

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
		Allegato 1 mod. 01 P007 6100
DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI INCOMPATIBILITA'		

Al Responsabile U.O.S. _____

Al Coordinatore di U.A. _____

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI INCOMPATIBILITA'

Il sottoscritto Cognome e Nome	
Qualifica	
Ruolo Aziendale	
Articolazione Organizzativa	
Matricola	

Presa visione del Piano di Attività assegnatogli per l'anno _____
 come previsto dagli articoli 6 e 7 del Codice di comportamento Aziendale

COMUNICA:

Comunicazione degli interessi finanziari e conflitti di interesse (art. 6)

di non avere i rapporti, diretti o indiretti, di collaborazione con soggetti privati in qualunque modo retribuiti che lo stesso abbia o abbia avuto negli ultimi tre anni, precisando:

- a) né in prima persona, né suoi parenti o affini entro il secondo grado, né il coniuge o il convivente abbiano ancora rapporti finanziari con i soggetti con cui ha avuto i predetti rapporti di collaborazione;
- b) né che tali rapporti siano intercorsi o intercorrano con soggetti che abbiano interessi in attività o decisioni inerenti all'ufficio.

Di astenersi dal prendere decisioni o svolgere attività inerenti alle sue mansioni in situazioni di conflitto, anche potenziale, con interessi personali, del coniuge, di conviventi, di parenti, di affini entro il secondo grado. Il conflitto può riguardare interessi di qualsiasi natura, anche non patrimoniali, come quelli derivanti dall'intento di voler assecondare pressioni politiche, sindacali o dei superiori gerarchici.

Obbligo di astensione (art. 7)

Di astenersi dal partecipare all'adozione di decisioni o ad attività che possano coinvolgere interessi propri, ovvero di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, ovvero di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente. Di astenersi altresì in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di convenienza.

Nel caso in cui, nell'attività prevista nel Piano di Attività si dovessero riscontrare uno o più di uno degli impedimenti previsti comunicherà per iscritto al Responsabile di riferimento, sulla base dell'organizzazione Aziendale, le ragioni per le quali ritiene di astenersi.

Il Responsabile deciderà in merito dando formale riscontro al dipendente ed individuando un eventuale sostituto.

In fede _____



DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI INCOMPATIBILITA'

Al Responsabile U.O.S. _____

Al Coordinatore di U.A. _____

DICHIARAZIONE DI INCOMPATIBILITA'

Il sottoscritto:

Cognome e Nome	
Qualifica	
Ruolo Aziendale	
Articolazione Organizzativa	
Matricola	

così come previsto dagli articoli 6 e 7 del Codice di comportamento Aziendale

COMUNICA :

di avere incompatibilità nei confronti delle seguenti attività del settore alimentare assegnategli per il controllo ufficiale per i seguenti motivi:

Azienda:	
Tipologia di conflitto:	

Azienda:	
Tipologia di conflitto:	

Firma _____

Il sottoscritto _____ DUOC/CUA/RUOS _____ quale Responsabile dei riferimento dell'Operatore sopra indicato in base alla dichiarazione resa,

- considerato che la tipologia di conflitto indicata **rientra** tra i motivi di esclusione dall'attività di Controllo Ufficiale previsti dal Codice di Comportamento Aziendale si esclude dal Piano di Attività annuale l'Azienda indicata per le quali si provvederà alla riassegnazione ad altro operatore.
- considerato che la tipologia di conflitto indicata **non rientra** tra i motivi di esclusione dall'attività di Controllo Ufficiale previsti dal Codice di Comportamento Aziendale non si esclude l'Azienda indicata dal Piano di Attività annuale dell'Operatore sopra indicato .

Firma _____

Scheda Controllo Ufficiale N.		U.O.	DATA	ingresso h: Uscita h:
Eseguito da				Tempo impiegato h:
Ditta			N. riconoscimento / registrazione /	Unità aziendale controllata
Ubicata in				
Responsabile legale				
Presente al sopralluogo per la ditta:		in qualità di:		
<input type="checkbox"/> AUDIT	<input type="checkbox"/> ISPEZIONE	<input type="checkbox"/> VERIFICA	<input type="checkbox"/> SU DOMANDA	<input type="checkbox"/> SU SEGNALAZIONE
				<input type="checkbox"/> PROGRAMMATA
				<input type="checkbox"/> FOLLOW UP
Ispezione	Verifiche	valutazione	AREE CONTROLLATE E RISCONTRI	
Registrazione Riconoscimento	6.1 1. Notifica/Atto di riconoscimento / Planimetria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Struttura e attrezzatura	6.2 1. Edilizie, strutturali	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Attrezzatura, macchinari	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	3. Manutenzione (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	4. Manutenzione (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Condizioni di pulizia e sanificazione	6.3 1. Pulizia e sanificazione (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Pulizia e sanificazione (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Condizioni di pulizia e sanificazione preoperativa/ operativa	6.4 1. Pulizia e sanificazione preoperativa / operativa superf. a contatto (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Pulizia e sanificazione preoperativa / operativa superf. a contatto (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Igiene del personale e delle lavorazioni	6.5 1. Igiene del personale e delle lavorazioni (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Igiene del personale e lavorazioni (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Formazione del personale	6.6 1. Formazione del personale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Infestanti	6.7 1. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Sottoprodotti di Origine Animale (S.O.A.), rifiuti e approvvigionamento idrico	6.8 1. Sottoprodotti O.A. e dei rifiuti (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Sottoprodotti O.A. e dei rifiuti (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	3. approvvigionamento idrico (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	4. approvvigionamento idrico (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Rintracciabilità / Ritiro/ Richiamo	6.9 1. lotti /Rintracciabilità/ Ritiro/Richiamo (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. lotti /Rintracciabilità/ Ritiro/Richiamo (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Deposito e trasporto	6.10 1. Temperature e magazzino e trasporto (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Temperature (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	3. Magazzino e trasporto (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Materie prime, semilavorati	6.11 1. Qualifica fornitori	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Materie prime, ingredienti, semilavorati - (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	3. Materie prime, ingredienti, semilavorati - (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Prodotto finito ed etichettatura	6.12 1. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio - (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio - (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	3. Marchiatura di identificazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Piano autocontrollo / HACCP	6.13 1. Piano di autocontrollo/HACCP (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Piano autocontrollo / HACCP implementazione	6.14 1. Verifica della documentazione (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
	2. Verifica sul posto e rilievi strum.li (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Certificazioni		Legenda:		
Campioni effettuati		SI = requisito interamente ottemperato no = requisito parzialmente non ottemperato si = requisito ottemperato ma migliorabile NO = requisito totalmente non ottemperato		
Note:				

La Ditta

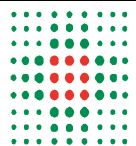
L'Autorità competente per il controllo ufficiale

allegato scheda non conformità

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>COMPILAZIONE SCHEDA CONTROLLO UFFICIALE UU.OO.IAN e UOC Veterinari B</p>	<p>Allegato 4 mod. 04 P007 6100</p>

- a. “scheda Controllo Ufficiale N.” Ogni scheda dev’essere numerata in modo univoco
- b. “n.riconoscimento/registrazione/aut. Sanit./DIA” cancellare le parti non attinenti la documentazione dell’OSA e riportare il n. e la data del documento verificato. Compilare in maniera dettagliata l’anagrafica dell’OSA/OSM
- c. “Unità Aziendale Controllata” compilare con indirizzo della struttura ispezionata solo se diverso da quello già riportato a lato della voce “ubicata in”.
- d. Devono esser compilate data e ora di inizio e fine dell’ispezione. La durata dell’intervento deve essere inserita nei CU in cui è previsto il pagamento ai sensi del 194.
- e. Devono essere esplicitati il tipo di intervento (audit, ispezione e verifica) nonché il motivo (su domanda, su segnalazione su programma, su follow up).
- f. “Aree controllate/indagine e riscontri” in questo spazio devono essere esplicitate in modo dettagliato le aree controllate e i relativi riscontri a cui fanno riferimento le valutazioni.
Per esempio:
 - 1) se in una ditta con 10 celle frigo vengono verificate le condizioni di: pareti, pavimenti, porte di accesso, attrezzature per la registrazione delle temperature delle celle identificate con numero 3, 5 e 9, nella SCU andrà riportato: **6.2.3 celle, 3, 5 e 9, e la relativa valutazione (SI, si, no, NO)**
 - 2) se durante un’ispezione viene verificata l’adeguatezza di solo alcune procedure del piano di autocontrollo, come la procedura di congelamento/scongelo, e la procedura preparazione piatti freddi, nella SCU dovrà essere riportato: **6.13 procedura di congelamento/scongelo, e la procedura preparazione piatti freddi con la relativa valutazione (SI, si, no, NO)**
- g. “6.14 piano autocontrollo- HACCP IMPLEMENTAZIONE”, in questo caso il riscontro riguarda l’applicazione del piano di autocontrollo o parti di esso.
- h. “allegato scheda non conformità” da barrare quando viene redatta e consegnata all’OSA anche la SCU NC.

SCHEDA CONTROLLO UFFICIALE A/C		N. scheda _____	Data ____/____/____
IMPIANTO (Timbro)		Controllo Ufficiale Eseguito da: _____	_____
		Fatturazione SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Codifica _____	Rimborso Km utente SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Operatore _____ Km _____
Codice Aziendale _____		Specie e orientamento produttivo/Tipologia struttura _____	Numero impianto _____
Area di indagine	Attività di controllo attuata	Motivo accesso P Piano programmato R Su Richiesta S Straordinario F Follow Up	Non Conformità
			NOTE Dettaglio su attività di controllo
Anagrafe zootecnica	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Condizioni benessere animale	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Medicinale veterinario	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Igiene Produzioni	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Allimentazione	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Sanità animale e biosicurezza	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Sottoprodotti di OA Reg 1774/2002	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Riproduzione animale	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
Igiene Urbana	Audit <input type="checkbox"/> Ispezione <input type="checkbox"/> Verifica <input type="checkbox"/> Certificazioni <input type="checkbox"/>	_____	NC <input type="checkbox"/> Scheda n. _____
PIANO CODIFICATO		P/R/S/F	controllo
	Campionamento <input type="checkbox"/> Indagine diagnostica <input type="checkbox"/> Indagine epidemiologica <input type="checkbox"/> Vaccinazione <input type="checkbox"/> nr. _____	_____	Indagini diagnostiche n° _____
	Campionamento <input type="checkbox"/> Indagine diagnostica <input type="checkbox"/> Indagine epidemiologica <input type="checkbox"/> Vaccinazione <input type="checkbox"/> nr. _____	_____	Indagini diagnostiche n° _____
	Campionamento <input type="checkbox"/> Indagine diagnostica <input type="checkbox"/> Indagine epidemiologica <input type="checkbox"/> Vaccinazione <input type="checkbox"/> nr. _____	_____	Indagini diagnostiche n° _____
Consegna campioni			
Laboratorio: _____	Verbale prot. N. _____		del _____
Laboratorio: _____	Verbale prot. N. _____		del _____
Laboratorio: _____	Verbale prot. N. _____		del _____
LA DITTA		L'AUTORITA' COMPETENTE PER IL CONTROLLO UFFICIALE	
_____		_____	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

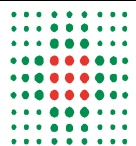
Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

INDICE

1. **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
2. **DEFINIZIONI**
3. **RIFERIMENTI NORMATIVI**
4. **GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE , VISITE ISPETTIVE PRESSO IMPIANTO DI PRODUZIONE**
5. **CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**
6. **AREE DI INDAGINE**
 - 6.1 **REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO**
 - 6.2 **STRUTTURE E ATTREZZATURE**
 - 6.2.1 **CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI**
 - 6.2.2 **CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI**
 - 6.2.3 **MANUTENZIONE - PROGRAMMA**
 - 6.2.4 **MANUTENZIONE - GESTIONE**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE - PROGRAMMA

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE - GESTIONE

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - PROGRAMMA

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI

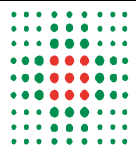
6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI - PROGRAMMA

6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI - GESTIONE

6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI - PROGRAMMA

6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI - GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - PROGRAMMA

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - GESTIONE

6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

6.9.1 LOTTI/RINTRACCIABILITA'/RITIRO/RICHIAMO - PROGRAMMA

6.9.2 LOTTI/RINTRACCIABILITA'/RITIRO/RICHIAMO - GESTIONE

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - PROGRAMMA

6.10.2 TEMPERATURE- GESTIONE

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - GESTIONE

6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI

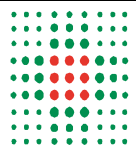
6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI - PROGRAMMA

6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI - GESTIONE

6.12 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO - PROGRAMMA

6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO - GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)

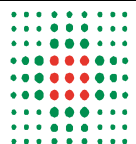
6.13 PIANO AUTOCONTROLLO - HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO - HACCP – PROGRAMMA

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO - HACCP : IMPLEMENTAZIONE

6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è individuare e definire i criteri di conformità relativi ai requisiti normativi relativi ad impianti per produzione e lavorazione di alimenti alla luce della normativa comunitaria vigente. Il manuale si applica alla conduzione di verifiche, ispezioni, audit nell'ambito del controllo ufficiale dei Servizi Veterinari e SIAN in modo tale da garantire ripetibilità e trasparenza da parte degli operatori coinvolti.

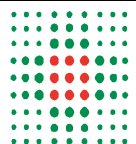
2. DEFINIZIONI

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che di tipo specifico e pertanto a queste si fa riferimento.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali relativi al settore della produzione di alimenti a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per il controllo

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO
1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
4. REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

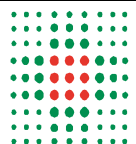
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

5. REGOLAMENTO COMMISSIONE 2073/2005 del 15 novembre 2005 DELLA	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
6. REGOLAMENTO COMMISSIONE 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg.
7. REGOLAMENTO COMMISSIONE 2076/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI 853/2004 e 854/2004 e 882/04 e CHE MODIFICA I REGOLAMENTI
8. REGOLAMENTO COMMISSIONE 1664/2006 del 6 novembre 2006 DELLA	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TAUNE
9. REGOLAMENTO COMMISSIONE 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA	MODIFICA IL REG CE 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE N MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
10. REGOLAMENTO COMMISSIONE 1663/2006 del 6 novembre 2006 DELLA	MODIFICA REGOLAMENTO 854/04 CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
11. REGOLAMENTO COMMISSIONE 1666/2006 del 6 novembre 2006 DELLA	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 CHE FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI 853/2004 e 854/2004 e 882/04 e CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/04 E 854/04.
12. DECISIONE DELLA COMMISSIONE 2006/765/CE del 06 novembre 2006	ABROGA ALCUNI ATTI D'APPLICAZIONE RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E ALLE NORME SANITARIE CHE DISCIPLINANO LA PRODUZIONE E L'IMMISSIONE SUL MERCATO DI ALCUNI
13. REGOLAMENTO PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA
14. REGOLAMENTO COMMISSIONE 479/2007 del 27 aprile 2007 DELLA	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/05 CHE FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI 853/2004 e 854/2004 e 882/04 e CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/04 E 854/04.
15. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITÀ PUBBLICA
16. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.
17. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
18. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
19. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 10 maggio 2007	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 2073/2005 DELLA COMMISSIONE EUROPEA CHE STABILISCE I CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI CRITERI ALIMENTARI
20. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 25 gennaio 2007	INTESA IN MATERIA DI DEROGHE PER I PRODOTTI RADIZIONALI AI SENSI DEI REGOLAMENTI 852/204,853/2004
21. COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 16 novembre 2005	GUIDA ALL'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

22. COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 21 dicembre 2005	DOCUMENTO DI ORIENTAMENTO SULL'APPLICAZIONE DI TALUNE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
23. REGOLAMENTO CE 1069/2009 del Parlamento e del Consiglio	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E AI PRODOTTI DERIVATI NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO.....
24. REGOLAMENTO UE 142/2011 della commissione del 25 Febbraio 2011	DISPOSIZIONI DI APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (Ce) n.1069 /2009 del Parlamento europeo e del consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale.....
24. REGOLAMENTO 183/2005 DEL 12 Gennaio 2005	STABILISCE REQUISITI PER L'IGIENE DEI MANGIMI
25. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI DEL 29 APRILE 2010	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 852/2004 del Parlamento e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti alimentari
26. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI DEL 17 Dicembre 2009	LINEEGUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti di origine animale

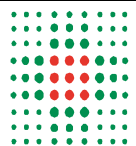
4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è articolato in 14 aree di indagine ,per ciascuna delle quali sono identificati:

- Requisiti normativi generali e specifici relativi all'area di indagine a fronte del quale saranno emesse eventuali non conformità
- Requisiti applicativi generali e specifici cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati , sono oggetto di indagine in campo
- Criteri di conformità cioè i criteri che l'operatore del C.U. utilizza per determinare la conformità dei requisiti applicativi presso le aziende

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

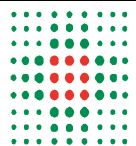
si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore al momento in cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti al controllo , questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

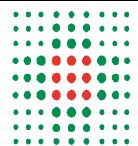
Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità lieve
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

P- requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

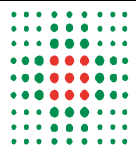
Tabella dei provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/	Prescrizione
	P	Prescrizione DSP(preavviso sospensione,revoca registrazione/riconoscimento) Ordinanza A.C.	Prescrizione

S = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

P (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Inoltre:



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

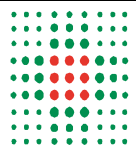
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata e perciò inefficace, esiterà sempre in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
- Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).
- Nel caso del “si” piccolo la chiusura della NC può essere attuata anche a seguito di sola comunicazione dell’OSA di rimozione della NC segnalata.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

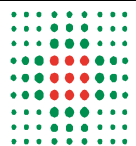
mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.1 REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 1, Art. 6 comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 1, Art. 4
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE	Art. 31 comma 2 lettera e

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Delibera di Giunta Regionale n.1015 del 7/7/2008 definizione delle procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicative della normativa europea in materia di sicurezza alimentare</p> <p>Determinazione n. 9223 del 01/08/2008 Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla DGR 1015/2008</p>	<p>6.1.1 Lo stabilimento deve essere registrato presso l'Azienda USL competente per territorio e/o essere in possesso del riconoscimento rilasciato dall'autorità competente</p> <p>Presso lo stabilimento è presente la documentazione necessaria a comprovare la completezza e la corrispondenza a quanto dichiarato in fase di registrazione / riconoscimento :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia della documentazione relativa alla notifica ai fini della registrazione / domanda di riconoscimento ed eventuali



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

- modifiche apportate alla struttura
- Planimetria aggiornata con lay out, schema dell' impianto di approvvigionamento idrico e degli scarichi
 - Relazione tecnica descrittiva della attività svolta

6.2 STRUTTURE ED ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Allegato II capitolo I e capitolo II
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 25 Gennaio 2007 recepita da RER DELIBERA DI GIUNTA N. 750 DEL 29 Maggio 2007	INTESA IN MATERIA DI DEROGHE PER I PRODOTTI TRADIZIONALI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE NN. 852 E 853 DEL 2004	

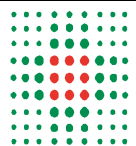
REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA'

Nella valutazione di questa sezione tenere conto delle deroghe previste dall' ACCORDO INTESA STATO REGIONI del 25 Gennaio 2007 per gli operatori del settore alimentare che producono alimenti che presentano caratteristiche tradizionali.....omissis....protetti come prodotti tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o localeche

* **LA NUMERAZIONE SOTTO RIPORTATA FA RIFERIMENTO ALLA CHECK -LIST**

6.2.1.1 AREE ESTERNE



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

possono continuare, in deroga a quanto previsto all'Allegato II Capitolo II del regolamento n. 852/2004/CE ad utilizzare per la maturazione o stagionatura locali aventi caratteristiche ambientali tali da conferire ai prodotti sopra indicati particolari caratteristiche organolettiche.

REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;

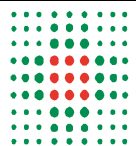
c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;

d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il

Le aree esterne devono essere realizzate e mantenute in modo idoneo ad evitare la presenza di animali infestanti ed indesiderati e sgombre da materiali estranei o in disuso.; le pareti esterne dell'impianto devono essere prive di rotture, fessure o altre interruzioni

6.2.1.2 EDIFICI

- *Gli edifici che costituiscono l'impresa alimentare, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione, devono:*
 - *essere di solida costruzione*
 - *essere tenuti in buono stato*
 - *essere strutturati in modo tale che la progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti di lavorazione*
- *Le porte, i passaggi ed i corridoi devono essere di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, al fine di evitare ad esempio il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura., le porte-tende a liste in plastica trasparente attraverso le quali transita il prodotto devono essere in buono stato di manutenzione*
- *I locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere devono avere capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto affinché sia presente sufficiente spazio libero intorno al prodotto e non possa*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

venire a contatto con materiali vari fonte di contaminazione

- *I prodotti edibili e quelli non edibili devono essere lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee ; e nei locali di deposito e nei frigoriferi i contenitori per prodotti non edibili ed edibili devono essere mantenuti separati*

6.2.1.6 IMPIANTO IDRICO

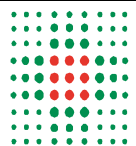
- *La progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico deve prevenire aspetti di pericolo per le produzioni*
- *Ove necessario devono essere presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa*

➤ *potabile per il processo produttivo*

➤ *prevenire la fuoriuscita delle esalazioni dagli scarichi*

6.2.1.5 VENTILAZIONE

- *la ventilazione deve essere in grado di*
 - *evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

➤ *di prevenire la formazione di condensa*

6.2.1.4 ILLUMINAZIONE

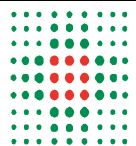
- *L'intensità e la qualità dell'illuminazione devono essere adeguate:*
 - *affinché si possa determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati siano idonei e se le condizioni igieniche vengano mantenute*
 - *affinché si possa determinare se locali, attrezzature e utensili siano sufficientemente puliti*

6.2.1.7 SMALTIMENTO REFLUI

- *Il sistema di smaltimento dei reflui deve essere idoneo a:*
 - *convogliare fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata*
 - *evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua*

6.2.1.8 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

- *Gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere:*
 - *in numero sufficiente*
 - *di dimensioni adeguate*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

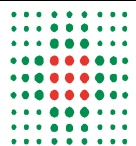
- *convenientemente ubicati*
- *mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia*

- *I servizi igienici devono essere separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato*
- *Nei servizi igienici devono essere disponibili acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso e, secondo necessità, in altri luoghi dello stabilimento*

I contenitori dei rifiuti devono essere costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e mantenuti in buone condizioni igieniche

6.2.1.3 PARETI , PAVIMENTI E SOFFITTI

- *Le pareti, i pavimenti e i soffitti degli stabilimenti devono essere costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili*
- *I pavimenti, se necessario, devono essere realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia*
- *Le pareti, i pavimenti, i soffitti, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno devono essere costruiti e soggetti a manutenzione in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali*
 - *Le pareti, i pavimenti e i soffitti devono essere puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

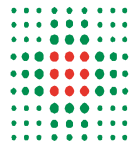
e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

- *pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale devono essere privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture*
- *la vernice o l'intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato deve presentarsi senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti*
- *i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici devono essere perfettamente sigillati*
- *i soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale devono essere: privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature*
- *le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto)*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

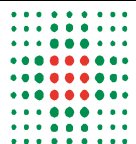
Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. b punto i), lett. d Art. 10, comma 2, lett. e
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 25 Gennaio 2007 recepita da RER DELIBERA DI GIUNTA N. 750 DEL 29 Maggio2007	INTESA IN MATERIA DI DEROGHE PER I PRODOTTI TRADIZIONALI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE NN. 852 E 853 DEL 2004	

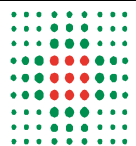
REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

Nella valutazione di questa sezione tenere conto delle deroghe previste dall' ACCORDO INTESA STATO REGIONI del 25 Gennaio 2007 per gli operatori del settore alimentare che producono alimenti che presentano caratteristiche tradizionali.....omissis....protetti come prodotti tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o localeche

CRITERI DI CONFORMITA'

CONDIZIONE ATTREZZATURE E MACCHINARI

Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile, compresi gli strumenti di misurazione, devono essere :



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

possono continuare, in deroga a quanto previsto all'Allegato II Capitolo II del regolamento n. 852/2004/CE ad utilizzare per la maturazione o stagionatura locali aventi caratteristiche ambientali tali da conferire ai prodotti sopra indicati particolari caratteristiche organolettiche

REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V

Requisiti applicabili alle attrezzature

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

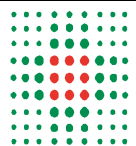
d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei

CRITERI DI CONFORMITA'

- *costruiti con materiali non assorbenti*
- *realizzati con materiali che non cedano sostanze dannose o conferiscano al prodotto colori o odori*
- *in buono stato*
- *privi di corrosione, ruggine, rotture o altri difetti*
- *di facile pulizia*
- *privi di aree ruvide o nicchie, giunture aperte, squarci, sporgenze, fili interni, bulloni o chiodi sulle loro superfici a contatto con l'alimento*
- *privi di giunture aperte, squarci, crepe, nicchie inaccessibili o fessure o saldature concave ecc., sulle superfici non a contatto con l'alimento*
- *privi di saldature ruvide, interrotte o non uniformi*
- *privi di parti o componenti, come carrucole, cuscinetti o ingranaggi che potrebbero contaminare con materiali estranei il prodotto e le superfici a contatto con l'alimento*
- *privi di depressioni o infossature dove può ristagnare l'acqua di lavaggio creando condizioni igieniche non idonee*
- *ove necessario le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

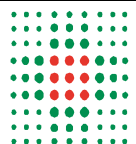
mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

CRITERI DI CONFORMITA'



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.2.3 MANUTENZIONE- PROGRAMMA

6.2.4 MANUTENZIONE - GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2 ,comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA'

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAPITOLO I

comma 1

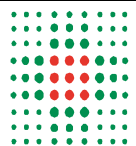
Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

6.2.3 MANUTENZIONE : PROGRAMMA

L'OSA dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti o registrati.

L'OSA gestisce la propria attività di manutenzione con:

- *inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento*
- *identificazione del responsabile della manutenzione*



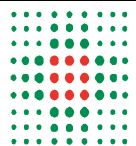
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- *valutazione periodica dello stato di manutenzione dei locali e delle attrezzature*
- *programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura, con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria*
- *registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e taratura*
- *azioni preventive volte a garantire la sicurezza e l'igiene delle lavorazioni durante le operazioni di manutenzione stesse con registrazione degli eventuali interventi di sanificazione preoperativa necessari in seguito ad interventi di manutenzione sugli impianti ed attrezzature*
- *Sono definite azioni correttive per eventi accidentali che richiedono interventi di manutenzione straordinaria*
- *Archiviazione delle registrazioni*

6.2.4 MANUTENZIONE- GESTIONE

Le operazioni di manutenzione riguardano tutte le parti dell'impianto :

- *aree esterne allo stabilimento*
- *strutture (esterne ed interne)*
- *servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico)*
- *impianti (es. celle di deposito materie prime e prodotti finiti, condizionatori della temperatura ambientale, pastorizzatori, sterilizzatori, estrattori di vapore, autoclavi, ecc.)*
- *attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.)*
- *mezzi di trasporto, strumenti di misurazione, come ad esempio i*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

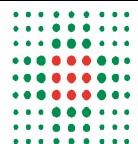
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

*termometri, le bilance, i ph metri, devono essere sottoposti a periodica
verifica di funzionalità e taratura.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

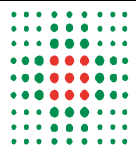
6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE-PROGRAMMA

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE-GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4 , comma 2, comma 3- lett. b All.II , cap. I , II, V
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4 lettera c)
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Allegato III.
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 lett. b (punto v), c, d, e
REGOLAMENTO. 2073/2005 del 15.11.2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 3, 4, 5, 6, 7. Allegato I e II



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA

REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. V

1) Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono: essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione; essere costruiti in materiale tale da rendere da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

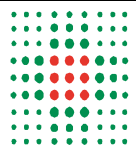
ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati; essere installati in modo da consentire un adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

**Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.L. n° 281 del 28/08/1997, tra il
Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e**

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE- PROGRAMMA

6.3.1.1 Il programma generale di pulizia e sanificazione è presente e prevede:

- *pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze*
- *pulizia e sanificazione pre-operativa superfici a contatto*
- *pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto (da valutare in relazione all'obbligo di adottare le SSOP)*
- *Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:*
- *l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne*
- *gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione (spazzole, spatole, lance, ecc.)comprese loro custodia e manutenzione;*
- *le schede tecniche dei prodotti utilizzati. Nel programma deve essere presente la documentazione tecnica dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti*
- *le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione*
- *la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione.*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Bolzano sul documento concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni. Pubblicato sul supplemento ordinario n° 16 della G.U. n° 32 09/02/2005.

...omissis...

PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Il protocollo di pulizia e disinfezione è finalizzato alla corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e disinfezione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Il protocollo di pulizia e disinfezione deve specificare:

i prodotti (detergenti, disinfettanti o altro) e gli utensili (spazzole, spatole, lance ecc.) utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (diagramma di flusso degli interventi, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione (protocollo di pulizia e sanificazione preoperativo e operativo); la frequenza degli interventi; le modalità di controllo e di verifica con la definizione dei limiti di accettabilità;

le azioni correttive da attuare nel caso in cui si verificano delle non conformità e le misure preventive per evitare il loro ripresentarsi; i responsabili dell'attuazione delle procedure.

La procedura deve distinguere operazioni ordinarie e straordinarie.

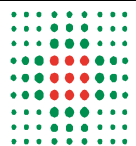
Le operazioni ordinarie sono quelle che vengono condotte con frequenza prestabilita e sistematica, secondo la programmazione preventiva e a prescindere dai risultati del controllo o eventi esterni.

L'ordinarietà non è, pertanto, legata alla frequenza, ma alla sistematicità ed alla programmazione delle operazioni previste.

- *la formazione del personale*
- *la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico) .*
- *la verifica dell'efficacia anche attraverso il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo sui prodotti in lavorazione per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE.*
- *un piano per gli interventi straordinari di sanificazione. da prevedersi quando, a causa delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi straordinari, si determini la necessità di un intervento di pulizia e disinfezione non previsto nel piano ordinario.*
- *Il controllo delle attività eventualmente effettuate da ditte esterne, fermo restando che la responsabilità dell'efficacia degli interventi resta in capo all'OSA.*

6.3.1.2 Deve essere presente un programma di sanificazione per i locali, le superfici (es. pareti e pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,...) non destinate a venire a contatto con gli alimenti.

6.3.1.3 Il programma prevede la individuazione delle responsabilità, delle modalità di controllo delle azioni correttive e le registrazioni di tale attività



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Le operazioni straordinarie sono quelle da prevedersi quando, a causa delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi esterni straordinari, si determini la necessità di un intervento di pulizia e disinfezione non previsto nel piano ordinario.

Oltre alle operazioni di pulizia e disinfezione effettuate al termine delle lavorazioni, è importante che siano definiti i seguenti aspetti:

le procedure di lavaggio, detersione e disinfezione in corso di lavorazione (compresi gli eventuali interventi attuati tra un turno di lavoro e il successivo o nelle pause di lavorazione);

l'igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza per il lavaggio e la disinfezione delle mani e dei dispositivi di protezione personali, dei coltelli e degli altri utensili, dell'abbigliamento, ecc.);

le procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. carni cadute al suolo);

gli interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse.

Documentazione e registrazioni

L'azienda può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente documentazione:

l'individuazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento della procedura;

la planimetria dell'impianto;

il protocollo di pulizia e disinfezione preoperativo ed operativo, comprensivi dei piani di verifica;

definizione dei limiti di accettabilità in sede di verifica;

le schede tecniche dei prodotti utilizzati;

il piano di azione nel caso in cui sia necessario un intervento straordinario;

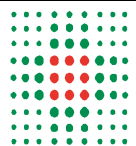
la documentazione sulla formazione specifica del personale relativamente alle operazioni di pulizia e disinfezione;

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE –GESTIONE

6.3.2.1 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata

6.3.2.2 Le condizioni dell'impianto, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale

6.3.2.3 Le condizioni delle aree esterne all'impianto e delle pertinenze sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

le registrazioni degli interventi di controllo (per es. check list) e di verifica (per es. esami microbiologici, bioluminescenza ecc.) con i relativi esiti; la registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità.

Documentazione tecnica dei prodotti utilizzati

I prodotti dovrebbero essere accompagnati da una scheda tecnica informativa contenente:

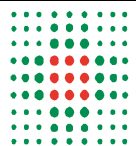
nome della ditta produttrice ed etichetta riportata sui prodotti;
campo di applicazione raccomandato, dosaggio e modalità d'uso;
descrizione delle caratteristiche fisiche;
composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione;
simboli di pericolo e possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle, con le indicazioni di primo intervento; misure speciali di protezione;
disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio;
misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
dati tossicologici;
per i disinfettanti: documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro.

Piano di verifica

L'azienda deve dimostrare di aver messo in atto procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione, elaborando un apposito piano di verifica che deve essere adattato al tipo di lavorazione ed alla intensità della produzione.

Tale piano potrebbe comprendere:

l'ispezione e la compilazione di apposite schede da parte del responsabile individuato dall'azienda sia in fase preoperativa, che operativa; l'ispezione riguarderà le modalità operative degli addetti all'applicazione del



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

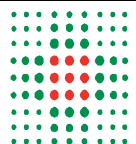
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

protocollo, i risultati ottenuti, la gestione della documentazione eventualmente prodotta;
un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici, ove siano specificati i punti di prelievo, i metodi utilizzati, i limiti di accettabilità, le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limite.
La verifica dovrebbe essere preventivamente validata mediante l'esecuzione di un numero sufficiente di controlli, dopo una corretta applicazione della procedura. I dati della validazione devono essere registrati e conservati

6.4 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO –PROGRAMMA

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO- GESTIONE



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

LE SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES

...omissis...

Pur non essendo obbligatoria, ai sensi della normativa comunitaria, l'applicazione delle SSOP nelle industrie alimentari (non esiste infatti alcun richiamo a tale obbligo nella legislazione comunitaria e nazionale, mentre il riferimento contenuto nella decisione è limitato alle sole procedure di campionamento, quindi non ad un'applicazione vera e propria delle SSOP), si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti al riguardo.

Definizioni

Nell'ambito delle SSOP, la sanificazione equivale al trattamento delle superfici a contatto dell'alimento tale da distruggere le cellule batteriche che possano avere una qualche importanza nella salute del consumatore e di ridurre il numero complessivo dei microrganismi indesiderabili senza produrre degli effetti negativi di tipo igienico sanitario sull'alimento.

Le SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) possono essere definite come le procedure che lo stabilimento segue quotidianamente per prevenire la diretta contaminazione o alterazione dei prodotti. Non corrispondono al programma di sanificazione applicato dall'impresa, che deve comunque includere le istruzioni per la pulizia di tutto lo stabilimento, in quanto le SSOP sono riferite alle operazioni di pulizia da effettuarsi sulle superfici che entrano in diretto contatto con l'alimento. La differenza fondamentale tra il programma di sanificazione dello stabilimento e le SSOP è che per queste ultime devono essere disponibili le registrazioni, effettuate quotidianamente, relative all'implementazione, al monitoraggio ed alle azioni correttive intraprese. Queste registrazioni sono più dettagliate

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO *-PROGRAMMA

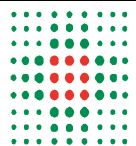
***(da valutare in relazione all'obbligo di adottare le SSOP)**

6.4.1.1. Esiste un programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale che comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti

*Si tratta dei controlli preoperativi (**giornalieri per le aziende che sono tenute ad applicare il protocollo SSOP**) predisposti all'interno dell'azienda per verificare che, prima dell'inizio delle lavorazioni, le condizioni igienico-sanitarie siano idonee e comunque tali da evitare la contaminazione diretta degli alimenti (es: i nastri trasportatori ed i tavoli da lavoro sono stati convenientemente puliti e disinfettati, le attrezzature sono state convenientemente sanificate).*

6.4.1.2 Il programma prerequisito di pulizia preoperativa di pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto secondo il protocollo SSOP comprende:

- l'individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti (attrezzature, ripiani, apparecchiature varie) e la frequenza delle operazioni di pulizia e disinfezione,*
- la definizione dei criteri di accettabilità del livello di sanificazione (conforme/ non conforme)*
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità (ad es. non consentire l'inizio dell'attività produttiva, non consentire l'uso delle attrezzature non conformi senza che siano state risottoposte a*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

rispetto a quanto previsto nella procedura di pulizia e disinfezione.
Le procedure SSOP debbono quindi riguardare in prima battuta tutte le superfici destinate a venire a contatto in modo diretto o indiretto con gli alimenti, anche se non possono identificarsi solamente con le procedure di pulizia eseguite su di esse.

E' opportuno prestare particolare attenzione anche alle superfici sulle quali può formarsi della condensa nei locali nei quali gli alimenti sono lavorati o conservati, in quanto l'eventuale sgocciolamento di acque di condensazione sui prodotti costituisce un rischio di contaminazione diretta.

Le superfici sulle quali non sia possibile evitare la formazione di condensa, debbono, in alternativa, essere pulite e disinfettate giornalmente all'interno di una procedura SSOP, o venire periodicamente asciugate in modo da evitare il rischio che gocce di acque di condensazione possano cadere su alimenti.

Altri esempi di SSOP riguardano le procedure da seguire in caso di caduta a terra di un alimento durante la lavorazione ed il trattamento di carcasse fortemente contaminate durante l'eviscerazione.

Procedure preoperative ed operative

Le SSOP devono specificare le operazioni di pulizia e sanificazione che lo stabilimento conduce di routine prima (preoperative) e durante (operative) le lavorazioni, al fine di prevenire la contaminazione diretta o l'adulterazione dei prodotti. Le modalità operative dovranno comunque essere descritte anche nel caso in cui le procedure di pulizia e disinfezione siano affidate ad una ditta esterna, non bastando il semplice contratto di affidamento delle operazioni.

Le procedure SSOP preoperative sono quelle attuate alla fine del ciclo di lavorazione o comunque prima dell'inizio del ciclo successivo e sono dirette ad assicurare la rimozione dello sporco visibile, la detersione e la

sanificazione)

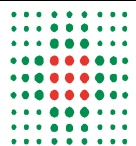
- le modalità del controllo preoperativo
- il responsabile del controllo (monitoraggio)
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione del controllo deve essere presente deve riportare:

- la firma del responsabile
- la data e l'ora di esecuzione
- l'elenco delle attrezzature monitorate
- lo stato di pulizia riscontrato

- Tutte le non conformità devono essere registrate.
- Per ogni non conformità deve essere adottata l'azione correttiva sull'attrezzatura inadeguata e l'azione preventiva sul processo che devono essere convenientemente documentate, datate e firmate.
- La documentazione relativa alla risoluzione della Non Conformità riscontrata deve essere presente
- il responsabile della verifica deve essere individuato nel caso delle aziende tenute ad applicare il protocollo SSOP deve essere persona diversa da quella che conduce il monitoraggio
- le modalità della verifica devono essere indicate .

Essa deve riguardare:

- la correttezza formale della documentazione relativa all'implementazione ed al monitoraggio,
- le modalità di esecuzione delle pulizie mediante osservazione diretta,
- le modalità di esecuzione del monitoraggio mediante l'osservazione



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

disinfezione delle superfici; includono, come requisito minimo, le operazioni di pulizia delle superfici che entrano in diretto contatto con l'alimento (attrezzature, ripiani, apparecchiature varie).

Le procedure SSOP operative corrispondono agli interventi effettuati nel corso delle lavorazioni al fine di prevenire una contaminazione diretta dei prodotti. Le responsabilità in merito alla esecuzione delle SSOP operative devono essere definite e chiaramente indicate nelle procedure.

Nelle SSOP deve essere stabilita la frequenza delle operazioni e devono essere identificati gli addetti all'implementazione ed al mantenimento, il responsabile per l'applicazione globale della procedura, i responsabili del monitoraggio, della verifica e dell'adozione delle azioni correttive e preventive.

Le procedure debbono essere datate e firmate dal responsabile dell'industria alimentare. Nel caso in cui le procedure di pulizia e disinfezione siano affidate ad una ditta esterna, anche il responsabile della ditta in questione deve firmare le procedure per conoscenza e accettazione.

Le SSOP prevedono il mantenimento di registrazioni quotidiane, relativamente all'applicazione delle procedure ed all'adozione delle azioni correttive. Le registrazioni devono:

essere mantenute quotidianamente;

documentare l'attività espletata;

essere datate e siglate o firmate dal responsabile dell'applicazione delle procedure;

essere messe a disposizione del servizio di controllo;

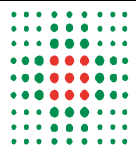
essere datate e siglate dal responsabile per l'implementazione delle SSOP.

Attività di monitoraggio, azioni correttive e preventive

diretta dell'operatore che conduce il controllo,

- *l'effettivo stato di pulizia delle superfici,*
- *l'esecuzione di analisi sulle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti,*
- *il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo sui prodotti in lavorazione per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE.*

6.4.1.3 PULIZIA E SANIFICAZIONE OPERATIVA SUPERFICI A



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Le attività di monitoraggio/controllo delle SSOP preoperative dovranno essere condotte prima dell'inizio delle lavorazioni e dovranno riguardare almeno tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti.

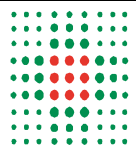
Le attività di monitoraggio/controllo delle SSOP operative riguardano gli interventi di pulizia, l'efficienza delle attrezzature e la gestione degli inconvenienti occasionali, durante le lavorazioni. Devono essere condotte ad intervalli regolari ed essere registrate su un'apposita scheda da un incaricato dell'azienda che provvede inoltre ad annotare tutti gli inconvenienti che si verificano durante le lavorazioni, le azioni correttive adottate e l'effettiva esecuzione delle stesse.

Gli esiti del monitoraggio dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre alla data, all'ora, alla firma (o sigla) di chi ha eseguito i controlli e all'indicazione se si tratti di un controllo delle SSOP operative o preoperative, tutti gli elementi sottoposti a controllo e lo stato di pulizia (adeguato/non adeguato) nel quale gli stessi sono stati riscontrati. Per quanto riguarda le SSOP operative, dovrà essere documentato il controllo sul rispetto dei protocolli SSOP previsti in corso di lavorazione (es. frequenza e modalità di lavaggio delle mani, procedure di sanificazione delle superfici contaminate in corso di lavorazione, risanamento dei prodotti contaminati, corretto utilizzo degli sterilizzatori per la coltelleria ecc.). Nell'esprimere un giudizio sull'adeguatezza dello stato igienico delle superfici devono essere utilizzati solo espressioni del tipo “accettabile/non accettabile”. L'utilizzo di giudizi intermedi (es. “discreto”, “sufficiente”, “marginale”) sottintende la presenza di non conformità (che dovrebbero venire specificate e gestite) la cui presenza non permette l'espressione di un giudizio pienamente favorevole.

Nel caso in cui i controlli delle SSOP prevedano la misurazione di un determinato parametro (es. temperatura degli sterilizzatori a caldo), dovrà venire trascritto sui moduli di controllo il valore della misurazione effettuata,

CONTATTO *(da valutare in relazione all'obbligo di adottare le SSOP)

- *controllo operativo: Il protocollo di pulizia e disinfezione può comprendere anche eventuali modalità per il controllo operativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti*
Si tratta dei controlli operativi (giornalieri per le aziende che sono tenute ad applicare il protocollo SSOP) predisposti all'interno dell'azienda per verificare che, durante l'esecuzione delle lavorazioni, le condizioni igienico-sanitarie si mantengano idonee e comunque tali da evitare la contaminazione diretta degli alimenti
- *il programma per il controllo operativo di pulizia e sanificazione secondo il protocollo SSOP comprende interventi per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti, delle lavorazioni e del funzionamento delle attrezzature e degli impianti aventi rilevanza sanitaria. (es: imbrattamento delle superfici destinate al contatto con gli alimenti, caduta di olio dalle attrezzature su prodotti o attrezzature a contatto, caduta di acque di condensa sui prodotti, caduta a terra di prodotti) e se tali inconvenienti sono o non sono compatibili con il proseguimento dell'attività. se comportano l'interruzione dell'attività svolta sull'attrezzatura contaminata, nel locale coinvolto o nello stabilimento*
- *Includono controlli sul funzionamento delle attrezzature che potrebbero comportare la alterazione o la contaminazione dei prodotti :*
 - *gli sterilizzatori raggiungono temperatura > +82 °C,*
 - *l'attrezzatura da taglio e quella minuta vengono gestite in maniera igienicamente corretta,*
 - *la temperatura delle celle è conforme a quanto disposto dalla norma*
 - *vengono adottate le precauzioni necessarie per evitare la*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

il punto dove è stata effettuata e l'ora alla quale è stata effettuata la misurazione.

Il rilievo in sede di monitoraggio delle SSOP di non conformità deve essere registrato e seguito dall'adozione delle opportune azioni correttive e preventive. Le azioni correttive e preventive dovranno essere registrate su un apposito documento, o sullo stesso modulo utilizzato per documentare l'attività di monitoraggio, con la descrizione dell'azione adottata, l'indicazione dell'ora e la firma del responsabile per l'adozione dell'azione correttiva e preventiva.

Sulle attrezzature riscontrate sporche e che non possono essere pulite subito o non efficienti devono essere posizionati cartelli che avvertono il personale di non utilizzarle.

Le azioni correttive devono includere i seguenti elementi:

appropriate disposizioni sui prodotti contaminati o adulterati;
misure adottate per ristabilire adeguate condizioni igienico sanitarie; misure adottate per prevenire il ripetersi della contaminazione diretta dei prodotti, includendo se necessario una nuova valutazione delle SSOP e apportando le necessarie modifiche.

