoscimento.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. Agrigento	Procedura della Qualità Servizio Sanità Animale Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	PRO IAPZ 02
	Modalità procedurali per la Registrazione delle aziende zootecniche di nuova apertura (DPR 317/96), secondo le indicazioni del <i>D. A. n. 2493 del 06/11/2009</i>	Data di emissione: 22-12-2009
	Pagina 7 di 18	Revisione : 00

6. Allegati

- “modello 2 istanza di riconoscimento”
- “modello 2 bis istanza di riconoscimento”
- “modello 3 istanza di registrazione”
- “modello 4 autocertificazione
- “modello 5 autocertificazione intermediari art. 17”
- “modello 6 verbale di ispezione”
- “modello 7 per le registrazioni”

- fabbricazione di materie prime (prodotti della lavorazione alimentare, minerali, ecc...)
- impianti di stoccaggio di mangimi
- produzione additivi (diversi da all. IV, capo 1)
- produzione premiscele (diversi da all. IV, capo 2)
- produzione mangimi commercio (diversi da all. IV, capo 3)
- produzione di alimenti per animali da compagnia ai sensi del Regolamento 1774/2002/CE art.18
- condizionamento additivi, premiscele e mangimi (diversi da allegato IV)
- commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)
- altro (specificare).....

DICHIARA

Di essere in possesso dei requisiti di cui all'allegato I del Regolamento 183/2005/CE quale esercente le attività elencate all'art. 5, comma 1 consapevole che la mancata autocertificazione comporta il decadimento della richiesta di registrazione.

SI ___

NO ___

Oppure

1) Di essere in possesso dei requisiti di cui all'allegato II del Regolamento 183/2005/CE quale esercente le attività elencate all'art. 5, comma 2 consapevole che la mancata autocertificazione comporta il decadimento della richiesta di registrazione.

2) di effettuare procedure basate sui principi HACCP

SI ___

NO ___

Località _____ li |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

In fede
(firma e timbro)

ASP 1 di Agrigento distretto di _____
VERBALE DI ISPEZIONE

STABILIMENTI RICONOSCIUTI – ai sensi del Regolamento 183/2005/CE articolo 10 ed in particolare:

- art. 10 comma 1, lettera a): commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il Regolamento (CE) 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CE e di cui al capo 1 dell'Allegato IV al Regolamento (CE) 183/2005;
- art. 10 comma 1, lettera b);
- art. 10 comma 1, lettera c) per:
 - la fabbricazione per conto terzi e/o l'immissione in commercio;
 - la fabbricazione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda.

1 DATI ANAGRAFICI

1.1 SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Ragione sociale
 Legale rappresentante
 Indirizzo
 C.A.P. – Località
 Telefono
 Fax
 Codice fiscale / partita I.V.A.

1.2 SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale
 Responsabile tecnico
 Indirizzo
 C.A.P. – Località
 Telefono
 Fax
 Codice fiscale / partita I.V.A.
 codice impianto

1.3 RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome
 Qualifica

2 IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

- | | | | | | |
|------|---|----|----|----|----|
| 2.1 | è disponibile la planimetria dell'impianto | si | __ | no | __ |
| 2.2 | sono previste la pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico | si | __ | no | __ |
| 2.3 | è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico | si | __ | no | __ |
| 2.4 | esistono sistemi di lotta contro la presenza d'organismi nocivi e per il controllo dei parassiti | si | __ | no | __ |
| 2.5 | esistono procedure che riducono il rischio di errore e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti | si | __ | no | __ |
| 2.6 | esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti | si | __ | no | __ |
| 2.7 | le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza | si | __ | no | __ |
| 2.8 | i miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee | si | __ | no | __ |
| 2.9 | i locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale | si | __ | no | __ |
| 2.10 | gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi | si | __ | no | __ |
| 2.11 | l'acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali e le | si | __ | no | __ |