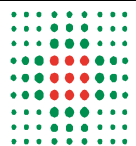
Attività di verifica

Le SSOP, preoperative ed operative, debbono essere sottoposte a verifica da parte di persona diversa da quella che ha condotto il monitoraggio. La verifica delle SSOP preoperative potrà essere condotta a campione su alcune superfici prima dell'inizio delle lavorazioni. Tutti i reparti dello stabilimento dovranno comunque essere interessati dalla verifica. La

formazione di condensa sui soffitti delle celle nelle zone sovrastanti prodotti non protetti

- *L'eventuale formazione di condensa viene prontamente rimossa prima della sua caduta sui prodotti.*

- *la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche deve essere presente*
deve riportare:
 - *la firma del responsabile*
 - *la data e l'ora di esecuzione*
 - *le verifiche eseguite e l'esito delle medesime.*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

verifica riguarderà: la correttezza formale della documentazione relativa ai controlli effettuati in fase preoperativa ed in fase operativa; le modalità di esecuzione delle pulizie (osservazione diretta per accertare il rispetto del protocollo previsto); le modalità di conduzione del monitoraggio (osservazione diretta degli operatori mentre conducono il controllo); l'effettivo stato di pulizia delle superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti.

L'eventuale verifica dello stato igienico delle superfici a mezzo di esami di laboratorio non sostituisce la regolare verifica ispettiva che deve essere comunque condotta dalla ditta.

Gli esiti della verifica dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre alla data, all'ora, alla firma di chi ha eseguito la verifica e all'indicazione se si tratti di una verifica delle SSOP operative o preoperative, il tipo di verifica attuata (documentale, osservazione diretta dell'esecuzione delle procedure di pulizia o di monitoraggio previste, valutazione diretta dello stato di pulizia delle superfici, misurazione diretta di parametri), gli elementi sottoposti a verifica e lo stato di pulizia (adeguato/non adeguato) nel quale gli stessi sono stati riscontrati. Dovrà essere riportato il valore di eventuali misurazioni effettuate con l'ora e il punto di misurazione. Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione delle opportune misure correttive e preventive che dovranno a loro volta venire documentate con le modalità previste nel caso del monitoraggio.

Responsabilità dell'impianto

La predisposizione di procedure SSOP efficaci viene considerata essenziale per la sicurezza dell'alimento e per l'implementazione dell'HACCP, in quanto c'è una correlazione diretta tra operazioni inadeguate di sanificazione e contaminazione delle carni con batteri

➤ *Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione di opportune azioni correttive che a loro volta dovranno essere documentate con le stesse modalità dianzi descritte*

- *La documentazione di cui sopra deve essere correttamente aggiornata ed archiviata.*

(Valutare se la documentazione è presente e se il personale indicato come responsabile mostra di saperla reperire.)

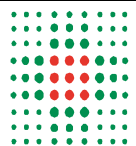
6.4.1.4 *Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche “on site”, oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma*

**6.4.2 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
PREOPERATIVA/OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO-GESTIONE**

La verifica evidenzia che:

l'OSA tiene sotto controllo le attrezzature e gli strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti

- *le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

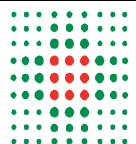
patogeni.

Il principale ruolo dell'organo di controllo è la verifica dell'adeguatezza delle procedure di sanificazione adottate nell'impianto, mentre non compete al veterinario ufficiale l'approvazione o la revisione delle SSOP.

rispondenti a quanto specificato nel programma

- *le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale*

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

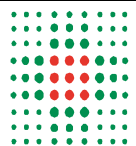
mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - PROGRAMMA

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 3 lett. b, lett. e
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4, lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10
L.R. REGIONE EMILIA ROMAGNA n.11	NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI. ABOLIZIONE DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA	Art. 3, comma 1, comma 2
DELIBERA GIUNTA REGIONALE n. 342 /2004	CRITERI E MODALITA' PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO AI SENSI DELL'ART. 3 DELLA L.R. N. 11/2003	Allegato 1



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VII
punto 2.

Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti o ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta od indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un' impresa alimentare e possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VII
punto 1.

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati puliti e, ove necessario, protettivi.

CRITERI DI CONFORMITA'

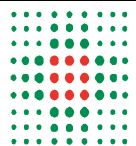
6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI-PROGRAMMA

6.5.1.1 Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede :

- l'individuazione delle responsabilità
- che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare ed allontanarsi dalle aree di lavorazione
- eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma
- le tipologie degli indumenti di lavoro idonei/ consentiti e le modalità di gestione comprensive di deposito, lavaggio, utilizzo e controllo della idoneità degli stessi
 - (grebbiuli, guanti, protezioni e tutti gli altri indumenti che possono venire a contatto con l'alimento sono facilmente lavabili, disinfettabili o monouso oltre che idonei a venire a contatto con gli alimenti).
 - è considerato eventuale contratto di lavaggio con una ditta esterna o istruzioni agli operatori che lavano personalmente gli indumenti di lavoro

Sono presenti le istruzioni al personale sul rispetto di tutte le regole igieniche personali all'inizio del turno di lavoro, durante le lavorazioni e sulla corretta gestione dell'abbigliamento

- Il personale a contatto con il prodotto , con le superfici a contatto e con i



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

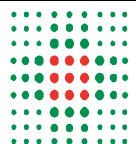
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

REG 2073/05 ALLEGATO I

Criteria microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

materiali di confezionamento si attiene alle regole di igiene quali:

- *lavarsi le mani o cambiare i guanti dopo aver toccato una superficie contaminata (pallets, imballaggi esterni, parti del corpo,)*
- *astenersi da pratiche personali non igieniche come tossire sul prodotto esposto, pulire in modo improprio naso e bocca, utilizzare la bocca per afferrare etichette, spille, schede od altri oggetti manipolabili da altro personale o che verrà a contatto con il prodotto,*
- *lavare e disinfettare le mani dopo aver maneggiato prodotti crudi o componenti crude e prima di maneggiare prodotti pronti per il consumo;*
- *non indossare oggetti personali come orologi da polso, braccialetti, anelli, orecchini ecc.*
- *lavare e disinfettare le mani dopo aver sostato nei bagni, dopo aver mangiato o fumato e prima di manipolare il prodotto o gli attrezzi usati nella preparazione del prodotto.*
- *Indossare correttamente idonei copricapi e mascherine naso-buccali nei reparti dove gli alimenti sono esposti al fine di evitare contaminazioni da capelli, sudore, residui cosmetici, residui di saliva o di aerosol;*
- *evitare di bere, mangiare e fumare in aree dell'impianto in cui è vietato*
- *indossare abbigliamento del tipo monouso o realizzato in materiale facilmente lavabile;*
- *cambiare l'abbigliamento da lavoro durante il giorno secondo necessità;*
- *cambiare l'abbigliamento eventualmente contaminato per aver toccato superfici non sanificate;*
- *cambiare l'abbigliamento quando passa da aree della materia prima alle aree del prodotto pronto per il consumo*
- *sono eseguiti periodici controlli interni di verifica di tutte le norme igieniche stabilite*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

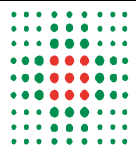
Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

6.5.1.2 Il programma relativo alla igiene delle lavorazioni prevede

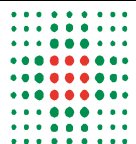
- l'individuazione delle responsabilità
- le modalità di controllo interne relative alla disciplina degli accessi alle aree di lavoro
- le regole di igiene e le istruzioni per il personale
- la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche , eseguite anche ai sensi del Reg.2073 e successive modifiche
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma, compresi i corsi di formazione interna
- sono presenti le istruzioni al personale sul rispetto di tutte le regole igieniche personali all'inizio del turno di lavoro, durante le lavorazioni e sulla corretta gestione dell'abbigliamento
- il personale a contatto con il prodotto , con le superfici a contatto e con i materiali di confezionamento si attiene alle regole di igiene quali:
 - lavarsi le mani o cambiare i guanti dopo aver toccato una superficie contaminata (pallets, imballaggi esterni, parti del corpo,)
 - astenersi da pratiche personali non igieniche come tossire sul prodotto esposto, pulire in modo improprio naso e bocca, utilizzare la bocca per afferrare etichette, spille, schede od altri oggetti manipolabili da altro personale o che verrà a contatto con il prodotto,
 - lavare e disinfettare le mani dopo aver maneggiato prodotti crudi o componenti crude e prima di maneggiare prodotti pronti per il consumo;
 - non indossare oggetti personali come orologi da polso, braccialetti, anelli, orecchini ecc.
 - lavare e disinfettare le mani dopo aver sostato nei bagni, dopo aver



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

mangiato o fumato e prima di manipolare il prodotto o gli attrezzi usati nella preparazione del prodotto.

- *Indossare correttamente idonei copricapi e mascherine naso-buccali nei reparti dove gli alimenti sono esposti al fine di evitare contaminazioni da capelli, sudore, residui cosmetici, residui di saliva o di aerosol;*
 - *evitare di bere, mangiare e fumare in aree dell'impianto in cui è vietato*
 - *indossare abbigliamento del tipo monouso o realizzato in materiale facilmente lavabile;*
 - *cambiare l'abbigliamento da lavoro durante il giorno secondo necessità;*
 - *cambiare l'abbigliamento eventualmente contaminato per aver toccato superfici non sanificate;*
 - *cambiare l'abbigliamento quando passa da aree della materia prima alle aree del prodotto pronto per il consumo*
- sono eseguiti periodici controlli interni di verifica di tutte le norme igieniche stabilite
 - *L'OSA deve garantire, nell'ambito delle procedure HACCP e delle prassi igieniche, che la lavorazione e la manipolazione si effettuino nel rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.*
 - *L'OSA deve effettuare analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- *L'OSA deve utilizzare i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici*

In caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche l'OSA deve predisporre misure di miglioramento delle condizioni igieniche e la revisione dei controlli del processo.

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI-GESTIONE

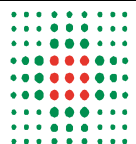
6.5.2.1 L'igiene del personale e delle lavorazioni rilevate sul posto è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale, in particolare:

- il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro*
- segue le regole igieniche personali*
- dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA*

6.5.2.2 L'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o la contaminazione dei prodotti

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

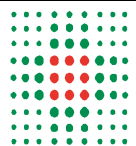
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4 comma 2 , comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. d, lett. e lett. f
L.R. REGIONE EMILIA ROMAGNA n.11	NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI. ABOLIZIONE DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA	Art. 3, comma 1, comma 2
DELIBERA GIUNTA REGIONALE n. 342 /2004	CRITERI E MODALITA' PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO AI SENSI DELL'ART. 3 DELLA L.R. N. 11/2003	Allegato 1



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA'

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. XII

Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione , in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all' art. 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un' adeguata formazione per l' applicazione dei principi del sistema HACCP;
- e
3. che siano stati rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

L.R. n.11 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria

Art. 3 punto 1

La formazione del personale alimentarista è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti ed a sviluppare conoscenze in ordine al proprio stato di salute ed ai collegati pericoli di trasmissione di malattia attraverso gli alimenti.

Punto 2.

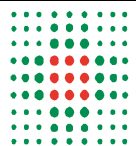
Il personale alimentarista che svolge mansioni individuate, al comma 4,

6.6.1 *L'OSA dà evidenza di avere una pianificazione della formazione del personale attraverso un programma di formazione tecnico-sanitaria predisposto ed attuato e documentato mediante :*

- *Identificazione del responsabile per implementazione e mantenimento del programma;*
- *interventi di formazione al personale documentati da:*
 - *data di esecuzione*
 - *durata*
 - *temi trattati*
 - *registrazione delle presenze*
 - *indicazione dei docenti*
 - *eventuale distribuzione di opuscoli od altro materiale didattico.*
 - *Valutazioni di efficacia degli interventi di formazione operati anche sul campo.*

L' OSA documenta il ricorso all'affiancamento con personale esperto o altre iniziative ritenute idonee allo scopo, per il personale avventizio o impiegato stagionalmente, o in caso di elevato turnover ,in caso di impossibilità di far frequentare appositi corsi di formazione prima di avviare il personale alle proprie mansioni

6.6.1.2 Deve essere conservata la documentazione relativa al corso di formazione sostitutivo del libretto sanitario come previsto dalle nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

come a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti , è tenuto alla frequenza di specifici corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti ed al possesso del relativo attestato, secondo le modalità disciplinate dal medesimo atto deliberativo-

6.6.1.3 *I contenuti di formazione comprendono almeno i seguenti argomenti:*

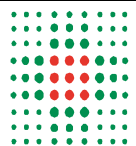
- *igiene del personale e delle attrezzature;*
- *procedure aziendali correlate all'autocontrollo;*
- *le azioni correttive in caso di inconvenienti.*

6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI

6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI-PROGRAMMA

6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI I INFESTANTI ED INDESIDERATI-GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 3, comma 3 lett.b
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4 , comma 4 lett. f
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. b punto v, lett. d, lett. e.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

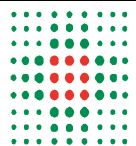
CRITERI DI CONFORMITA'

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX
punto 4

6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI_PROGRAMMA

Deve essere predisposta e presente una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti, comprendente:

- *identificazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento delle procedure e la verifica nel caso di operazioni non direttamente effettuate dalla ditta*
- *azioni preventive adottate e protocollo riassuntivo di lotta agli infestanti comprensivo di un programma di monitoraggio sulla loro presenza*
- *identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)*
- *frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni,*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. I punto 2 lett. c: consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. II punto 1 , lett. d: le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX

Punto 2: le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

punto 3 : In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

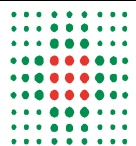
trappole, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni

- *contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda)*
- *scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati*
- *relazione periodica annuale rilasciata da Ditta specializzata con indicazione dei risultati dei trattamenti e delle eventuali azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti impiegati)*
- *definizione delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità*
- *schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici*

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI-GESTIONE

6.7.2.1 La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare:

- *Assenza di animali infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati*
- *idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne*
- *Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno*
- *assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti*
- *isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

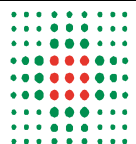
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- *installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre*
 - *assenza di rifiuti e di sottoprodotti di lavorazione e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale*
 - *manutenzione delle aree interne ed esterne al fine di renderle inadatte alla permanenza di infestanti, (es. il taglio periodico della vegetazione spontanea, chiusura di fogne a cielo aperto, ricovero ordinato di pallets e altro)*
 - *nei magazzini deve essere lasciato uno spazio libero lungo le pareti per permettere ispezioni e pulizie*
- 6.7.2.2 La verifica evidenzia:
- *L'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati ,preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive dal programma dell'OSA*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

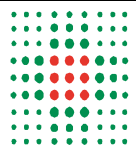
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.8 SOTTOPRODOTTI , RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI- PROGRAMMA

6.8.2 SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI-GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b
REGOLAMENTO CE 1069/2009 del 21 ottobre 2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO e successive modifiche	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, 7, 8, 9,10
REGOLAMENTO UE 142 / 2011 del 25 febbraio 2011 DEL CONSIGLIO	DISPOSIZIONI DI APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO 1069/2009	Art 4, 8.
REGOLAMENTO 183/2005 DEL 12 Gennaio 2005	STABILISCE REQUISITI PER L'IGIENE DEI MANGIMI	Allegato II



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA'

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VI

Rifiuti alimentari

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Reg. CE 1069/2009

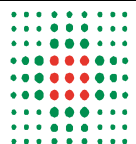
6.8.1 SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI _PROGRAMMA

6.8.1.1 Il programma prerequisite è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:

- *dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali in modo tale che vengano collocati in contenitori appositi e gestiti in maniera igienicamente corretta.*
- *scarti di lavorazione*
- *dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal Reg. 1069/2009*

6.8.1.2 Il programma per la gestione dei sottoprodotti di origine animale prevede :

- *l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma*
- *le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per tipologie di scarto*
- *le modalità di identificazione dei contenitori dei sottoprodotti*
- *modalità di stoccaggio dei sottoprodotti tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali*
- *che i contenitori dei sottoprodotti di origine animale siano stoccati in zona*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Art. 4 PUNTO DI PARTENZA NELLA CATENA DI FABBRICAZIONE E
OBBLIGHI

1.Non appena gli operatori generano SOA o prodotti derivati che rientrano nell'ambito di applicazione del presente Regolamento, essi li identificano e provvedono affinché siano trattati in conformità del presente Regolamento(Punto di partenza).

Art. 7 CATEGORIZZAZIONE DEI SOA E DEI PRODOTTI DERIVATI

I SOA sono suddivisi in categorie specifiche che riflettono il loro livello di rischio per la salute pubblica e degli animali
Capo II, Sezione 4, Allegato VIII, Regolamento (UE) N.142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011:

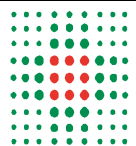
IDENTIFICAZIONE

1) vanno adottate le seguenti misure per consentire che :

- a) le partite di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati siano identificabili e mantenute separate e identificabili durante la raccolta nel punto di origine dei sottoprodotti di O.A. e durante il trasporto;
- b) le sostanze marcanti che consentono la identificazione dei sottoprodotti di origine animale o dei prodotti derivati di una categoria specifica siano utilizzate solo per la categoria per la quale il loro impiego è prescritto a norma del presente Regolamento o stabilito conformemente al punto 4;e
- c) le partite di sottoprodotti di O.A. e di prodotti derivati siano spediti da uno Stato membro ad un altro in imballaggi, contenitori o veicoli marcati in modo visibile ed indelebile con colori codificati, almeno per il periodo

protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio

- *le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati*
- *la frequenza di allontanamento dei sottoprodotti dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento*
- *nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti*
- *le registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento*
- *le azioni correttive da adottare in caso di non conformità*
- *L'impresa deve garantire che:*
 - *I contenitori utilizzati presentano le idonee caratteristiche ed identificazione per tipologia di scarto; (banda verde per materiali cat. 3; banda gialla per materiali cat. 2 , banda nera per materiali di categoria di cat. 1)*
 - **NOTA: possibile mantenere identificazione di materiali di categoria 1 con colore rosso fino a 24 mesi dalla data di pubblicazione delle Linee Guida Ministeriali, ancora non pubblicate)**
 - *i contenitori utilizzati per i rifiuti sono chiudibili, a meno che altri tipi di contenitori o di raccolta sia dimostrato risultino adatti allo scopo,*
 - *i contenitori sono mantenuti in idonee condizioni igieniche, facilmente pulibili e disinfettabili*
 - *scarti e rifiuti al di fuori dei contenitori identificati per tipologia non sono*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

del trasporto, al fine di presentare le informazioni di cui al presente regolamento sulla superficie, o su parte della superficie, di un imballaggio, un contenitore o un veicolo, o su un'etichetta o un simbolo ad essi applicati nel modo seguente;

- i) per i materiali di categoria 1 colore nero;
- ii) per i materiali di categoria 2 (diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente), il colore giallo;
- iii) per i materiali di categoria 3 il colore verde, con una elevata percentuale di blu, per garantire che si distingua chiaramente dagli altri colori;...

Art. 8 MATERIALI DI CATEGORIA 1: omissis...

I materiali di categoria 1 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) corpi interi e tutte le loro parti, incluse le pelli, degli animali seguenti:
 - i) omissis;
 - ii) omissis
- c) I sottoprodotti ottenuti da animali che sono stati sottoposti a trattamenti illeciti come definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera d della Dir. 96/22/CE o all'articolo 2, lettera b della Dir. 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996.
- d) SOA contenenti residui di altre sostanze e di agenti contaminanti per l'ambiente elencati nell'Allegato 1, Cat.B, punto 3, della Dir.96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale.
- f) rifiuti alimentari provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali;
- g) miscele di materiali di Cat.1 con materiali di Cat.2 e/o 3.

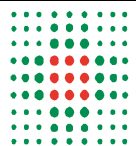
presenti

- *presenza di area di stoccaggio degli scarti con possibilità di conservazione degli stessi in cella refrigerata o in strutture separate, chiudibili a chiave, se l'allontanamento non avviene quotidianamente*
- *i magazzini di deposito dei rifiuti e degli scarti sono progettati e gestiti in modo da essere tenuti costantemente puliti ed al riparo da animali ed infestanti*
- *deve essere possibile la segregazione in una struttura all'interno dello stabilimento di prodotti della pesca non idonei al consumo umano, prodotti sottoposti a controlli e provvedimenti successivi*
- *i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica devono essere rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano.*
- *L'OSA deve tenere il registro, timbrato e firmato dal veterinario ufficiale, delle partite di cui al Regolamento CE/1069/2009.*
- *La compilazione del registro dovrà essere effettuata entro dieci giorni dalla fine del trasporto e la stampa del registro dovrà avvenire con frequenza non superiore a novanta giorni.*

6.8.1.3 L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi.

L'OSA che avvia una parte dei sottoprodotti a base di latte all'alimentazione animale deve essere Registrato ai sensi del Reg.79/2005.

L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo un procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Art. 9 MATERIALI DI CATEGORIA 2

I materiali di categoria 2 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale

a) omissis

b) SOA raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue..... da stabilimenti o impianti che trasformano materiali di categoria 2.....omissis.

c) SOA contenenti residui di sostanze o di agenti inquinanti autorizzati che eccedono i livelli consentiti di cui all'Articolo 15, paragrafo 3 della Direttiva 96/23;

d) prodotti di O.A. che sono stati dichiarati non idonei al consumo umano a causa della presenza di corpi estranei in tali prodotti;

e)...omissis;

f).....omissis

g) le miscele di materiali di Cat.2 con materiali di Cat.3

h) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 o 3.

Art. 10 MATERIALI DI CATEGORIA 3

1. I materiali di categoria 3 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale:

a) carcasse e parti di animali macellati ,oppure,nel caso della selvaggina, di corpi o parti di animali uccisi, dichiarati idonei al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano

tali norme.

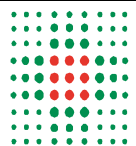
6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI -GESTIONE

6.8.2.1 La gestione degli scarti, rifiuti, sottoprodotti di o.a e emissioni è igienicamente idonea e in particolare:

- *non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali*
- *non si rileva accumulo di rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato avanzato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti*
- *il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti*
- *sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti , dei sottoprodotti di o.a secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento*

6.8.2.2 I contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e sottoprodotti di o.a risultano:

- *adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate*
- *sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

per motivi commerciali;

b) le carcasse e le parti seguenti derivanti da animali macellati in un macello e ritenuti atti al macello per il consumo umano dopo un esame ante-mortem o i corpi e le parti seguenti di animali da selvaggina uccisa per il consumo umano nel rispetto della legislazione comunitaria:

i) carcasse o corpi e parti di animali respinti in quanto non idonei al consumo umano in virtù della Legislazione comunitaria, ma che non mostrano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali

ii) teste di pollame

iii) pellicorna e zampe....omissis,

iv) setole di suini

v) piume,

c) SOA di pollame e lagomorfi macellati in una Azienda agricola che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo e agli animali,

d) sangue di animali che non presentavano sintomi clinici di malattie trasmissibili all'uomo e agli animali....,

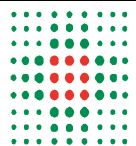
e) SOA derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte,

f) prodotti di O.A.....i quali non siano più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali,

g) omissis,

h) omissis.....

i) animali acquatici e parti di tali animali ,eccetto i mammiferi marini , che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali,



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

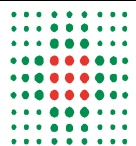
- i) sottoprodotti di animali acquatici provenienti da stabilimenti o impianti che fabbricano prodotti destinati al consumo umano,
- k) materiali seguenti provenienti da animali che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo e agli animali....omissis,uova e sottoprodotti di uova, compresi i gusci
- l) invertebrati acquatici e terrestri
- m) omissis
- n) pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli, e pellicce ottenuti da animali morti che non presentavano alcun sintomo di malattia trasmissibili all'uomo o agli animali.....
- o) tessuto adiposo di animali che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo e agli animali, ottenuto da animali macellati in un macello e ritenuti atti alla macellazione per il consumo umano dopo un esame ante-mortem,
- p) rifiuti di cucina e ristorazione diversi da quelli provenienti da tragitti internazionali

Linee guida Regolamento 142/2011 (non ancora pubblicate)

... omissis ...

Art. 4 MODALITA' DI RACCOLTA SUL LUOGO DI PRODUZIONE

Qualora i sottoprodotti di categoria 1, 2 e 3 non vengano asportati quotidianamente dal luogo in cui sono stati prodotti, compresi gli esercizi di vendita al dettaglio (macellerie e pescherie), devono essere immagazzinati in un locale o in appositi contenitori per una corretta conservazione, anche mediante l'impiego del freddo qualora necessario; i contenitori devono essere chiaramente identificati in base alla tipologia di materiale cui sono dedicati, mediante l'apposizione di una striscia



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

inamovibile, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente di colore nero per i materiali di Categoria 1, giallo per i materiali Categoria 2 e verde per i materiali di Categoria 3, fatte salve le disposizioni previste per il materiale specifico a rischio.

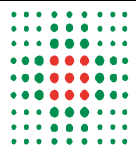
Art. 8 DOCUMENTO COMMERCIALE E SANITARIO

1) Durante il trasporto sul territorio nazionale i sottoprodotti di origine animale ed i prodotti derivati devono essere accompagnati dal documento commerciale di cui all'Allegato VIII, capo III del regolamento 142/2011.

Le Regioni e le Province Autonome, per accertate esigenze locali e nell'ambito del proprio territorio, possono autorizzare, per il materiale di categoria 3, l'utilizzo di un documento commerciale semplificato (Allegato 3). La scelta di tale opzione deve essere comunicata al ministero della salute. La citata semplificazione potrà essere estesa anche ai materiali di categoria 1 e 2 previa approvazione da parte del Ministero della salute. In alternativa alla descrizione delle singole specie animali prevista all'Allegato VIII, capo 3, punto 6, lettera f), punto ii), è possibile indicare la dicitura “multi specie” che ne vincola i successivi utilizzi conformemente ai regolamenti (CE) 1069/2009 e (UE) 142/2011.

2) Nel caso in cui sottoprodotti di origine animale ed i prodotti derivati siano destinati ad essere smaltiti come rifiuti, il documento commerciale di cui al punto 1 deve essere sostituito dalla documentazione prevista dalla normativa ambientale, come dettagliato dal successivo articolo 10.

3) Il documento commerciale di cui al punto 1 deve essere redatto in almeno tre esemplari (un originale e due copie); l'originale deve



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

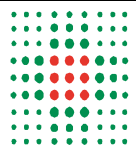
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

accompagnare al partita fino alla destinazione finale e deve essere conservato dal destinatario; il produttore ed il trasportatore devono conservare una delle copie.

- 4) Qualora il trasporto venga effettuato dallo stesso gestore dello stabilimento di destinazione, questi dovrà conservare anche la copia del documento commerciale previsto per il trasportatore.
- 5) Il documento commerciale deve essere firmato dal produttore (speditore) e dal trasportatore e conservato per almeno due anni; il colore della firma deve essere diverso da quello del testo stampato (Allegato VIII, capo III del Regolamento (UE) 142/2011.)
- 6) Nei casi in cui sia previsto il certificato sanitario, questo deve essere rilasciato e firmato dall’Autorità competente e conservato per almeno due anni.

Art. 9 RINTRACCIABILITÀ /REGISTRI

- 1) Le persone che spediscono, trasportano e ricevono sottoprodotti di origine animale devono tenere il registro delle partite di cui all'articolo 22 del Regolamento CE/1069/2009 ed i relativi documenti commerciali o certificati sanitari.
- 2) La compilazione del registro dovrà essere effettuata entro 10 giorni dalla fine del trasporto e il contenuto, se in formato elettronico, stampato su richiesta dell’autorità competente.
- 3) Ai fini della corretta applicazione del seguente articolo, si indicano i seguenti casi in cui non è prevista la tenuta del registro, fermo restando ogni obbligo inerente la conservazione dei documenti commerciali:
 - 3.1 Il trasportatore, nel caso in cui coincida con il destinatario;
 - 3.2 Il trasportatore monomandatario che opera in esclusiva, per



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

tipologia di categoria di materiale, per conto di un unico proponente (produttore o trasformatore o deposito) a condizione che:

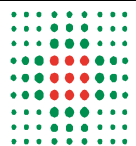
- a) il mandato di trasporto sia redatto in forma scritta;
- b) il proponente detenga il registro;
- c) il proponente abbia dichiarato al trasportatore, per iscritto, di assumersi l'obbligo di fornire, per suo ordine e conto, su richiesta degli organi deputati ai controlli, l'estratto cronologico del registro dei movimenti effettuati dal trasportatore mandatario, completo di tutti i dati richiesti dal Regolamento;

3.3 Lo speditore nel caso in cui si tratti di un produttore occasionale di sottoprodotti di origine animale e per il quale la produzione di sottoprodotti rappresenti una eccezione e non un fatto che si ripete periodicamente;

3.4 Lo speditore, nel caso si tratti di un produttore di sottoprodotti che abbia stipulato con il destinatario un contratto di fornitura in esclusiva, per tipologia di categoria dei materiali prodotti, a condizione che:

- a) i sottoprodotti provengano da negozi per la vendita al minuto;
- b) il contratto di fornitura sia redatto in forma scritta;
- c) il destinatario detenga il registro;
- d) il destinatario abbia dichiarato al produttore, per iscritto, di assumersi l'obbligo di fornire, per suo ordine e conto, su richiesta degli organi deputati ai controlli, l'estratto cronologico del registro, dei conferimenti effettuati dal produttore, completo di tutti i dati richiesti dal Regolamento;

3.5 Lo speditore che, in osservanza a norme specifiche, è già soggetto all'obbligo della tenuta di un registro aziendale per la



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

movimentazione degli animali;

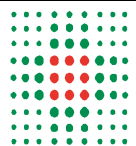
3.6 L'impianto di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale che riconosca la stessa titolarità e ragione sociale di un impianto di trasformazione, del quale si configuri come una vera e propria struttura periferica di deposito temporaneo, e verso lo stesso conservi un esclusivo collegamento funzionale, a condizione che:

- lo stabilimento di trasformazione detenga il registro e di tale eventualità, ne faccia comunicazione scritta all'ASL competente sull'impianto di transito;
 - lo stabilimento di trasformazione fornisca su richiesta degli organi deputati ai controlli, l'estratto cronologico del registro, dei conferimenti effettuati dall'impianto di transito, completo di tutti i dati richiesti dal Regolamento;
 - lo stabilimento di trasformazione trasmetta all'impianto di transito, con cadenza almeno mensile, copia conforme del registro aggiornato.
- 4) Le informazioni minime, generali e specifiche, che i registri devono contenere sono specificate nel Capo IV, sezione 1 dell'Allegato VIII del Regolamento (UE) 142/2011.
- 5) Le registrazioni di cui al presente articolo devono essere conservate, a disposizione dell'autorità competente, per almeno due anni.

6.8.2.3 la verifica evidenzia che, nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 79/05), la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita:

- con modalità igienicamente idonee;
- sotto la responsabilità di un operatore qualificato, con garanzia di rintracciabilità.

Reg. 183/2005 Allegato II Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi diverse da quelle al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

IMPIANTI E ATTREZZATURA

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze vanno tenuti puliti e si devono attuare efficaci programmi di controllo dei parassiti.

2. La concezione, la progettazione, la costruzione e le dimensioni degli impianti e delle attrezzature devono:

a) consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione;

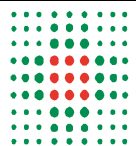
b) essere tali da ridurre al minimo il rischio di errore nonché da evitare la contaminazione, la contaminazione incrociata e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti. Le macchine che vengono in contatto con i mangimi devono essere asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido.

STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato; si devono usare adeguati materiali di imballaggio.

2. I mangimi vanno conservati e trasportati in appositi contenitori. Essi sono immagazzinati in posti all'uopo designati, adattati e mantenuti in ordine per assicurare buone condizioni di stoccaggio e solo le persone autorizzate dagli operatori del settore dei mangimi vi hanno accesso.

3. I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

e prevenirne il deterioramento.

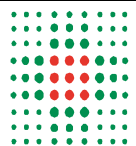
4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti. Vengono introdotti programmi di pulitura e si riducono al minimo le tracce di detersivi e disinfettanti.

5. Si devono ridurre al minimo e tenere sotto controllo gli scarti per contenere l'invasione di parassiti.

6. Se del caso le temperature devono essere mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento.

6.8.3 APPOVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

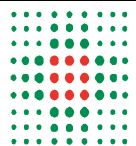
Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI NORMATIVI GENERALI

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 178 /2002	PRINCI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE.....	Articolo 2
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, comma 1 lett. g <i>lett. h lett. i</i> ; Art. 4 comma 2 , comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4 , comma 4 lett. g
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. d, lett. e
DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2001, N. 31	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 98/83/CE RELATIVA ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Art. 4 Art. 5 Art.6
LINEE GUIDA CONCERNENTI I CRITERI PER LA INDIVIUAZION DELLE NON CONFORMITA' NEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE CARNE E LATTE (Nota Regione Emilia Romagna n.666 del22/06/10)		Allegato II,CAPITOLO VII
Circolare Regionale n.9 del 15/05/2004	MODIFICHE DELLA CIRCOLARE N,2/99(ALL.4 E 6)RELATIVA AI PROTOCOLLI PROCEDURALI ED OPERATIVI INERENTI L'ATTIVITA' DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Allegato 4,punto2.2
Regolamento Regionale 20 Novembre 2001 n,41	Regolamento per la disciplina del procedimento di concessione di acqua pubblica	Articolo 18
D.M. n.174 del 6 Aprile 2004	Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere usati negli impianti fissi di captazione	Articolo 5 e allegati



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

,trattamento,adduzione e distribuzione delle acque destinate
al consumo umano

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA'

Regolamento 178/2002

Art. 2 DEFINIZIONE DI “ALIMENTO”:

Ai fini del presente Regolamento si intende per alimento qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si possa prevedere ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.....compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito dall'Articolo 6 della Direttiva 98/83/CE, così come recepito dall'Articolo 5 del decreto Legislativo 31/01.

D.Lgs. 31/01 “Attuazione della direttiva 98/83 /CE relativa alla qualità dell'acque destinate al consumo umano”.t. 2

1. Ai fini del presente Decreto, si intende per:

a) acque destinate al consumo umano

2) Le acque utilizzate in una impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano.

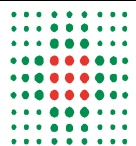
6.8.3. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-PROGRAMMA

Ai fini dell'utilizzazione nelle aziende alimentari si definisce potabile l'acqua che non contiene microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana e che soddisfa ai requisiti minimi di cui alle parti A, B e, ove necessario ai fini della sicurezza del prodotto, alla parte C dell'allegato I del D.Lgs 31/01, che recepisce la direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998.

Si definisce «acqua di mare pulita» l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;

Si definisce «acqua pulita» l'acqua dolce naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi o sostanze nocive in quantità tale da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti. Anche l'acqua di mare pulita rientra nella generica definizione di “acqua pulita”

Si definisce “acqua non potabile” l'acqua che non rispetta i requisiti sopra individuati per acqua potabile e pulita.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Art. 4

1. Le acque destinate al consumo umano devono essere salubri e pulite.
2. Al fine di cui al comma 1, le acque destinate al consumo umano:
 - a) non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità e concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana;
 - b) fatto salvo quanto previsto dagli articoli 13 e 16 (deroghe regionali), devono soddisfare i requisiti minimi di cui alle parti A, B dell'allegato I;

Art. 5

1. I valori di parametro fissati nell'allegato I devono essere rispettati nei seguenti punti:

.....d) per le acque utilizzate nelle imprese alimentari, nel punto in cui sono utilizzate dall'impresa.

Art. 6

1. I controlli interni ed esterni di cui agli articoli 7 e 8 intesi a garantire che le acque destinate al consumo umano soddisfino, nei punti indicati nell'articolo 5, comma1, i requisiti del presente decreto, devono essere effettuati:

f) sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari.

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAPITOLO VII

L'acqua utilizzata negli stabilimenti alimentari non deve costituire una possibile fonte di contaminazione degli alimenti.

A tale fine, deve essere utilizzata acqua potabile in tutte le operazioni in cui l'acqua è utilizzata come ingrediente, per il lavaggio dei prodotti venduti come pronti al consumo (es. verdure della IV gamma) o laddove l'attività lo richieda per garantire che gli alimenti non siano contaminati.

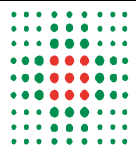
Può essere usata acqua di mare pulita per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi.

Può essere usata acqua pulita per:

- *i prodotti della pesca interi*
- *il lavaggio delle aree esterne, dei ricoveri e dei mezzi di trasporto degli animali, delle pareti e dei pavimenti, delle attrezzature e dei contenitori utilizzati per prodotti confezionati o destinati a ulteriori trattamenti, nonché per il lavaggio di alimenti comunque consumati previo ulteriore lavaggio o sbucciatura*

L'acqua non potabile può essere utilizzata esclusivamente per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione (e il condizionamento) e per altri scopi tecnologici analoghi.

Condizione essenziale per l'impiego di acqua diversa da quella potabile è che i dispositivi e le procedure seguite per l'attingimento, la distribuzione e l'impiego assicurino la separazione dell'acqua potabile da acque aventi un diverso profilo di sicurezza, e che queste non possano mischiarsi all'acqua potabile (a seguito di riflusso, per interconnessione dei circuiti, per inadeguata identificazione delle fonti di approvvigionamento, ecc.)



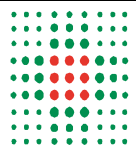
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Rifornimento idrico

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile – OMISSIS – . Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

Al fine di garantire e documentare il rispetto dei criteri sopra specificati, deve essere predisposta una procedura aziendale che comprende tutti gli aspetti relativi alla corretta gestione e controllo della potabilità delle acque nella quale sono evidenziabili:

- *identificazione del responsabile della procedura,*
- *documentazione relativa alla provenienza delle acque: contratto di fornitura per acque di acquedotto; estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa per acque captate da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante) con indicazione del volume annuo di acqua utilizzata.*
- *planimetria dello stabilimento con localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque, tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, indicazione e numerazione dei punti di erogazione delle acque.*
- *relazione descrittiva degli eventuali impianti di captazione, stoccaggio e trattamento/potabilizzazione delle acque (ad es. addolcimento, deferrizzazione, demineralizzazione, disinfezione, ecc.), corredata da adeguata documentazione tecnica e comprensiva di:*
 - *definizione dei principi e dei parametri di funzionamento di ciascuna sezione degli impianti.*
Es. per sezione di disinfezione: sistema utilizzato (ipoclorito, biossido di cloro, ac. peracetico, raggi UV), sistemi di dosaggio e range di concentrazione del disinfettante.
 - *indicazione dei sistemi di controllo messi in atto per garantire il corretto funzionamento degli impianti (es. sistemi di monitoraggio in*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

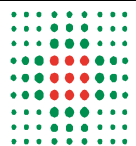
Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

continuo o periodico di specifici parametri di funzionamento, con relativi limiti di accettabilità, sistemi di registrazione dei parametri monitorati, modalità e responsabilità del monitoraggio, sistemi di allarme in caso di malfunzionamento)

- *indicazione dei necessari interventi di manutenzione periodica degli impianti (es. sostituzione materiali filtranti, sostituzione lampade a U.V., ecc.)*
- *documentazione relativa all' idoneità dei materiali a contatto con l'acqua e dei reagenti utilizzati per il trattamento delle acque*
- *limiti di accettabilità per le diverse tipologie di acque (potabile / pulita / non potabile) utilizzate nello stabilimento, in relazione agli usi cui sono destinate*
- *programmazione dei controlli periodici microbiologici e chimici da effettuare presso un laboratorio accreditato al fine di verificare il rispetto dei limiti di accettabilità previsti. I prelievi andranno effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione.*
- *provvedimenti da mettere in atto nel caso non vengano rispettati i limiti di accettabilità, con indicazione del responsabile della loro attuazione*
- *nel caso di utilizzo di acqua riciclata nella trasformazione o come ingrediente deve essere documentata la sua corrispondenza ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita; in ogni caso l'acqua non deve presentare rischi di contaminazione*
- *nel caso di utilizzo di ghiaccio a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli devono essere documentate la provenienza da acqua potabile (o acqua pulita per i prodotti della pesca) e adeguate modalità di produzione e conservazione*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

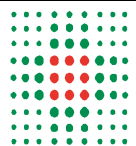
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- *nel caso di utilizzo di vapore a diretto contatto con gli alimenti o di utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari dopo il trattamento termico, devono essere descritte le misure applicate per garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione.*
- *il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene sostanze che presentino un pericolo*
- *nel caso di trattamento termico applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, l'acqua impiegata per il successivo raffreddamento non deve costituire fonte di contaminazione*

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE

La verifica evidenzia che

- *Le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate*
- *Le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile senza raccordi e possibilità di reflusso*
- *Gli impianti di captazione , stoccaggio e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti*
- *Deve essere proceduralizzata la gestione /manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/potabilizzazione*
- *I limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è evidenza dei controlli periodici e relativi esiti*
- *In caso di non conformità sono attuate le azioni correttive*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

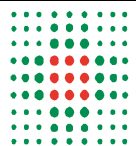
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

previste



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

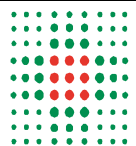
mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- 6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E RICHIAMO**
6.9.1 Lotti ,rintracciabilità, procedure di ritiro e richiamo – PROGRAMMA
6.9.2 Lotti ,rintracciabilità, procedure di ritiro e richiamo – GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4 ,comma 2,comma 3 lett. b
REGOLAMENTO 1935/2004 dl 27 ottobre 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE	Art.17
REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	REG. 178/2002 Art. 18 ,19, 20
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITÀ PUBBLICA	
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE	All. II sez.I marchiatura di identificazione
D.Lgs 27.1.1992 n. 109	ATTUAZIONE DIR. 89/395/CE E 89/396/CE CONCERNENTI L'ETICHETTATURA, LA PRESENTAZIONE E LA PUBBLICITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
INTESA CONFERENZA STATO REGIONI del 15 NOVEMBRE 2008 (Rep. N. 204)	MODIFICA DELL'INTESA 15 DICEMBRE 2005 RECANTE “LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA DI ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO”	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n.308 del 23.03 2009
 DETERMINAZIONI n.5240 del 15.06.2009 e 4034 del
 20.04.2010
 REGOLAMENTO UE 16/2011 della COMMISSIONE DEL 10
 .01.2011

RECEPIMENTO DELL'INTESA 13 NOVEMBRE 2008
 LINEE GUIDA REGIONALI SISTEMA DI ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI IN
 ATTUAZIONE ALLA DELIBERA DI GIUNTA n.308 DEL 23.03.2009
 DISPOSIZIONI DI APPLICAZIONE RELATIVE AL SISTEMA DI ALLARME
 RAPIDO PER GLI ALIMENTI E MANGIMI.

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

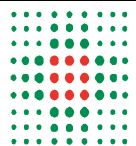
Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica del 28 /07/2005

CRITERI DI CONFORMITA'

**6.9.1 LOTTI,RINTRACCIABILITA',PROCEDURE DI RITIRO E RICHIAMO –
 PROGRAMMA**

6.9.1.1 Deve essere implementata una procedura documentata comprensiva di tutti gli aspetti previsti ai fini della rintracciabilità

- *che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna;*
- *che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario;*
- *che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es.: prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ. mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare;*
- *che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione*
- *che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc.;*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

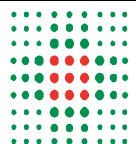
Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- *che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori (Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail, la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura...);*
- *che permetta di individuare la natura dei prodotti ricevuti (denominazione, presentazione,) che dia indicazioni di identificazione (lotto, partita...) od altre informazioni previste da norme specifiche;*
- *che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei clienti (raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali: Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono, fax ed indirizzo e-mail, la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura...);*
- *che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione);*
- *che consideri la lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutti i dati necessari alla loro individuazione e contatto (Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail);*
- *che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema.*

Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Reg. CE 178/02 dovendo essere messe a disposizione dell'A.C. che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può essere riferito ai periodi di tempo sottoindicati:



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria ed ortofrutticoli)
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti “ da consumarsi entro il...”
- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti “ da consumarsi preferibilmente entro...”
- i 2 anni successivi, per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l’indicazione del TMC o altra data.