	condutture dell'acqua sono inerti	
2.12	le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature e la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
2.13	le finestre e le altre aperture hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
2.14	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 mangimi.	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
3	PERSONALE	
3.1	il personale è numericamente sufficiente per le esigenze dell'impianto	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
3.2	il personale è stato informato per iscritto dei propri compiti e delle proprie responsabilità, esiste un organigramma in cui sono definite le qualifiche (laurea, diploma, esperienze professionali o altro) ed è competente per le esigenze dell'impianto	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
4	PRODUZIONE	
4.1	è stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
4.2	esistono e sono attuate procedure scritte e codificate relative all'individuazione ed al controllo dei punti critici di fabbricazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
4.3	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"/>
4.4	esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio di presenza di mangimi proibiti, 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"/>
4.5	i residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati come mangimi	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
4.6	gli operatori adottano misure per garantire l'efficace rintracciamento dei prodotti.	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5	CONTROLLO DI QUALITÀ	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5.1	è stato designato un responsabile del controllo di qualità	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5.2	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"/>
5.3	esiste un piano di controllo di qualità 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"/>
5.4	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"/>
5.5	esiste una procedura predeterminata dal fabbricante per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti, se del caso, di ciascun lotto, ai fini della loro rintracciabilità e gli stessi sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5.6	nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare vengono conservati soltanto campioni del prodotto finito	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6	STOCCAGGIO E TRASPORTO	
6.1	sono tenuti separati i mangimi trasformati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.2	sono usati adeguati materiali di imballaggio	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.3	esistono appositi contenitori per la conservazione ed il trasporto dei mangimi e questi sono immagazzinati in posti all'uopo destinati e mantenuti in ordine	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.4	i mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.5	i contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.6	gli scarti sono ridotti al minimo e sono tenuti sotto controllo per contenere l'invasione di parassiti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
6.7	le temperature sono mantenute controllate per evitare la condensa ed il deterioramento	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
7	TENUTA DEI REGISTRI	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	gli operatori, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, detengono e aggiornano un registro dove riportano i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla	

vendita, per una effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale ed in particolare:

8 REGISTRO TENUTO DAGLI OPERATORI DEL SETTORE DEI MANGIMI, AD ECCEZIONE DI QUELLI CHE FUNGONO ESCLUSIVAMENTE DA COMMERCianti SENZA MAI DETENERE IL PRODOTTO NEI LORO LOCALI

8.1 esiste un registro relativo ai risultati dei controlli svolti nell'ambito del piano di controllo della qualità si no

9 DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per additivi di mangimi

9.1 nome e indirizzo dello stabilimento da cui gli additivi sono stati ritirati, natura e quantità degli additivi consegnati si no

10 DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE

10.1 nome e indirizzo degli stabilimenti da cui provengono tali prodotti, o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati si no

11 DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per premiscele

11.1 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

11.2 data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso si no

11.3 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

12 DOCUMENTI RELATIVI ALLA RINTRACCIABILITA' – Per mangimi composti/materie prime per mangimi

12.1 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

12.2 nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna si no

12.3 tipo, quantità e formulazione del mangime composto si no

12.4 natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).

13 RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

13.1 esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami si no

13.2 esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati si no

14 ESITO DEL SOPRALLUOGO

14.1 FAVOREVOLE

14.2 FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adequamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione

14.2.1 descrizione adeguamenti strutturali:

.....

.....

.....

14.2.2 descrizione adeguamenti funzionali:

.....

.....

.....

.....

14.3 SFAVOREVOLE

14.3.1 motivazioni esito sfavorevole:

.....

.....

.....

.....

15 EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

15.1 amministrative

15.2 penali

15.3 estremi verbale di violazione:

16 DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

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

17 VERBALIZZANTI

Località		data
		_ _ / _ _ / _ _ _ _
Sig./Dr	qualifica	firma
Sig./Dr	qualifica	firma
Sig./Dr	qualifica	firma

18 LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3) PER PRESA VISIONE

Località		data
		_ _ / _ _ / _ _ _ _
Sig./Dr		firma