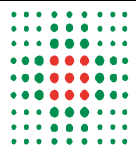
6.9.1.2 L’impresa è in grado di attuare il ritiro/riciamo di prodotti alimentari non conformi attraverso l’utilizzo di specifica procedura, dove siano chiaramente definite le responsabilità, e che consenta di:

- identificare il lotto/partita del prodotto considerato;
- identificare l’ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,);
- provvedere all’immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito;
- informare immediatamente l’AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail);
- disporre di istruzioni per ritiro/riciamo del prodotto;
- informare l’anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
- provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace,

REG. 1935/2004

RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO
CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e
89/109/CEE

Art. 17 RINTRACCIABILITA’



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario;

- *comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/riciamo del prodotto;*
- *che preveda misure di gestione del prodotto ritirato;*

6.9.1.3. *L'impresa adotta una procedura che consenta la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti per facilitare il controllo in tutte le fasi e garantire il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità.*

**6.9.2 LOTTI, RINTRACCIABILITA', RITIRO, RICHIAMO –
GESTIONE**

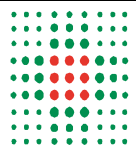
- *la gestione della rintracciabilità è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale e alla normativa;*
- *i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo;*
- *nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare.*

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 Temperature, magazzinaggio e trasporto- PROGRAMMA

6.10.2 Temperature- GESTIONE

6.10.3 Magazzinaggio e trasporto- GESTIONE



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

REQUISITI NORMATIVI GENERALI

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI

CRITERI DI CONFORMITA' GENERALI

REG. 852/2004

ALLEGATO II CAP. IX comma 2

Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

ALLEGATO II CAP. IX comma 5

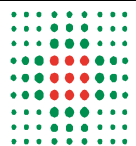
Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti

(QUALORA LA TEMPERATURA RAPPRESENTI UN PUNTO CRITICO DI CONTROLLO, LA SUA GESTIONE DEVE SODDISFARE I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP . SI RIMANDA PER I RELATIVI CONTROLLI PREVISTI AL MANUALE PUNTO 6.14 –PIANO HACCP)

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA

6.10.1.1 L'OSA ha definito un programma prerequisito per il controllo delle temperature che preveda:

- l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto);
- la definizione dei limiti di temperatura;
- l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura;
- le modalità di rilevamento e registrazione;
- le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione;



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

ALLEGATO II CAP. IX comma 6

Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

ALLEGATO II CAP. IX comma 7

Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

ALLEGATO II CAP. IX

Trattamento termico

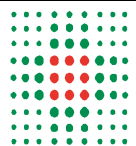
I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;
- la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto.

6.10.1.2. L'OSA ha definito un programma prerequisito per la gestione del magazzinaggio che preveda:

- le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti;
- le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione fra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento;
- la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura;
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;

b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT, la sterilizzazione).

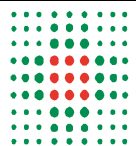
ALLEGATO II – CAPITOLO I

Requisiti generali strutture destinate agli alimenti punto 2, lettera d)

“ove necessario disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a T° controllata con sufficiente capacità per mantenere prodotti alimentari in condizioni adeguate di T° e progettate in modo che la T° possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO IV

Trasporto

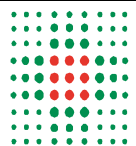


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari» .
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi

6.10.1.3 L'OSA ha definito un programma prerequisito per la gestione del trasporto che preveda:

- *le modalità di trasporto atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura*
- *che i vani di carico siano riservati al trasporto di prodotti alimentari e riportino la dicitura “per prodotti alimentari”*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

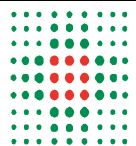
ultimi in condizioni adeguate di temperatura e

- *che, qualora vengano trasportati altri prodotti in contemporanea agli alimenti, vengano separati in maniera efficace*
- *che i vani di carico fra un carico e l'altro vengano puliti per evitare il rischio di contaminazioni*
- *che sia controllata la temperatura nel caso di trasporto di alimenti a temperatura controllata*
- *che, nel caso di esternalizzazione dell'attività di trasporto, siano definiti i requisiti necessari*
- *le azioni correttive da adottare in caso di non conformità*

6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE

La verifica evidenzia che:

- *La gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale*
- *Le temperature riscontrate, relative ad ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotti sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA*
- *I prodotti alimentari che sono conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o nell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.*
- *Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

scongelo, gli alimenti sono sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Se il liquido proveniente dal processo di scongelamento può costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.

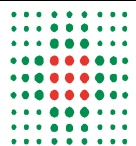
- *Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.*

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO-GESTIONE

La verifica evidenzia che:

6.10.3.1 la gestione del magazzino è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea;

6.10.3.2 la gestione del trasporto è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

Allegato 6

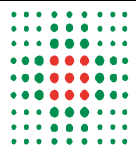
mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- 6.11 MATERIE PRIME,SEMILAVORATI**
- 6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI**
- 6.11.2 MATERIE PRIME,INGREDIENTI,SEMILAVORATI – PROGRAMMA**
- 6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE**

REQUISITI NORMATIVI GENERALI

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Articolo 1,Allegato II,capitolo IX
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI 13.1.2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

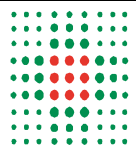
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI 13.1.2005 n. 2182 "linee guida per la predisposizione di piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel I settore delle carni</p> <p>3.7.1 - Procedura di selezione e verifica dei fornitori</p> <p>La verifica delle materie prime utilizzate riveste una importanza determinante sui risultati finali della produzione. Il mezzo più efficace per la selezione del fornitore consiste nella verifica delle garanzie fornite dal suo sistema di autocontrollo. La procedura di selezione e verifica dei fornitori si applica a tutte le materie prime o semilavorati utilizzati ed ai servizi acquistati da tutte le aziende del settore alimentare.</p> <p>E' opportuno che l'azienda predisponga un elenco di tutte le principali materie prime utilizzate, identificando i prodotti e le quantità annue presunte, e un registro per il censimento di tutti i fornitori abituali con apposite "schede registrazione fornitore".</p> <p>L'azienda dovrebbe definire le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime alle quali il fornitore deve conformarsi, nonché i criteri di valutazione degli stessi fornitori. I risultati delle verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) devono essere registrati. Le procedure dovranno comprendere le misure da intraprendere nel caso in cui le verifiche diano esito sfavorevole.</p> <p>L'azienda può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente documentazione:</p>	<p>6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>E' presente un elenco aggiornato di tutte le materie prime utilizzate, nel quale:</i>• <i>Sono identificati i prodotti, le quantità annue previste</i>• <i>È presente un elenco aggiornato di tutti i fornitori abituali</i>• <i>Sono registrati con tutti i dati identificativi della ditta</i>• <i>Sono registrati i prodotti forniti e le loro caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche</i>• <i>Sono definiti i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite</i>• <i>Sono definite le verifiche da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate che comprendano:</i><ul style="list-style-type: none">➤ <i>responsabili per implementazione e mantenimento delle procedure di controllo</i>➤ <i>tipo di controlli da eseguire (documentali, ispettivi, strumentali, analitici)</i>➤ <i>limiti di accettabilità</i>➤ <i>frequenza dei controlli</i>➤ <i>misure da intraprendere nel caso i controlli diano esiti sfavorevoli</i>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

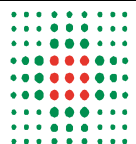
- protocollo scritto, comprensivo delle specifiche dei prodotti, delle procedure di verifica, dei limiti di accettabilità e delle azioni correttive da adottare in caso di controlli con esito sfavorevole;
- indicazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento;
- elenco aggiornato materie prime e fornitori;
- risultati delle verifiche.

- *documento di registrazione dei controlli eseguiti e dei risultati*
- *l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma*

6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI_PROGRAMMA

6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI_GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI GENERALI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, lett. j, lett. k, lett. l Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 3 comma 1



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

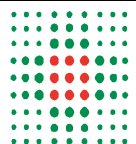
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 lett. b, punti ii, iii, iv, vi
REGOLAMENTO 2073/2005 DEL 15 NOVEMBRE 2005 DELLA COMMISSIONE	CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 3, comma 1 Art. 4 Art. 5 Art. 7, commi 1, 2, 4 Art. 9
REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2006	TENORI MASSIMI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	
DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2001, N. 31	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 98/83/CE RELATIVA ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Art. 1 Art. 2 Art. 3 Art. 4 Art. 5
DECRETO MINISTERIALE 27 FEBBRAIO 1996, N. 209 E SUCC. MODIFICHE ED INTEGRAZIONI	REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI PERMESSI NELLA PREPARAZIONE PER LA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE N. 94/34/CE, N. 94/35/CE, N. 94/36/CE, N. 95/2/CE E N. 95/31/CE	Tutti gli articoli ad esclusione degli artt. 11, 19, 20



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 107 E
 SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI

ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 88/388/CEE E 91/71/CEE
 RELATIVE AGLI AROMI DESTINATI AD ESSERE
 IMPIEGATI NEI PRODOTTI ALIMENTARI ED AI MATERIALI
 DI BASE PER LA LORO PREPARAZIONE

DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 108 E
 SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI

ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 76/893/CEE RELATIVE AI
 MATERIALI ED AGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A
 CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

REGOLAMENTO 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
 E DEL CONSIGLIO

MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A
 CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI CHE ABROGA
 LE DIRETTIVE 80/590/CEE E 89/109/CEE

DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE N. 386 DEL 28
 MARZO 2011

RECEPIMENTO DELL'ACCORDO TRA GOVERNO,
 REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E
 BOLZANO SUL DOCUMENTO RELATIVO ALLE
 "MODALITA' OPERATIVE DI
 ISCRIZIONE;AGGIORNAMENTO;CANCELLAZIONE DAGLI
 ELENCHI REGIONALI DI LABORATORI E MODALITA' PER
 L'EFFETTUAZIONE DI VERIFICHE ISPETTIVE UNIFORMI
 PER LA VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' DEI
 LABORATORI"

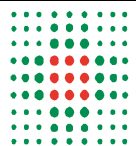
REQUISITI APPLICATIVI

CRITERI DI CONFORMITA'

Materie prime, semilavorati, ingredienti, prodotti finiti

6.11.2 MATERIE PRIME,INGREDIENTI,SEMILAVORATI-PROGRAMMA

6.11.2.1 Deve essere presente ed attuato un piano di verifica sulle materie prime,



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

REG. 852/2004, ALL. II, CAP. IX

REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

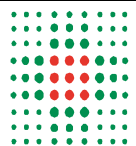
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare

sui semilavorati e sui prodotti finiti in rapporto alle caratteristiche del prodotto.

Devono essere registrati il piano di verifica, i limiti di accettabilità, i risultati delle analisi, la documentazione relativa alla risoluzione delle non conformità.

A tal fine l'OSA deve garantire:

- che siano definiti le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati (le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime);*
- che siano definiti criteri e modalità di accettazione e conservazione di materie prime, semilavorati e ingredienti;*
- che siano registrati i risultati delle verifiche effettuate sulle materie prime le misure intraprese in caso di non conformità;*
- che siano individuati eventuali allergeni, segnalati e gestiti idoneamente;*
- che esista ed è attuato un piano di campionamento sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti in rapporto alle caratteristiche del prodotti riportante i limiti di accettabilità;*
- che siano valutati , registrati ed archiviati i rapporti di prova;*
- in caso di non conformità la presenza della documentazione relativa alla risoluzione delle stesse;*
- la gestione dei “resi”;*
- le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati sono conservati in modo idoneo ad evitare deterioramenti e contaminazioni;*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.

8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

- *le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati sono, se necessario, conservati alle idonee temperature;*

- *Il mantenimento della catena del freddo è derogato solo per motivi tecnologici;*

6.11.2.2 *Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda:*

- *individuazione delle responsabilità;*
- *limiti di accettabilità;*
- *modalità di controllo e verifica.*

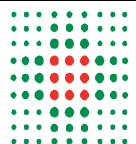
6.11.2.3 *L’OSA dà evidenza di utilizzare aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici :*

- *consentiti per i prodotti specifici;*
- *nelle quantità ammesse.*

6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE

Vi è evidenza che:

- *Il programma è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa*
- *I prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA

6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE

REG. 852/2004, ALL.II, CAP. X

REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E
ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

REG. 852/2004, ALL. II, CAP. V

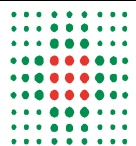
6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA

6.12.1.1 L'impresa deve garantire:

- Che siano definiti i materiali per il confezionamento e imballaggio;
- Che siano idonei a venire a contatto con gli alimenti
- Che siano definiti i criteri e le modalità di accettazione e stoccaggio dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio;
- Che il materiale per il confezionamento e l'imballaggio siano immagazzinati in modo idoneo ad evitare contaminazioni;
- Che il materiale di imballaggio sia monouso o lavabile e disinfettabile se riutilizzato
- Tutto il materiale che viene a contatto con gli alimenti deve essere igienicamente idoneo e, se del caso, pulito e disinfettato ad ogni uso

6.12.1.2 Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda:

- almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005;



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Requisiti applicabili alle attrezzature

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

REG 2073/2005 art 3, art.4 , art 5 , art 7

Delibera della Giunta Regionale n. 386 del 28 marzo 2011

- *In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.*

6.12.1.3 *Il laboratorio di prova :*

è iscritto nell'elenco regionale dei laboratori (<http://www.alimenti-salute.it> sezione documentazione, voce elenco laboratori)

le prove svolte ai fini dell'autocontrollo sono ricomprese nelle liste di prove del laboratorio scelto dall'operatore del settore alimentare

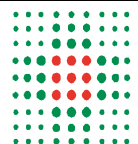
se svolte da un laboratorio situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza

6.12.1.4 *Vengono previste le procedure di ritiro/riciamo*

6.12.1.5 *L'OSA garantisce la gestione della etichettatura dei prodotti finiti*

6.12.2 PRODOTTO FINITO – GESTIONE

6.12.2.1 *viene evidenziato che l'OSA gestisce il programma in maniera conforme alla normativa e i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

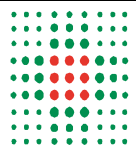
mod. 06 P007 6100

MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 5 comma 1 lettera b ; comma 2,
REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a	ART.8



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

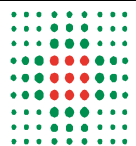
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

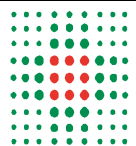
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

	norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.	
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 5 , Art. 6
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	
REG 1662 DEL 6.11.2006	RECANTE MODIFICHE DEL REG.(CE) 853/04	ART. 1 , COMMA 2



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>REG. 853/2004 ALEGATO II SEZIONE I – MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE come modificato da RE. 2076 ALLEGATO VII</p> <p>Ove richiesto a norma dell'articolo 5 o 6, e fatte salve le disposizioni di cui all'allegato III, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni in appresso.</p> <p>REG. 1662/2006 ALLEGATO I</p> <p>A. APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE</p> <p>1. Il marchio dev'essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento.</p> <p>2. Tuttavia, non è necessario applicare un nuovo marchio a un prodotto a meno che ne venga rimosso l'imballaggio e/o il confezionamento oppure esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento, nel qual caso il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.</p> <p>3. omissis</p>	<p>6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE</p> <p><i>6.12.3.1 L'azienda deve gestire la applicazione della marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti dove:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>un prodotto manipolato in un uno stabilimento soggetto a riconoscimento risulta contrassegnato da un marchio di identificazione prima che il prodotto lasci lo stabilimento</i> • <i>il marchio di identificazione indica il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo operazioni di rimozione dell'imballaggio originario, operazioni di confezionamento o nel quale il prodotto subisca ulteriori trasformazioni. (REG.1662/2006 ALLEGATO)</i> • <i>L'azienda gestisce la forma della marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Il marchio indica il nome del paese in cui è situato lo stabilimento per esteso : ITALIA o mediante un codice ISO a due lettere : IT</i> ➤ <i>Il marchio è di forma ovale ed include l'abbreviazione CE</i> ➤ <i>il marchio sia leggibile, indelebile e chiaramente esposto in</i>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

4. Gli operatori del settore alimentare devono, a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare gli operatori che hanno messo a loro disposizione, e ai quali hanno consegnato, prodotti di origine animale.

B. FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

5. Il marchio deve essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato dalle autorità competenti.

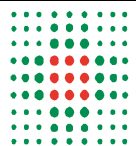
6. Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente.

Nel caso degli Stati membri tuttavia i codici sono AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK, CZ, EE, CY, LV, LT, HU, MT, PL, SI, SK,.

7. Il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del settore

modo da poter essere controllato

- *il marchio di identificazione può essere impiegato su alimenti prodotti in uno stabilimento a cui è stato assegnato un numero di riconoscimento sia che si tratti di alimenti a cui si applica il regolamento o meno, indifferentemente*
- *L'azienda gestisce il metodo per la marchiatura nel rispetto delle indicazioni previste dai regolamenti:*
 - *Il marchio viene apposto direttamente sull'involucro, sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Può consistere in una targhetta inamovibile di materiale resistente.*
 - *Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.*
 - *In prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.*
 - *in prodotti di origine animale posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.*
 - *quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione a entrambi i tipi di alimenti.

8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY.

C. METODO PER LA MARCHIATURA

9. Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.

10. omissis

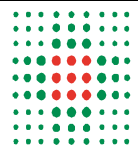
11. Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.

12. Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni di cui ai punti 6 e 7 e, se del caso, 8.

conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari. (D.Lgs n. 209 del 27 febbraio 1996 e successive modifiche art. 6 comma 7)

6.12.3.2 La verifica evidenzia che:

- *L'azienda gestisce correttamente il programma di applicazione del marchio per quanto riguarda:*
 - *riproduzione e stampa del marchio;*
 - *applicazione del marchio;*
 - *utilizzo dei materiali riportanti il marchio.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

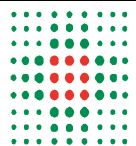
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

13. Quando i prodotti di origine animale sono posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.

14. Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.

6.13 PIANO DI AUTOCONTROLLO/HACCP

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 5, comma 2 lettera g, comma 4 lett. a, comma 5, Art. 7, Art. 8, Art. 9



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

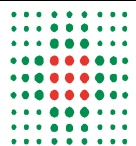
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ALLEGATO III
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4 , comma 1, comma 2, comma 3 lett. a, comma 4 lett. a, comma 8 lett. b
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. a, lett. d, lett. e
REGOLAMENTO. 2073/2005 del 15.11.2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 3, 4, 5, 6, 7. Allegato I e II
COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 16 novembre 2005	GUIDA ALL'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP	
COMMISSIONE EUROPEA DGSANCO DEL 21 dicembre 2005	DOCUMENTO DI ORIENTAMENTO SULL'APPLICAZIONE DI TALUNE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI

Commissione Europea - Direzione Generale per la salute e tutela dei consumatori – Bruxelles 21.12.2005

Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari omissis

5.3 HACCP e flessibilità La metodologia HACCP è per sua natura flessibile, in quanto si basa su una serie limitata di principi e di procedure che perseguono l'obiettivo della sicurezza dei prodotti alimentari, senza imporre alle imprese alimentari di rispettare regole o di seguire procedure non pertinenti o adattate al contesto specifico della loro attività. I manuali di corretta prassi operativa per l'igiene e per l'applicazione dei principi HACCP predisposti dal settore alimentare, a livello nazionale o comunitario, dovrebbero aiutare le imprese ad applicare procedure basate sui principi HACCP corrispondenti alle caratteristiche della loro produzione. La Commissione ha pubblicato documenti d'orientamento che illustrano le possibilità principali di flessibilità per quanto riguarda l'applicazione delle procedure basate sui principi HACCP.

Commissione Europea - Direzione Generale per la salute e tutela dei consumatori – Bruxelles 16.11.2005

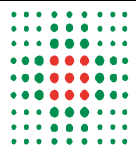
Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema

CRITERI DI CONFORMITA'

6.13.1 PIANO DI AUTOCONTROLLO-HACCP-PROGRAMMA

Allorquando un operatore del settore alimentare utilizza procedure contenute in manuali nazionali e comunitari di corretta prassi igienica e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP anziché stabilire sue procedure proprie, il controllo dovrà comprendere il corretto uso di detti manuali.

Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale deve essere stato approvato a livello nazionale o comunitario con le previste procedure



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

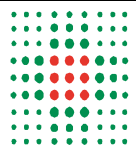
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

HACCP in talune imprese alimentari



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Accordo, ai sensi dell’art. 4 del D.L. n° 281 del 28/08/1997, tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l’identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni. Pubblicato sul supplemento ordinario n° 16 della G.U. n° 32 09/02/2005.

.... Omissis

Lo sviluppo del piano HACCP prevede le seguenti fasi.

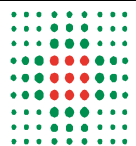
Fasi preliminari

- Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici.
- Creazione del gruppo di lavoro.
- Definizione degli obiettivi del piano HACCP.
- Descrizione del prodotto; identificazione della destinazione d’uso.
- Definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto.
- Predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro.

I sette principi HACCP

I seguenti sette principi che costituiscono la base del sistema HACCP, sono contenuti nel Codex Alimentarius (1996).

- Condurre un’analisi dei pericoli.
- Identificare i punti di controllo critici.
- Fissare i limiti critici.
- Definizione delle procedure di monitoraggio.
- Definizione delle azioni correttive.
- Definizione delle procedure di verifica.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- Definizione delle procedure di registrazione.

1 FASI PRELIMINARI

1.1.1 Fase preliminare 1: mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici

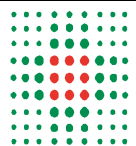
La possibilità di sviluppare ed implementare con successo un piano HACCP è fortemente dipendente dal coinvolgimento attivo dell'impresa e dal mandato della direzione. Per un adeguato sviluppo e successiva buona applicazione del piano è necessario che la direzione fornisca il supporto e le risorse necessarie, che includono finanziamenti, personale e tempo adeguati. E' fondamentale inoltre che ogni persona coinvolta a vario titolo nell'applicazione dell'HACCP comprenda i principi fondamentali del sistema ed il ruolo affidato nell'applicazione pratica.

Imprese artigianali. Molto più semplice, in teoria, ottenere il coinvolgimento della direzione nelle imprese che impiegano un numero limitato di addetti. E' sufficiente che il titolare sia convinto della necessità di applicare il sistema nella propria attività, trasmettendo questo "input" ai collaboratori e investendo il tempo e le risorse necessarie. Nella pratica, proprio in questo tipo di imprese spesso si riscontrano problemi legati alla scarsa volontà del titolare nell'implementare il sistema.

1.1.2 Fase preliminare 2: creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)

6.13.1.2 Fasi preliminari 1: mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici

- Nel Piano è esplicitato il **mandato della direzione**
La possibilità di sviluppare ed implementare il piano HACCP dipende in primo luogo dalla volontà dell'impresa e dal mandato della direzione nei confronti del responsabile dell'autocontrollo aziendale. Deve essere presente un impegno formalizzato da parte della direzione aziendale relativo a predisposizione, attuazione, mantenimento di una o più procedure basate sui principi HACCP.
- Sono state individuate le risorse necessarie per l'attuazione del piano
La direzione deve fornire il supporto e le risorse necessarie, che includono finanziamenti, personale e tempo adeguati. La direzione deve individuare formalmente il responsabile del piano di autocontrollo,
- Il Piano è datato e firmato dal responsabile dell'autocontrollo
Il piano deve riportare oltre alla firma del responsabile, la data in cui è stato predisposto e la data delle eventuali revisioni, in modo da sapere da quale data è stato applicato.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Al fine di facilitare l'applicazione pratica del piano HACCP, è auspicabile la creazione di un apposito gruppo di lavoro all'interno dell'industria, che non dev'essere strutturato secondo i livelli gerarchici dell'impresa; esso potrà essere composto da un numero variabile di persone, a seconda dell'azienda, quantificabile comunque in circa 3-6 persone.

Le persone che entrano a far parte del gruppo di lavoro dovrebbero possedere adeguate conoscenze e competenze sui seguenti aspetti:

- processo produttivo;
- tecnologia delle attrezzature ed utensili;
- principi della sicurezza alimentare;
- sistemi di gestione attualmente presenti in azienda;
- principi HACCP.

E' compito del gruppo la progettazione del piano HACCP in costante collaborazione con le persone che saranno tenute ad implementarlo all'interno dell'azienda. A seconda della parte del piano che viene sviluppata, può essere necessario inoltre coinvolgere altre persone che lavorano all'interno dell'azienda.

Lo sviluppo di un piano HACCP richiede normalmente l'intervento di più persone ognuna con il proprio bagaglio di esperienze e conoscenze.

E' da considerarsi un errore la predisposizione del piano fatta da una persona, anche esperta di HACCP, ma escludendo i soggetti che hanno una conoscenza diretta della linea di lavorazione e del processo produttivo.

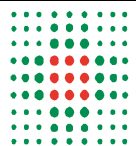
Qualora si ritenga necessario far ricorso a risorse esterne, si raccomanda di ricorrere a persone in possesso di conoscenze tecniche sull'HACCP.

Può essere molto utile, inizialmente, che il gruppo di lavoro predisponga un programma per lo sviluppo del piano, indicando le attività da effettuare, le relative date, le responsabilità.

La firma costituisce un'assunzione di responsabilità da parte di chi deve sovrintendere all'applicazione del piano.

Fase preliminare 2: creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)

- La direzione deve fornire evidenza:
 - dei partecipanti al gruppo HACCP
 - delle relative conoscenze e competenze
- E' stato formalizzato il gruppo di lavoro
Lo sviluppo del piano HACCP richiede normalmente l'intervento di più persone ognuna con il proprio bagaglio di esperienze e conoscenze. E' compito del gruppo la progettazione del piano HACCP in collaborazione con il personale che sarà tenuto ad implementarlo all'interno dell'azienda.
- Il gruppo ha conoscenze adeguate in materia di HACCP
Le persone che entrano a far parte del gruppo dovrebbero possedere, ognuna per la parte di propria competenza, conoscenze adeguate relative: ai principi dell'HACCP, della tecnologia e della sicurezza alimentare, del processo produttivo e dei sistemi di gestione propri dell'azienda.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Imprese artigianali. Il gruppo di lavoro può essere costituito anche da un numero molto limitato di persone ; nelle piccole industrie, il gruppo potrà essere formato da tutti gli addetti, in quanto questi ultimi potrebbero ricoprire molteplici ruoli e responsabilità all'interno dell'azienda, utili quindi nella progettazione ed implementazione del piano

1.1.3 Fase preliminare 3: stabilire lo scopo del piano HACCP (Step 3)

L'obiettivo dell'HACCP è l'elaborazione di piani per la sicurezza alimentare che ricoprano tutti gli aspetti della produzione all'interno dell'impresa. Nella maggior parte dei casi, il metodo migliore consiste nel suddividere il lavoro in moduli che possano essere sviluppati progressivamente.

E' particolarmente importante accertare che non si creino lacune tra i controlli eseguiti nell'ambito dell'HACCP e i prerequisiti.

Il punto di partenza è costituito quindi da un'attenta valutazione dei prerequisiti già implementati in azienda; quando questi sono stati correttamente sviluppati ed implementati, il piano HACCP potrà essere dimensionato adeguatamente ed includerà le attività specifiche eventualmente non incluse nei prerequisiti.

1.1.4 Fase preliminare 4: descrizione del prodotto; destinazione d'uso

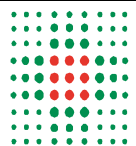
Il passo successivo consiste nella descrizione del prodotto e delle modalità di distribuzione e consumo. L'allegato 4 fornisce uno schema base che può essere utilizzato per lo sviluppo di questa fase preliminare.

Fase preliminare 3: stabilire lo scopo del piano HACCP (Step 3)

- Sono stati predisposti programmi prerequisito adeguati
L'impresa alimentare deve predisporre specifici programmi prerequisito che si integrano con il piano HACCP. Tali prerequisiti consentono di gestire aspetti rilevanti legati alla sicurezza alimentare e di ridurre conseguentemente in sede di analisi dei pericoli il numero dei pericoli da gestire in HACCP.
- Il Piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento
L'impresa alimentare deve predisporre un piano di autocontrollo che ricomprenda tutte le produzioni realizzate nell'impianto.

Fase preliminare 4: descrizione del prodotto; destinazione d'uso

- Sono stati elencati tutti i prodotti fabbricati



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Sia che si utilizzi questo modulo, sia che si ricorra ad un'altra modulistica, la descrizione del prodotto dovrebbe comunque contenere i seguenti elementi:

- denominazione del prodotto;
- composizione: materie prime, ingredienti, additivi, ecc.;
- struttura e caratteristiche chimico-fisiche (solido, liquido, gel, aw, ph, ecc.);
- criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;
- profilo microbiologico e bromatologico;
- condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);
- etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;
- shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni);
- modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;
- uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);
- destinazione del prodotto (mercato locale, esportazione, scambi intracomunitari, ecc.);
- modalità di utilizzo (per esempio: “da consumarsi previa cottura”).

Ogni prodotto dovrebbe inizialmente essere preso in considerazione singolarmente, avendo però cura di effettuare raggruppamenti in base ad analogie di processo produttivo e di destinazione d'uso. La descrizione potrebbe quindi essere fatta per gruppi di prodotti.

E' importante anche valutare le conseguenze di un uso non corretto del prodotto, ad esempio di una manipolazione scorretta o una conservazione impropria, in termini di eventuale crescita inaccettabile di microrganismi patogeni.

Tutte queste informazioni saranno utilizzate per stabilire un “profilo di

L'impresa alimentare deve elencare e descrivere tutti i prodotti fabbricati.

L'impresa alimentare deve evidenziare i prodotti o i gruppi di prodotti per i quali sviluppa i diversi diagrammi di flusso

Per gruppo di prodotti si intendono i prodotti che, per analogia di processo produttivo, presentano gli stessi pericoli, gli stessi limiti critici e utilizzano gli stessi fattori di conservazione e hanno medesima destinazione d'uso.

- Sono disponibili le **descrizioni dei prodotti** e delle loro destinazioni d'uso

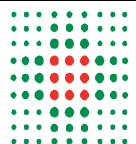
Deve essere presente la descrizione dei prodotti fabbricati (composizione, tipo di trattamento cui sono stati sottoposti).

Devono essere indicate le modalità di conservazione e d'uso (es: da conservare a $T < +7$, da consumare previa cottura) e l'eventuale destinazione del prodotto a categorie a rischio (es: ai celiaci, agli immunodepressi).

- Le descrizioni dei prodotti sono complete

Le descrizioni comprendono:

- *denominazione del prodotto;*
- *composizione: materie prime, ingredienti, additivi, ecc.;*
- *struttura e caratteristiche chimico-fisiche (solido, liquido, gel, aw, ph, ecc.);*
- *criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;*
- *profilo microbiologico e bromatologico;*
- *condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico,*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

rischio” per il prodotto stesso ed aiuteranno nell'identificazione dei pericoli potenziali per la sicurezza dell'alimento.

La descrizione dell'uso previsto dovrà:

1. identificare i gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto;
2. accertare la presenza di eventuali popolazioni “sensibili”;
3. stabilire la non idoneità del prodotto verso le popolazioni sensibili e segnalare la circostanza in etichetta.

La massima attenzione dovrà essere riservata per le specifiche esigenze di sicurezza alimentare richieste da particolari categorie di consumatori, quali le persone immunocompresse, i bambini, gli anziani, le donne in stato interessante, ecc.

1.1.5 Fase preliminare 5: definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto

Il diagramma di flusso è la rappresentazione schematica delle principali tappe del processo di fabbricazione, dalla ricezione delle materie prime alla spedizione del prodotto, che fornisce le basi per la successiva analisi dei pericoli.

Esso deve essere il più possibile dettagliato e completo e comprende il flusso di eventuali prodotti destinati alla rilavorazione. I CCP che verranno successivamente identificati andranno riportati anche sul diagramma di flusso.

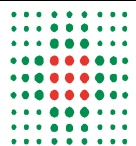
Nel diagramma di flusso andranno inclusi materie prime, additivi, ingredienti, materiali destinati ad entrare in contatto con l'alimento.

Nel caso in cui uno o più di questi elementi siano già stati ricompresi nei

- *sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);*
- *etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;*
- *shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni);*
- *modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;*
- *uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);*
- *destinazione del prodotto (mercato locale, esportazione, scambi intracomunitari, ecc.);*
- *modalità di utilizzo (per esempio: “da consumarsi previa cottura”).*
- *Identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto, con particolare riferimento ad eventuali popolazioni “sensibili”*

Fase preliminare 5: definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto

- *Sono disponibili i **diagrammi di flusso** delle produzioni interessate*
L'impresa alimentare deve predisporre una rappresentazione schematica delle fasi diverse fasi del processo di produzione, rilevanti dal punto di vista igienico sanitario, che fornisca la base per la successiva analisi dei pericoli.
Si tratta della rappresentazione schematica delle principali tappe del processo di produzione che fornisce la base per la successiva analisi dei pericoli.
Ogni diagramma di flusso deve comprendere tutti i passaggi, dalla ricezione della materia prima alla spedizione del prodotto (e il trasporto



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

prerequisiti, dovrà esserne fatta menzione nel piano HACCP. Per ogni fase dovrebbero essere indicati i locali, i tempi previsti, i parametri di processo previsti, le attrezzature utilizzate.

Qualora, in fase di studio del piano, venga utilizzato un diagramma di flusso generico, è importante verificare le differenze esistenti rispetto al processo produttivo della propria azienda, apportando le necessarie modifiche. I diagrammi di flusso generici costituiscono quindi una traccia, che va verificata sul posto per ottenere un diagramma aderente alla realtà produttiva aziendale.

La verifica sul posto

E' importante che nel diagramma di flusso siano descritte accuratamente le varie operazioni così come avvengono nella realtà. La verifica va effettuata secondo le seguenti modalità:

- discussione con gli operatori che sono impegnati lungo la linea produttiva, per accertare che le fasi siano correttamente descritte;
- verifica sul posto, da effettuarsi durante le lavorazioni, controllando che ciò che è scritto nel diagramma di flusso corrisponda a realtà.

Al termine di questa verifica, dovranno essere apportate le correzioni che si siano rese eventualmente necessarie.

1.1.6 Fase preliminare 6: predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro

Per ogni fase lavorativa, dovrebbero essere predisposte specifiche istruzioni scritte da fornire al personale. Queste ultime corrispondono in pratica ad una descrizione del lavoro così come deve essere effettuato in ogni singola fase del diagramma di flusso. La conferma di queste istruzioni operative scritte va effettuata con l'osservazione diretta e con una

se effettuato dall'impresa stessa).

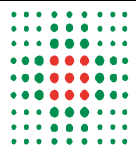
Per ogni singola fase devono essere indicati: i locali, i tempi, i parametri di processo (temperature, ecc..) le attrezzature utilizzate.

Nel diagramma di flusso è bene siano evidenziati i CCP individuati

- *I diagrammi corrispondono alla realtà aziendale*
Si deve avere evidenza che il diagramma di flusso predisposto corrisponda alla realtà produttiva aziendale.
Il diagramma di flusso deve essere verificato sul posto per valutare se le varie tappe (operazioni) corrispondono effettivamente alla realtà produttiva aziendale

Fase preliminare 6: predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro

- *Sono presenti istruzioni di lavoro scritte per il personale*
Le imprese alimentari strutturate (articolate e complesse, nelle quali le diverse attività non sono svolte o sovrintese direttamente dall'OSA) presso le quali il personale svolge mansioni specifiche e rilevanti dal punto di vista igienico sanitario (ad es.: preparazione impasto,



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

discussione che coinvolga il personale tenuto a rispettare il mansionario. Con questa fase preliminare si definiscono in pratica le cosiddette GMP.

2 I PRINCIPI HACCP

2.1.1 Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli

Il primo principio dell'HACCP consiste nel condurre un'analisi dei pericoli per la sicurezza dell'alimento, per stabilire quelli che possono ragionevolmente verificarsi e identificare le misure che possono essere applicate per la loro gestione. Lo sviluppo dell'analisi dei pericoli è un passo essenziale nella predisposizione del piano HACCP, ma è anche una fase molto difficile da attuare senza il coinvolgimento di figure professionali in possesso di adeguate conoscenze.

Si ritiene che qualsiasi pericolo che, in base ai dati della letteratura o all'esperienza dello stabilimento, si sia presentato precedentemente nello stesso tipo di prodotto, debba essere preso in considerazione. Il fatto che un pericolo abbia in teoria la probabilità di presentarsi, non significa automaticamente che lo stesso debba venire gestito a livello di un CCP.

La ditta deve però giustificare per quali ragioni nel proprio stabilimento quel pericolo, preso in considerazione in base ai dati della letteratura, non ha la ragionevole probabilità di verificarsi.

La documentazione utilizzata nello sviluppo dell'analisi dei pericoli (legislazione di riferimento, studi scientifici, studi sviluppati all'interno dell'azienda, informazioni storiche) deve essere conservata a supporto/justificazione delle scelte attuate.

Un pericolo può essere dato da:

preparazione salamoie, cottura, porzionatura, affettatura ecc..) non gestite mediante programmi prerequisito generali devono fornire evidenza di istruzioni di lavoro fornite al personale in relazione alle diverse mansioni esercitate, riportanti la descrizione delle attività da svolgere e le modalità di esecuzione delle medesime, soprattutto quelle rilevanti ai fini igienico sanitari.

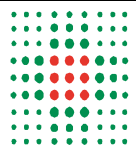
I PRINCIPI HACCP

6.13.1.3 Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli

- E' stata condotta l'analisi dei pericoli
L'impresa alimentare ha preso in considerazione qualsiasi pericolo che, in base ai dati della letteratura o all'esperienza dello stabilimento, si sia presentato precedentemente nello stesso prodotto.

Un pericolo può essere causato da :

- *contaminazione (o ricontaminazione), ad un livello inammissibile, di tipo biologico, chimico o fisico, delle materie prime, dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti,*
- *sopravvivenza o moltiplicazione in proporzioni inammissibili di microrganismi patogeni,*
- *produzione o persistenza, a livelli inaccettabili, di tossine o di altre sostanze provenienti dal metabolismo microbico*
- *comparsa, in proporzioni inammissibili, di corpi chimici nei prodotti intermedi e nei prodotti finiti.*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- contaminazione (o ricontaminazione), ad un livello inammissibile, di tipo biologico, chimico o fisico, delle materie prime, dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti;
- sopravvivenza o moltiplicazione in proporzioni inammissibili di microrganismi patogeni e comparsa, in proporzioni inammissibili, di corpi chimici nei prodotti intermedi, nei prodotti finiti, nella catena di produzione o nell'ambiente circostante;
- produzione o persistenza, a livelli inaccettabili, di tossine o di altre sostanze indesiderate provenienti da metabolismo microbico.

Il gruppo di lavoro dovrebbe analizzare quali pericoli potrebbero insorgere in ciascuna fase del processo produttivo, utilizzando il diagramma di flusso e la descrizione del prodotto precedentemente predisposti. Le domande che possono essere utili in questa fase, per ottenere un risultato il più possibile completo, sono riportate in allegato 5.

Una delle principali difficoltà consiste nello stabilire quali pericoli possono ragionevolmente verificarsi e per i quali è necessario adottare misure preventive. La legislazione statunitense li indica, ad esempio, come quelli per i quali un'impresa prudente metterebbe in atto procedure di controllo/gestione perché si sono storicamente verificati o perché esiste la ragionevole possibilità che possano verificarsi in assenza di tali procedure.

In realtà, l'analisi dei pericoli è costituita da tre momenti distinti:

- a. elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero prevedibilmente insorgere in ciascuna fase;
- b. determinarne la significatività
- c. elencare le misure preventive per controllare/gestire i rischi identificati.

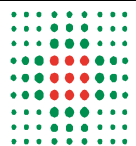
a. Elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici

I pericoli sono normalmente raggruppati in tre categorie: biologici, chimici, fisici. Di norma, i pericoli devono essere definiti in modo specifico (es.

- *Sono stati elencati tutti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili*

Si intendono per pericoli che possono ragionevolmente verificarsi quelli per i quali un'impresa prudente metterebbe in atto procedure di controllo/gestione perché si sono storicamente verificati o perché esiste la ragionevole possibilità che possano verificarsi in assenza di tali procedure.

Debbono essere elencati e considerati tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero prevedibilmente insorgere in ciascuna fase (comprese le soste). Quanto sopra utilizzando il diagramma di flusso precedentemente predisposto.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes); in qualche caso i pericoli possono essere raggruppati, quando la fonte di contaminazione, piuttosto che le modalità per la loro gestione, siano sovrapponibili (ad es. batteri associati alla contaminazione fecale, batteri tremolabili).

Quando si identifica un pericolo potenziale la sua identificazione deve essere specifica (es. (B)=salmonella (C)=grasso/olio e (P)=metallo, plastica ecc.).

Pericoli biologici

Sono rappresentati da organismi viventi che possono rendere l'alimento non sicuro; possono essere batteri, parassiti, virus. I pericoli biologici sono frequentemente associati alla materia prima dalla quale l'alimento è ottenuto, per le carni ad esempio gli animali stessi, ma possono essere anche introdotti durante la lavorazione, dall'ambiente nel quale l'alimento è lavorato, dagli addetti alle lavorazioni, da altri ingredienti, dal processo stesso.

Pericoli chimici

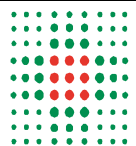
Possono derivare da un componente naturale dell'alimento o da sostanze che lo contaminano, in modo internazionale o meno, durante le varie fasi della vita del prodotto. Nel caso di animali d'allevamento, vanno presi ad esempio in considerazione i componenti delle razioni alimentari, l'acqua di abbeverata, medicinali e sostanze vietate, pesticidi. Essi possono causare malattie alimentari acute oppure danni di tipo cronico. Tra i pericoli chimici vanno inclusi anche gli allergeni di origine alimentare, nonché le sostanze chimiche utilizzate nell'industria di lavorazione, quali lubrificanti, detergenti, disinfettanti.

Pericolo fisico

E' un elemento fisico dell'alimento che non rientra nella sua normale

Quando viene identificato un pericolo potenziale occorre sempre specificare se è di tipo biologico (B: Listeria Monocytogenes), chimico (C: nitriti, nitrati) o fisico (F: metallo, vetro).

I pericoli debbono essere definiti in modo specifico (es: Clostridium Botulinum); in qualche caso possono essere raggruppati (es: batteri associati alla contaminazione fecale).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

composizione e che può causare malattia o lesioni alla persona che lo consuma. I più comuni pericoli fisici sono materiali estranei quali pezzi di vetro, di metallo, di plastica, ecc., che si possono ritrovare nell'alimento per una non corretta gestione del processo produttivo o per difetti delle attrezzature.

Numerose condizioni possono causare o favorire la presenza di materiali estranei nell'alimento, quali ad esempio:

- materie prime contaminate;
- attrezzature ed utensili inadeguati od in cattive condizioni di manutenzione;
- materiali di confezionamento inadeguati;
- scarsa attenzione da parte degli addetti con ruolo di responsabilità.

b. Determinare se i pericoli potenziali sono significativi

Dopo aver identificato i pericoli è necessario definire se siano significativi; con tale termine si deve intendere (NACMCF 1992) “un rischio di tale natura che la sua prevenzione, eliminazione, riduzione o controllo ad un livello accettabile sia essenziale per la produzione di un alimento sano”.

La significatività viene determinata in base alla valutazione del rischio (risk) e della gravità (severità); quest'ultima, a differenza del risk, non dipende dal processo né dal personale, ma dalle caratteristiche intrinseche dell'agente determinante il pericolo.

La valutazione è normalmente basata su una combinazione di esperienza, dati epidemiologici e dati provenienti dalla letteratura scientifica. I rischi che risultano non significativi o poco probabili non devono essere presi in considerazione nel piano HACCP.

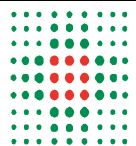
- E' stata adeguatamente definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo

Queste informazioni possono essere desunte anche dalla bibliografia o dai manuali di corretta prassi eventualmente adottati.

La gravità del pericolo (severity) dipende esclusivamente dalle caratteristiche intrinseche dell'agente che ha determinato lo specifico pericolo e dalle sue ripercussioni sulla salute.

Il rischio (risk) dipende invece dalla probabilità di occorrenza del pericolo; questo anche in relazione allo specifico processo produttivo aziendale e al personale in causa.

E' pertanto importante verificare che sia stata motivata adeguatamente la decisione presa in merito alla significatività dei singoli pericoli.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

E' importante motivare adeguatamente la decisione rispetto alla valutazione di un eventuale rischio.

c. Elencare le misure preventive per controllare/gestire i rischi identificati

Il passo successivo consiste nell'identificare le misure preventive che potrebbero essere utilizzate per gestire/controllare il pericolo.

Per gestire un pericolo può essere necessario ricorrere a più di una misura preventiva, così come una stessa misura preventiva può intervenire su più pericoli.

E' importante chiarire che, sebbene possano essere predisposti elenchi di pericoli per ogni tipo di processo, l'analisi dei pericoli deve comunque essere condotta per ogni singolo stabilimento e linea produttiva; essa deve inoltre essere aggiornata ogniqualvolta vengano introdotte modifiche del processo.

Per lo sviluppo dell'analisi dei pericoli può essere utilizzato il modulo riportato in allegato 6.

Nel modello proposto si evidenzia, in un'apposita colonna, l'opportunità di descrivere le misure che possono essere adottate, nell'ambito dei prerequisiti, per gestire il pericolo stesso, prima di stabilire se un pericolo “possa ragionevolmente verificarsi”.

Secondo i principi HACCP, ogni volta che si stabilisce che un pericolo può ragionevolmente verificarsi, è necessario stabilire misure per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo stesso e quindi definire uno o più CCP.

Il punto essenziale pare quindi fornire una risposta corretta alla domanda: “il pericolo può ragionevolmente verificarsi?”. A prima vista, la risposta potrebbe essere “sì” per molti pericoli, il che condurrebbe ad una

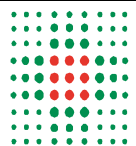
- E' stata adeguatamente eseguita la valutazione dell'efficacia dei prerequisiti implementati (SOP, SSOP) nei confronti dei pericoli significativi

E' risaputo che in un piano HACCP dovrebbero essere identificati, se possibile, pochi CCP, perché diversamente il piano diventa ingestibile. E' pertanto opportuno descrivere le misure che sono state adottate, nell'ambito dei prerequisiti, per gestire il pericolo individuato, prima di stabilire se il pericolo medesimo “possa ragionevolmente verificarsi”.

E' ovvio che tali prerequisiti possono essere considerati solamente se:

- *sono stati predisposti prima dello sviluppo del piano HACCP,*
- *la documentazione e le registrazioni relative a tali prerequisiti sono in grado di giustificare la decisione presa.*

Se una SOP od una SSOP vengono utilizzate per sostenere che un pericolo non ha la ragionevole possibilità di presentarsi durante una fase del processo (HACCP-analisi dei pericoli), la documentazione e le relative registrazioni devono essere disponibili per l'autorità di controllo al fine di determinare se le stesse sono in grado di giustificare tale decisione.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

proliferazione di CCP con conseguente ingestibilità del processo. E' risaputo che in piano HACCP dovrebbero essere identificati, se possibile, pochi CCP, diversamente il piano è destinato a fallire. Il problema pare in questo caso quello di considerare se un pericolo può ragionevolmente verificarsi dopo che sono stati correttamente implementati i prerequisiti, che possono aiutare in molti casi a prevenire pericoli anche significativi. Per molti dei pericoli potenziali identificati possono essere infatti applicate misure preventive nell'ambito dei prerequisiti in modo da ridurre significativamente il numero dei CCP (cfr Principio n.2).

Appare chiaro che:

- L'adozione dei prerequisiti deve precedere lo sviluppo di un piano HACCP;
- In fase di analisi dei pericoli, molti di questi potranno essere “gestiti” attraverso i programmi prerequisiti; semplificando enormemente l'identificazione dei CCP.

Le misure preventive adottate nell'ambito dei prerequisiti non vanno confuse con le “misure per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo”, descrizione che comporta la definizione di un CCP.

2.1.2 Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)

Dopo aver identificato i pericoli biologici, chimici e fisici che possono ragionevolmente verificarsi, dopo aver individuato, per ognuno di questi pericoli, le misure preventive per la loro gestione, è necessario procedere all'identificazione dei CCP: punti, fasi o procedure in corrispondenza delle quali il controllo può essere applicato per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza alimentare.

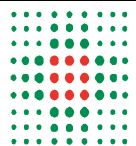
Sono necessarie alcune precisazioni:

6.13.1.4 Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)

- Sono stati **identificati i Punti di Controllo Critici** nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili

Per Punto di Controllo Critico si intende la fase in corrispondenza della quale il controllo è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo legato alla sicurezza degli alimenti.

In base della letteratura internazionale vengono comunemente



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- il CCP non è necessariamente un punto in cui c'è una elevata probabilità di incorrere in un pericolo;
- critico non vuol dire pericoloso, ma decisivo, determinante ai fini della prevenzione di pericoli relativi agli aspetti igienici;
- i CCP non sono i punti in cui vengono effettuate le analisi; le analisi non sono un modo per tenere sotto controllo la sicurezza di un alimento, ma un elemento di verifica dell'efficacia del piano HACCP;
- il controllo consiste nella gestione del punto, fase o procedura e non è una misurazione di tipo analitico;
- per alcuni pericoli possono essere identificati più CCP, e un CCP può controllare più pericoli.

In base ai lavori già pubblicati a livello internazionale ed in base all'esperienza maturata negli anni negli stabilimenti dove l'HACCP è stato da tempo implementato, alcuni punti sono stati comunemente riconosciuti nei vari processi produttivi, come ad esempio:

- il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica;
- la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni;
- la formulazione del prodotto, che includa ad esempio l'aggiustamento del pH.

In ogni caso, anche a parità di processo, stabilimenti diversi potranno identificare differenti CCP.

Per identificare i CCP, a ciascuna fase del processo può essere applicato l'albero delle decisioni oppure un metodo alternativo, come quello descritto in allegato 6.

2.1.3 Principio 3: fissazione dei limiti critici

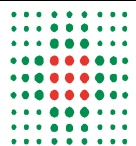
riconosciuti come CCP:

- *il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica,*
- *la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni,*
- *la formulazione del prodotto, che includa ad esempio l'aggiustamento del pH.*

- *Viene data evidenza della metodologia utilizzata per la individuazione dei CCP*

Deve essere disponibile evidenza della metodologia utilizzata per l'individuazione dei CCP (albero delle decisioni, altro...)

6.13.1.5 Principio 3: fissazione dei limiti critici



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Per ogni misura preventiva adottata in corrispondenza di ogni CCP identificato deve essere stabilito un limite critico, valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità, che rappresenta quindi il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo.

I limiti critici devono essere chiaramente definiti, misurabili, esatti e specifici. Non è accettabile quindi la definizione di un range come limite critico.

I parametri più spesso utilizzati sono quelli chimico-fisici: tempo, pH, concentrazione salina, temperatura, dimensioni fisiche, umidità Aw, acidità titolabile, concentrazione di soluti ecc.

I limiti critici vengono stabiliti sotto la responsabilità dello stabilimento e possono essere ricavati da: legislazione, linee guida, letteratura, studi sperimentali, pareri di esperti. Quando un limite critico è imposto dalla legislazione (ad es. la temperatura di refrigerazione) questo deve comunque essere rispettato e il piano non può indicare un limite meno restrittivo. E' importante che tutta la documentazione relativa alla fissazione dei limiti critici sia mantenuta presso lo stabilimento. Oltre ai limiti critici, possono essere fissati dei “livelli di attenzione” più restrittivi, che segnalano la tendenza alla perdita di controllo; questi devono essere chiaramente indicati come tali.

Il limite critico non dovrebbe comunque essere confuso con eventuali limiti operativi stabiliti per ragioni diverse da quelle sanitarie.

- Sono stati stabiliti, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici

Per ogni CCP individuato deve essere stabilito il limite critico cioè il valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. Rappresenta quindi il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo.

Devono pertanto essere definiti con un solo valore; non è accettabile la definizione di un range di valori come limite critico.

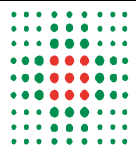
- I limiti critici sono appropriati, misurabili, pertinenti

I limiti critici possono derivare da: legislazione, manuali di riferimento riconosciuti, linee guida specifiche, letteratura scientifica, programmi di microbiologia predittiva, disciplinari di produzione, da studi sperimentali condotti presso strutture e secondo protocolli di indagine scientificamente provati e/o da pareri di esperti (ad esempio istituti universitari, stazione sperimentale conserve, IZS, Arpa, laboratori privati accreditati ecc.)

Debbono essere chiaramente definiti, misurabili, esatti e specifici; debbono essere espressi in forma di adeguato/non adeguato o mediante valori numerici.

- I limiti critici soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti.

I limiti critici imposti dalla legislazione devono sempre essere rispettati.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

2.1.4 Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio

Per ogni punto di controllo critico è definito un sistema di monitoraggio.

Il monitoraggio consiste in una sequenza programmata di osservazioni o misure di un parametro di controllo al fine di garantire il rispetto del limite critico a livello di un CCP e quindi il controllo dello stesso. Il monitoraggio è effettuato da un addetto o per mezzo di sistemi automatici, in corrispondenza di un CCP e dà luogo a registrazioni che possono essere utilizzate in futuro dall'impresa.

Per ogni monitoraggio prestabilito devono essere definiti i seguenti elementi.

Quando:

deve essere stabilita la frequenza (continua o con periodicità definita) del monitoraggio, che dipende dal CCP e dal processo; in alcuni casi, il monitoraggio continuo è fattibile (es. registrazione della temperatura delle celle), in altri casi è necessario che il gruppo di lavoro stabilisca una frequenza tale da garantire che il CCP sia sotto controllo. Quando vengano stabilite modalità di monitoraggio discontinuo,, è importante che la frequenza venga definita tenendo conto dei tempi, delle caratteristiche del processo e delle quantità di prodotto trattato in un certo tempo. L'obiettivo è prevenire, nel caso in cui la sorveglianza dei CCP dimostrasse il mancato rispetto dei limiti critici, la distribuzione al consumatore di un prodotto non sicuro, ed al contempo evitare che una quota eccessiva di prodotto debba essere coinvolta in una azione correttiva (vedi il quinto principio HACCP), con costi talvolta molto alti per l'azienda.

Come:

devono essere stabilite le modalità di conduzione del monitoraggio (osservazione visiva, misurazione di tempo/temperatura). Il monitoraggio

6.13.1.6 Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio

- Sono state stabilite nei CCP procedure di monitoraggio adeguate

Per monitoraggio si intende la sequenza programmata di osservazioni o misurazioni di un parametro di controllo necessaria per garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo.

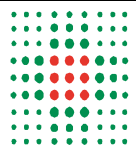
- Tali procedure stabiliscono una frequenza adeguata del monitoraggio
Il monitoraggio dei CCP, laddove è possibile, deve essere eseguito in continuo (on line).

Laddove questo non è possibile è necessario che sia stabilita una frequenza periodica tale da garantire che il CCP sia comunque sotto controllo.

Nel caso vengano adottate modalità discontinue di monitoraggio, occorre valutare se la frequenza del monitoraggio è adeguata in relazione ai tempi ed alle caratteristiche del processo per consentire che l'azione correttiva possa essere adottata su tutta la produzione effettuata tra l'ultimo controllo favorevole e quello non conforme.

- Tali procedure definiscono adeguate modalità di conduzione del monitoraggio

La procedura deve stabilire le modalità con le quali il monitoraggio



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

si effettua a processo in corso e presuppone rapidità di risposta per consentire l'applicazione di azioni correttive tempestive. Il monitoraggio può consistere in:

- esame visivo
- misure chimico-fisiche: temperatura, pH, aw.

viene eseguito (osservazione, misurazioni della temperatura, del pH, dell'Aw).

Poiché il monitoraggio viene eseguito in corso di lavorazione tali modalità devono consentire una rapida esecuzione delle osservazioni o delle misurazioni.

- Tali procedure definiscono una adeguata **registrazione del monitoraggio**

La procedura deve prevedere che sulle schede del monitoraggio sia riportata l'ora, la data e la firma del responsabile individuato (la firma comporta una precisa assunzione di responsabilità da parte di chi esegue il controllo).

Nel caso di misurazioni, deve prevedere che siano trascritti i valori numerici riscontrati.

Nel caso di osservazioni, che le stesse siano espresse in forma di adeguato/non adeguato; non sono accettati giudizi intermedi che potrebbero sottendere non conformità.

- Tali procedure individuano il **responsabile del monitoraggio del /ei CCP**

Si tratta dell'operatore che, con cadenza predefinita, esegue il monitoraggio sul CCP (es: colui che controlla e documenta il raggiungimento del limite critico del CCP cottura).

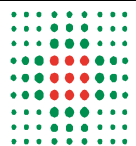
Il responsabile deve essere indicato come nominativo e/o come posizione ricoperta in azienda.

Tale persona deve essere adeguatamente formata ed avere il tempo e la possibilità di monitorare e registrare i risultati. Deve inoltre avere la possibilità di adottare azioni correttive in caso di avvenuto superamento dei limiti critici.

Chi:

devono essere definite le responsabilità. La persona incaricata di effettuare il monitoraggio deve:

- essere adeguatamente formata sulle tecniche del monitoraggio;
- capire pienamente scopo ed importanza del monitoraggio;
- avere accesso agli strumenti di monitoraggio;
- avere la possibilità di monitorare e registrare i risultati;
- riportare accuratamente l'attività di monitoraggio;
- avere la possibilità di adottare azioni correttive in caso di



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

superamento dei limiti critici.

Per la descrizione dettagliata delle procedure di monitoraggio potrà essere utilizzato il modulo allegato 7.

Gli esiti dell'attività di monitoraggio condotta in corrispondenza dei CCP debbono essere registrati su di un apposito documento nello stesso momento in cui viene effettuata la rilevazione. Nel documento debbono figurare l'indicazione del CCP al quale riferisce l'attività di monitoraggio, la data e l'ora, l'esito del monitoraggio con l'indicazione del valore rilevato, che va comunque indicato anche nei casi in cui rientri nei limiti di accettabilità, se del caso seguito da una specifica circa la non conformità rilevata, e la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione.

Quando il limite critico indica valori esatti, ad esempio una temperatura che deve essere raggiunta, l'addetto al monitoraggio deve annotare il valore e non termini generici come “si/no”.

Tre sono le principali finalità del monitoraggio:

- segnalare quando si verifica un problema in corrispondenza di un CCP, per una perdita di controllo del processo, in modo da poter adottare in tempo le previste azioni correttive;
- identificare l'eventuale tendenza verso la perdita di controllo, in modo da poter intervenire prima che si verifichi un superamento dei limiti critici;
- fornire la documentazione del fatto che l'azienda implementa il piano

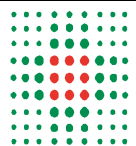
- Il personale che effettua il monitoraggio in corrispondenza del CCP è adeguatamente formato;
Occorre inoltre verificare, sul posto, se il responsabile conduce correttamente le operazioni di monitoraggio, se le misurazioni eseguite corrispondono ai valori riscontrati con gli strumenti propri dell'autorità competente, se gli esiti delle osservazioni riportate sulle schede di monitoraggio sono pertinenti.

Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP vengono correttamente compilate:

Tali registrazioni debbono riportare::

- *l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio*
- *la data*
- *l'ora di rilevazione*
- *l'esito del monitoraggio con l'indicazione del valore rilevato*
- *se del caso seguito da una specifica circa la non conformità rilevata*
- *la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione*
- *eventualmente anche la firma o la sigla di chi ha eseguito la verifica*
- *il lotto di produzione a cui si riferisce il monitoraggio*

- Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP vengono correttamente aggiornate ed archiviate

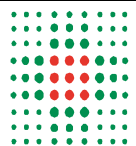


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

HACCP secondo quanto prestabilito.
Nel caso in cui in corrispondenza di un CCP i risultati del monitoraggio forniscano costantemente risultati favorevoli, è possibile ridurre la frequenza del monitoraggio, riallocando le risorse ove l'azienda lo ritenga più opportuno, ad esempio in corrispondenza di altri CCP.
Resta inteso che comunque la frequenza deve essere tale da garantire il controllo di processo.

*Tutte le registrazioni relative al monitoraggio devono essere convenientemente raccolte, aggiornate ed archiviate. Tali registrazioni devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale
Occorre valutare se la documentazione è immediatamente disponibile, se ci sono difficoltà nel reperimento, se il personale indicato come responsabile mostra di saper reperire le registrazioni*

- Le procedure di monitoraggio sono correttamente applicate
L'evidenza che le procedure di monitoraggio sono applicate nei modi, nei tempi e con le frequenze previsti in procedura deriva dall'esame delle relative registrazioni.
- Gli esiti del monitoraggio dei limiti critici indicano una gestione adeguata dei pericoli
Occorre revisionare le registrazioni del monitoraggio dei CCP per verificare se si sono verificate deviazioni dei limiti critici, se si sono ripetute nel tempo, se sono state adottate le azioni correttive
- Nel corso del monitoraggio sono state rilevate **non conformità**
È un indicatore dell'efficacia del piano; l'assenza totale di non conformità indica che il piano non è applicato o è inefficace.
- Le **registrazioni relative alle non conformità** rilevate sono correttamente aggiornate ed archiviate
Le registrazioni relative alle non conformità rilevate devono essere raccolte, aggiornate ed archiviate e devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

2.1.5 Principio 5: definizione delle azioni correttive

Per ogni CCP devono essere definite azioni correttive specifiche, da applicare quando si verifica il mancato rispetto del limite critico. Per la definizione delle azioni correttive e relativa documentazione è stato predisposto l'allegato 8.

L'azione correttiva può essere definita come l'attività da intraprendere quando i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo. Essa dovrebbe intervenire anche quando si manifesti la tendenza verso la perdita di controllo di un CCP, in modo da riportare il processo sotto controllo prima che la deviazione provochi un rischio potenziale per la sicurezza dell'alimento.

Le azioni correttive devono essere definite in modo da soddisfare i seguenti requisiti:

- identificare ed eliminare la causa della deviazione;
- riportare il CCP sotto controllo;
- prevedere apposite misure per prevenire il ripetersi del problema;
- evitare che prodotti pericolosi per la salute o comunque alterati ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo possano raggiungere il consumatore.

Nella definizione delle azioni correttive è necessario specificare:

- persona responsabile per l'attuazione;
- mezzi da impiegare ed operazioni da eseguire;
- disposizioni da adottare nei confronti del prodotto ottenuto;
- modalità di registrazione dei provvedimenti adottati.

La registrazione dell'azione correttiva adottata (vedi allegato9) deve

6.13.1.7 Principio 5: definizione delle azioni correttive

Per ogni CCP individuato sono state previste specifiche azioni correttive

Per ogni CCP individuato nel diagramma di flusso devono essere stabilite le specifiche azioni da intraprendere in caso di deviazione dei limiti critici.

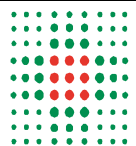
- Sono state stabilite le **azioni correttive** da intraprendere nel caso in cui il monitoraggio indichi che un punto di controllo critico non è sotto controllo

Le azioni correttive debbono essere stabilite in anticipo, al momento della predisposizione del piano Haccp.

Debbono in primo luogo impedire che i prodotti ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo possano raggiungere il consumatore, debbono quindi consentire di eliminare la causa della deviazione per riportare il CCP sotto controllo ed infine evitare il ripetersi del problema.

Devono includere: la persona responsabile dell'attuazione, i mezzi da impiegare e le operazioni da eseguire, le disposizioni da adottare nei confronti del prodotto ottenuto (trattamento della non conformità) e del processo (azioni correttive immediate per riportare sotto controllo il processo e ulteriori azioni correttive per evitare che l'inconveniente si ripeta).

- È stato stabilito il trattamento delle non conformità sul prodotto
Il trattamento delle non conformità deve riguardare i prodotti ottenuti quando il CCP non era sotto controllo.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

comprendere:

- descrizione della non conformità rilevata;
- responsabile dell'applicazione dell'azione correttiva;
- descrizione di modalità e mezzi intrapresi per l'azione correttiva;
- misure adottate sui prodotti fabbricati durante la deviazione.

Le azioni correttive possono essere rappresentate da:

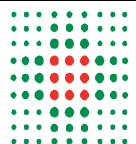
- eventuale riduzione o sospensione dell'attività;
- individuazione e fermo dei prodotti contaminati o sospetti di contaminazione chimica fisica o microbiologica;
- trattamenti di bonifica dei prodotti contaminati o sospetti di contaminazione;
- sospensione della commercializzazione e ritiro dal mercato di prodotti non conformi;
- distruzione o destinazione ad uso non alimentare dei prodotti contaminati o sospetti.

La rivelazione di non conformità rappresenta per la'azienda un campanello d'allarme, al quale deve far seguito un'attenta indagine sulle cause che ne hanno determinato l'insorgenza per la definizione di azioni preventive atte ad impedirne, per quanto possibile, la ricomparsa che possono consistere ad esempio in:

- sospensione dall'impiego di materie prime non conformi;
- interventi di pulizia e disinfezione straordinari;
- interventi di manutenzione straordinaria;
- eventuale riduzione dell'attività.

Il trattamento delle non conformità può prevedere che il prodotto venga riprocessato (es: sottoposto a pastorizzazione ulteriore nel caso non sia stato raggiunto il limite critico del CCP cottura) o inviato ad usi diversi dal consumo alimentare umano.

- Sono state stabilite le azioni correttive sul processo
L'azione correttiva sul processo è tesa a ripristinare la condizione originaria (la riparazione dell'impianto malfunzionante) ma può anche prevedere l'adozione di sistemi o attrezzature più efficaci .
- I trattamenti delle non conformità e le azioni correttive individuate sono adeguate
*Occorre valutare l'adeguatezza delle azioni correttive riportate sulla procedura rispetto alle non conformità. Se sono previste sia il trattamento delle non conformità sul prodotto che le azioni correttive sul processo.
Se a fronte di non conformità di particolare rilevanza è prevista l'adozione di interventi nei confronti della produzione. Se le non conformità sono effettivamente compatibili con la prosecuzione dell'attività lavorativa.*
- Le registrazioni delle azioni correttive adottate riportano:
 - *la descrizione della non conformità rilevata,*
 - *il responsabile dell'applicazione dell'azione correttiva,*
 - *la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi per l'attuazione dell'azione correttiva,*
 - *le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo).*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- La documentazione relativa alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata
La documentazione relativa alle non conformità rilevate ed alle azioni correttive adottate deve essere raccolta, aggiornata ed archiviata e deve essere resa disponibile al veterinario ufficiale.
- I trattamenti delle non conformità/le azioni correttive vengono correttamente applicati
L'evidenza che i trattamenti delle non conformità/azioni correttive vengano effettivamente applicati deriva in primo luogo dall'esame della documentazione relativa alle non conformità ed alle azioni correttive adottate. Occorre inoltre valutare sul posto se i trattamenti delle non conformità/azioni correttive siano effettivamente stati svolti come riportato nelle procedure e dalla documentazione
- Viene documentata la chiusura dei trattamenti delle non conformità e delle azioni correttive
Per tutti i trattamenti di non conformità/azioni correttive deve essere documentata la chiusura delle attività previste

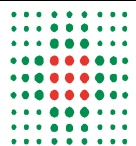
2.1.6 Principio 6: definizione delle procedure di verifica

E' necessario definire apposite procedure per accertare che il piano HACCP stia lavorando in modo efficace, stabilendo anche la frequenza con la quale queste procedure devono essere applicate.

6.13.1.8 Principio 6: definizione delle procedure di verifica

Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione iniziale

La Validazione è il processo attraverso il quale uno stabilimento dimostra che il proprio piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel prevenire, eliminare



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

La verifica è una valutazione indipendente, condotta nel lungo termine, di tutti i componenti del piano HACCP, mentre il monitoraggio riguarda osservazioni e misurazioni che forniscono un risultato in tempi molto brevi, effettuate in corrispondenza di un CCP.

Il principio HACCP “definizione delle procedure di verifica” include in realtà due aspetti che vanno presi in considerazione separatamente: la verifica e la validazione.

Verifica: l'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per accertare la conformità con il piano HACCP; è primariamente una responsabilità dell'industria. Con la verifica si valuta l'efficienza del sistema; essa consiste nell'accertare che il piano HACCP sta operando come ci si aspetta che operi.

Validazione: ottenere l'evidenza che gli elementi del piano HACCP siano efficaci. La “validazione” accerta l'efficacia del sistema e consiste nella raccolta e valutazione delle informazioni tecniche e scientifiche per determinare se il piano HACCP, correttamente implementato, terrà effettivamente sotto controllo i rischi. E' evidente che la “validazione” può essere effettuata solo internamente all'azienda.

La validazione iniziale

E' il processo attraverso il quale uno stabilimento dimostra che il proprio piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel prevenire, eliminare o ridurre sino ad un livello accettabile i rischi evidenziati nel corso dell'analisi dei pericoli. La validazione può essere definita anche come il processo tecnico e scientifico per determinare che i CCP ed i limiti critici associati siano adeguati e sufficienti a controllare (gestire) i pericoli significativi; in altre parole, assicurare che i parametri precisati nel sistema HACCP siano adeguati per garantire il controllo (gestione) del processo.

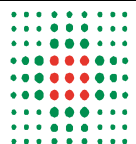
Le scelte effettuate in fase di studio devono essere sottoposte ad una

o ridurre sino ad un livello accettabile i pericoli individuati.

La validazione iniziale viene normalmente condotta dal responsabile aziendale dell'autocontrollo assieme ai componenti del gruppo di lavoro aziendale per l'HACCP prima di applicare il piano di autocontrollo.

Si deve basare su: legislazione, manuali di riferimento riconosciuti, linee guida specifiche, letteratura scientifica, programmi di microbiologia predittiva, disciplinari di produzione, da studi sperimentali condotti presso strutture e secondo protocolli di indagine scientificamente provati e/o da pareri di esperti (ad esempio istituti universitari, stazione sperimentale conserve, IZS, Arpa, laboratori privati accreditati ecc.).

- Il piano HACCP è stato validato dopo la sua implementazione
*Le scelte attuate in fase di studio devono essere sottoposte a validazione quando si passa all'applicazione pratica del piano, dopo un congruo periodo di tempo dalla sua implementazione (tre mesi).
In questa fase vengono solitamente utilizzate analisi microbiologiche e chimico/fisiche per accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro.
La valutazione degli esiti delle verifiche eseguite nel trimestre e la valutazione dei risultati delle analisi consentono di stabilire se le decisioni adottate nel piano per controllare i pericoli, oltre che nella teoria, funzionano anche nella pratica.*
- Nel corso della validazione sono stati esaminati i risultati dei controlli eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE
Nel corso della validazione debbono essere valutate anche le analisi eseguite ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE. Tali analisi debbono includere almeno le ricerche microbiologiche previste nei criteri di sicurezza alimentare del Regolamento 2073/2005/CE e, per le



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

validazione quando si passa all'applicazione pratica del piano.

In questa fase, possono essere utilizzate analisi microbiologiche o chimiche per accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro.

Queste analisi forniscono l'evidenza che le decisioni adottate per controllare i pericoli funzionano non solo in teoria, ma anche nell'applicazione pratica.

La validazione deve essere condotta dopo un congruo periodo di tempo dalla sua prima implementazione (tre mesi vengono considerati un periodo adeguato) da un apposito gruppo di persone riunito allo scopo. E' opportuno che il gruppo di lavoro che procede alla validazione rediga un verbale della riunione nel quale vengano riportati, oltre all'elenco dei partecipanti, i documenti analizzati e i risultati dell'analisi. Il verbale deve essere firmato da tutti i componenti del gruppo che hanno partecipato al processo di validazione.

La verifica

Le attività di verifica condotte successivamente assicurano che il piano HACCP stia lavorando come ci si aspetta che operi nell'applicazione quotidiana. Nella predisposizione del piano, il responsabile ha fornito istruzioni operative e stabilito regole di comportamento, monitoraggi da eseguire, e così via. Quando si effettua una verifica lo stesso responsabile o un suo delegato accerta che le istruzioni fornite siano seguite dal personale.

Le procedure di verifica dovranno contenere l'indicazione della frequenza con la quale le stesse verranno condotte. La verifica riguarderà:

produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE, comprendere le ricerche microbiologiche previste nei criteri di igiene del processo:

sui i prodotti in lavorazione per la verifica dei criteri microbiologici di igiene del processo, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del regolamento 2073/2005/CE,

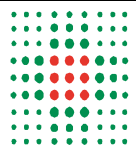
sui i prodotti finiti per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento 2073/2005/CE,

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la “revisione dei controlli del processo” o il “controllo del trattamento termico” e coinvolge anche il piano HACCP.

Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il ripetersi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.

- In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.*

Si ricorda che in caso di esiti sfavorevoli dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE,



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- 1) La revisione della documentazione delle attività di monitoraggio e di adozione delle azioni correttive e preventive;
- 2) L'osservazione diretta delle modalità di monitoraggio del CCP e di adozione delle azioni correttive;
- 3) L'osservazione o la misurazione diretta di parametri e la verifica della taratura degli strumenti di misura.

L'attività di sorveglianza a livello dei CCP (monitoraggio e adozione delle azioni correttive e preventive) deve quindi essere sottoposta a verifica da parte di persona diversa da quella che ha condotto il monitoraggio.

Come nel caso del monitoraggio, in caso di rilievo di una non conformità (che potrà riguardare uno qualsiasi degli aspetti sottoposti a verifica) dovrà essere prevista e adottata una adeguata misura correttiva.

Gli esiti della verifica dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre la data, all'ora, la firma di chi ha eseguito la verifica e all'indicazione del CCP a livello del quale è stata condotta, il tipo di verifica attuata (documentale, osservazione diretta dell'esecuzione delle procedure previste, osservazione o misurazione diretta di parametri e verifica della taratura degli strumenti di misura) e le eventuali azioni correttive, con l'indicazione degli estremi dei prodotti coinvolti. Sul documento dovrà essere riportato il valore delle eventuali misurazioni condotte e l'ora della loro effettuazione. La compilazione della scheda di verifica dovrà essere contestuale alla sua conduzione.

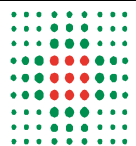
i prodotti alimentari devono essere ritirati o richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento e deve essere informata l'autorità competente.

- *In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti sono stati ritirati/richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.*

Anche in questo caso i prodotti debbono essere ritirati/richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.

- *E' presente il verbale di validazione*
Il gruppo di lavoro che procede alla validazione deve redigere apposito verbale nel quale debbono essere riportati i nominativi dei partecipanti, i documenti esaminati ed i risultati dell'analisi. Il documento deve essere datato e firmato dai partecipanti e reso disponibile all'autorità competente.

La revisione del piano



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Nel principio “definizione delle procedure di verifica” è inclusa anche la revisione del piano. Quest’ultima è un’attività simile alla validazione, condotta però non in fase iniziale ma successivamente alla predisposizione del piano. Anche in questo caso, si valuta l’adeguatezza generale del piano piuttosto che focalizzare l’attenzione sulle operazioni svolte quotidianamente. Nel caso vengano introdotte modifiche tali da poter avere un effetto sull’analisi dei pericoli o più in generale sul piano HACCP, oppure qualora quest’ultimo si sia dimostrato non del tutto efficace, è necessario procedere ad una revisione del piano stesso.

Imprese artigianali. Una delle caratteristiche degli stabilimenti a ridotta capacità è quella di impiegare poco personale, spesso un’unica persona svolge tutte le mansioni. In queste situazioni non appare proponibile l’applicazione rigida della suddivisione di ruoli tra chi esegue, chi controlla e chi supervisiona le procedure di autocontrollo e si potrà decidere per una netta semplificazione nella fase di verifica. Spesso, infatti, non risulta possibile identificare un responsabile che verifichi le modalità di esecuzione del monitoraggio o di adozione delle azioni correttive, in quanto l’addetto al monitoraggio potrebbe coincidere con chi è tenuto ad effettuare la verifica.

Principio 7: definizione delle procedure di registrazione

Questo principio richiede che siano sviluppati e mantenuti documenti appropriati relativi allo sviluppo del piano ed all’applicazione pratica.

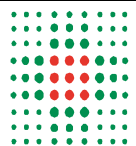
Il mantenimento di documentazione e registrazioni, componente essenziale di ogni piano HACCP, presenta i seguenti vantaggi:

- le registrazioni documentano che l’impresa sta lavorando secondo quanto stabilito nel piano HACCP;
- nel caso dovessero insorgere problemi, mediante le registrazioni è

6.13.1.10 Principio 7: definizione delle procedure di registrazione

- E’ presente la documentazione permanente del Piano HACCP:

La documentazione permanente riguarda il piano HACCP vero e proprio e può includere i verbali delle riunioni del gruppo di lavoro, la documentazione sugli studi effettuati, il percorso seguito nella



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- possibile tracciare la “storia” di un ingrediente o di un prodotto finito;
- le registrazioni consentono di individuare la tendenza verso la perdita di controllo di un processo;
- in caso di azioni legali, le registrazioni possono essere d'aiuto all'impresa.

A seconda della complessità dell'azienda e del processo potrà cambiare anche sensibilmente il livello di complessità delle registrazioni. Non è comunque necessario che le registrazioni siano particolarmente complicate; i moduli dovranno essere semplici da utilizzare, in modo che chiunque sia tenuto ad effettuare le registrazioni possa svolgere il proprio compito senza commettere errori.

In fase iniziale, l'impresa potrà prendere in considerazione le registrazioni che già vengono fatte in azienda, valutando se possono essere utilizzabili nel piano HACCP.

La documentazione

Tutte le componenti di un piano HACCP devono essere adeguatamente documentate. In particolare, la documentazione include i dettagli sull'analisi dei pericoli, sulla determinazione dei CCP, sulla fissazione dei limiti critici, sul monitoraggio, sulle azioni correttive e sulle procedure di verifica.

Anche le varie responsabilità assegnate all'interno del piano HACCP devono essere documentate nel piano HACCP.

Le registrazioni

In HACCP devono essere mantenute adeguate registrazioni per fornire evidenza che il piano HACCP viene applicato secondo quanto prestabilito.

Le registrazioni includono:

- risultati del monitoraggio;

predisposizione del piano HACCP.

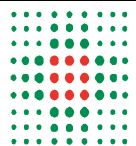
Nel piano di autocontrollo debbono essere presenti le fasi preliminari e i 7 principi HACCP

Le diverse procedure devono riportare la data in cui sono state predisposte e le date di eventuali revisioni, in modo da sapere da quando sono operative.

Devono essere presenti i documenti di validazione e di rivalutazione del piano

Il Piano deve essere datato e firmato da parte del responsabile dell'Azienda alimentare o da un suo delegato.

La firma costituisce una assunzione di responsabilità da parte di chi dovrà sovrintendere all'applicazione delle procedure.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- azioni correttive adottate;
- risultati delle attività di verifica.

Modulistica predisposta

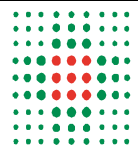
Per facilitare la predisposizione di adeguata documentazione sono disponibili appositi moduli, che non devono essere obbligatoriamente adottati dall'azienda, ma che rappresentano una semplificazione per le imprese che ritenessero opportuno adottarli. Due sono i moduli riassuntivi predisposti per la stesura del piano:

- l'allegato 6, già citato, comprende la fase di lavorazione, il pericolo identificato, l'eventuale necessità di includerlo tra i pericoli da gestire, le misure preventive e l'indicazione sui CCP identificati;
- l'allegato 10 riprende i CCP, elencando i limiti critici, le procedure di monitoraggio, le azioni correttive, le procedure di verifica, le registrazioni.

Ulteriori dettagli possono o debbono, a seconda dei casi, essere allegati a questi moduli (es. bibliografia per la predisposizione dei limiti critici).

Si ribadisce che i moduli proposti nel seguente documento hanno la finalità di aiutare l'industria nella preparazione del piano HACCP. Possono pertanto essere adottati dalle industrie, apportando se necessario le opportune correzioni, oppure possono essere adottati documenti alternativi.

Una componente apparentemente banale del piano ma che riveste invece una certa importanza è l'apposizione della data e della firma da parte di un responsabile dello stabilimento. L'apposizione della firma corrisponde ad un'assunzione di responsabilità da parte dell'impresa, che in tal modo accetta e si impegna ad implementare il piano HACCP.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

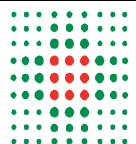
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

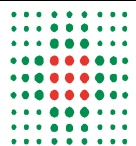
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

- 6.14 PIANO AUTOCONTROLLO /HACCP – IMPLEMENTAZIONE**
- 6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE**
- 6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI – GESTIONE**



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Principio 7 : definizione delle procedure di registrazione</p> <p>Nel Piano devono essere previste e predisposte le registrazioni necessarie per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea)</p> <p>Le registrazioni sono relative alla attività di monitoraggio e di verifica ,all'adozione di azioni correttive in caso di perdita di controllo in corrispondenza di un CCP.</p> <p>Nel Piano di autocontrollo devono essere predisposti i documenti necessari per le registrazioni previste e devono essere i tempi di conservazione di tali documenti .</p> <p>Le registrazioni e i documenti temporanei devono essere correttamente compilati ed archiviati al fine di dimostrare la corretta applicazione del piano, in particolare quelle relative a:</p> <ul style="list-style-type: none">• monitoraggio dei CCP,• non conformità e azioni correttive,• attività di verifica• i referti analitici <p>La documentazione in uso deve corrispondere alla versione aggiornata. I documenti e le registrazioni devono essere idonei a dimostrare l'effettiva applicazione delle misure descritte nel piano.</p>	<p>6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE-GESTIONE</p> <p>6.14.1.1 Monitoraggio: <i>Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP devono essere correttamente compilate e riportare: la indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio la data e l'ora della rilevazione effettuata la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione</i></p> <p>6.14.1.2 Azioni correttive: <i>le registrazioni dei trattamenti di non conformità dei prodotti e delle azioni correttive devono riportare: la descrizione della non conformità rilevata; il responsabile dell'applicazione della procedura; la descrizione dei provvedimenti intrapresi e le modalità di esecuzione; le misure adottate nei confronti dei prodotti che sono stati fabbricati nel periodo in cui il CCP non era sotto controllo. Tutte le registrazioni devono essere correttamente aggiornate ed archiviate.</i></p> <p>6.14.1.3 Verifiche: <i>Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP devono essere presenti.</i></p> <p><i>Validazione del Piano: I Piano HACCP/ Autocontrollo deve essere sottoposto a validazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• iniziale• dopo la sua implementazione <p><i>e deve essere compilato un verbale di validazione.</i></p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODUZIONE POST PRIMARIA” Rev agosto 2011**

Il piano di autocontrollo deve essere adeguato alle dimensioni e alla tipologia produttiva dell'impresa,

la documentazione e le registrazioni predisposte devono essere appropriati alla natura ed alla entità delle operazioni effettuate e devono permettere all'impresa di verificare che i controlli previsti dal piano vengano applicati e mantenuti.

6.14.1.4 Revisione :Il Piano HACCP/Autocontrollo deve essere sottoposto a revisione :

- *periodica (almeno annuale);*
- *nel caso in cui vengano apportare modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti;*
- *nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del regolamento 2073 /2005/CE.*

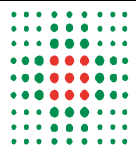
6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI-GESTIONE

6.14.2.1 La verifica (eventualmente effettuata anche con rilievi strumentali) evidenzia che l'OSA , nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce che :

- *vi sia la coerenza ed il rispetto dei diagrammi di flusso;*
- *siano individuati e gestiti i CCP;*
- *siano individuate modalità di monitoraggio e vengano correttamente eseguite;*
- *siano individuate modalità di verifica e vengano correttamente eseguite;*
- *siano individuate le modalità di intervento in caso di non conformità.*

6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica esegue correttamente le attività previste quali:

- *rilievi termometrici;*
- *verifica dati produttivi;*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

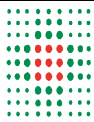
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 6

mod. 06 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODUZIONE POST PRIMARIA" Rev agosto 2011**

- *osservazione diretta degli operatori.*



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione _____ dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

6.1.1 NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA				
		Requisiti		Evidenze		
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.2.1.1 AREE ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati, - pareti esterne sono prive di rotture, fessure o altre interruzioni. 						
<p>6.2.1.2 EDIFICI</p> <p>inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - porte, passaggi corridoi sono di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, - locali e aree di lavorazione, deposito e celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto, - I prodotti edibili e quelli non edibili sono lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee, - Se conservati nello stesso locale di deposito o nella stessa cella frigorifera, i contenitori per prodotti non edibili ed edibili sono mantenuti separati. 						
<p>6.2.1.3 PAVIMENTI, PARETI E SOFFITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità, - pavimenti, se necessario, sono realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia, - pareti, pavimenti, soffitti, porte, finestre e altre aperture verso l'esterno sono costruiti e soggetti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali, - pareti, pavimenti e soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti - pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale sono privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture, - vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presenta senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti, - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati, - soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale sono privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature, - finestre sono mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto). 						
<p>6.2.1.4 ILLUMINAZIONE</p> <p>L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti. 						
<p>6.2.1.5 VENTILAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato, - è in grado di prevenire la formazione di condensa. 						
<p>6.2.1.6 IMPIANTO IDRICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa. 						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011		Allegato 7 mod. 07 P007 6100

6.2.1.7 SMALTIMENTO REFLUI : - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo.	
6.2.1.8 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono : - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso. - I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche	

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE						
6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono : - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.						

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
- L' O.S.A. dà evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti o registrati. L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con: - identificazione del responsabile della manutenzione inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento, - programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ph metri, manometri), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria, - registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di taratura.						

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto : - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.); - attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.); - mezzi di trasporto ; - strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.3.1.1 Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione ambienti di lavoro e pertinenze - Pulizia e sanificazione preoperativa superfici a contatto* - Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto <p>Il programma specifica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.) <p>(* valutare questo punto in relazione all'obbligo dell'OSA di adottare le SSOP)</p>						
<p>6.3.1.2 Il programma di sanificazione prende in considerazione esterne; i locali, le superfici (es. pareti, pavimenti) e le attrezzature (es. tubature aeree, guidovie, supporti,) non destinate a venire a contatto diretto con gli alimenti</p>						
<p>6.3.1.3 Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività</p>						

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.3.2.1 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata</p>						
<p>6.3.2.2 Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato</p>						
<p>6.3.2.3 Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale</p>						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.4.1.1 Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione generale di cui al punto 6.3.1. comprende anche modalità per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti, delle frequenze e dell'efficacia delle stesse</p>						
<p>6.4.1.2 Il programma prerequisito, per le aziende tenute ad applicare le procedure SSOP è presente e riporta: - data e firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica - individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti - modalità del controllo preoperativo e operativo sulle superfici a contatto - limiti di accettabilità - registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo, che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - documentazione relativa alla registrazione ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate - modalità della verifica ed i limiti di accettabilità - documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche - piano per gli interventi straordinari di sanificazione</p>						
<p>6.4.1.3 Il programma per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti e dei dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro è presente e riporta: - la data e la firma del responsabile dell'implementazione iniziale, ripetute ad ogni successiva modifica, - l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione operativa preventiva e a controllo operativo le frequenze - i limiti di accettabilità - le registrazioni relative all'avvenuta esecuzione del controllo che debbono essere autenticate con la data e le iniziali del responsabile individuato dalla ditta - l'individuazione di criticità ed avvenimenti accidentali prevedibili durante la produzione che possono provocare contaminazione diretta od alterazione del prodotto e le azioni correttive previste (esempio : possibili imbrattamenti degli alimenti, malfunzionamento sterilizzatori, caduta di condensa, abbigliamento sporco o inadeguato , ecc.)</p>						
<p>6.4.1.4 Le non conformità evidenziate nel corso delle verifiche (es: ripetuti esiti sfavorevoli alle verifiche "on site", oppure il superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) sono state considerate nel corso della revisione del programma</p>						

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

- il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo le attrezzature e gli strumenti di lavoro che potrebbero comportare alterazione o contaminazione dei prodotti
- Il sopralluogo evidenzia che le modalità di verifica delle attività di sanificazione sono rispondenti a quanto specificato nel programma
- Le condizioni dell'impianto e delle attrezzature (superfici a contatto) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto a livello documentale e registrato dall'OSA

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

Giudizio Complessivo **SI** **si** **NO** **no** **NA**

Requisiti

Evidenze

6.5.1.1 Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :
- l'individuazione delle responsabilità
- che il personale è stato formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione
- eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma
- la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo;
- le regole di igiene e le istruzioni per il personale

6.5.2.1 Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede :
- l'individuazione delle responsabilità
- le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro;
- le regole di igiene e le istruzioni per il personale
- la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche)
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna)

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE

Giudizio Complessivo **SI** **si** **NO** **no** **NA**

Requisiti

Evidenze

6.5.2.1 Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.
In particolare:
- il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro,
- segue le regole igieniche personali,
- dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA

6.5.2.2 Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

6.6.1.1 Il Programma della formazione aziendale prevede:
individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno
il materiale formativo predisposto ed utilizzato
la formazione differenziata per le specifiche mansioni
la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne
che sia previsto un corso di addestramento
la documentazione relativa all'attuazione del piano

6.6.1.2 L'OSA dà evidenza della esecuzione della
formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso:
- raccolta degli attestati di formazione
- gestione del relativo scadenziario

6.6.1.3 I contenuti del piano di formazione comprendono almeno :
- L' Igiene del personale e delle attrezzature
- Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo
- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

6.7 INFESTANTI

6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici 						

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.7.2.1 La costruzione e la manutenzione dell'edificio e delle aree esterne hanno consentito di verificare, nel corso del sopralluogo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio e delle aree esterne - Predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno - assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti - isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni - presenza di sifoni e griglie realizzati in modo tale da evitare l'ingresso di infestanti - installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre - le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti - le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento - assenza di rifiuti, di sottoprodotti di lavorazione, di materiali estranei e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale - il taglio periodico della vegetazione spontanea - chiusura di fognie a cielo aperto 						
<p>6.7.2.2 Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA</p>						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011		Allegato 7 mod. 07 P007 6100

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO					
6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Requisiti	Evidenze				
6.8.1.1 Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione - dei sottoprodotti della lavorazione (SOA) come individuati dal REG. 1069/2006					
6.8.1.2 Il programma per la gestione dei SOA prevede : - l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di SOA - le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA - modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dalle carni e dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali - che i contenitori dei SOA siano stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati - la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti - le registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei SOA e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità					
6.8.1.3 L'OSA che avvia una parte della produzione (in genere scarti di lavorazione o sottoprodotti) all'alimentazione animale deve essere registrato ai sensi del Reg.183/2005 sull'igiene dei mangimi L'OSA che avvia una parte dei sottoprodotti a base di latte all'alimentazione animale deve essere Registrato ai sensi del Reg.79/2005 L'OSA deve sviluppare all'interno del piano di autocontrollo un procedura di gestione e dare evidenza dei controlli effettuati per garantire quanto previsto da tali norme					

6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Requisiti	Evidenze				
6.8.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione degli scarti , rifiuti, sottoprodotti di o.a (SOA) predisposta dall'OSA è igienicamente idonea e in particolare: - non si rileva presenza di odori sgradevoli nei locali e spazi aziendali - non si rileva accumulo di rifiuti alimentari, SOA o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, in stato di decomposizione o di fermentazione tale da essere fonte di contaminazione per gli alimenti - il percorso e le modalità seguito per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti - sono presenti registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione, dei rifiuti , dei SOA secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento					
6.8.2.2 Il sopralluogo evidenzia che i contenitori utilizzati per scarti, rifiuti e SOA risultano: adeguatamente identificati e/o facilmente distinguibili (tipologia e colore) da quelli utilizzati per le sostanze lavorate sono ubicati nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento lontano dagli alimenti e sono a tenuta, chiudibili, oppure esiste un sistema di evacuazione (ad esempio sistema pneumatico di evacuazione) adatto allo scopo, tale da evitare contaminazione degli alimenti					
6.8.2.3 nei casi previsti (Reg. 183/05 e Reg. 79/05) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati all'alimentazione degli animali viene gestita:con modalità igienicamente idonee, sotto la responsabilità di un operatore qualificato. con garanzia di rintracciabilità					

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011		Allegato 7 mod. 07 P007 6100

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione della responsabilità - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: per acqua di acquedotto contratto di fornitura per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo,sorgente,acqua superficiale,galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Indicazione del volume annuo di acqua utilizzata - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile,localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione 						

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione , stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste - l'utilizzo di acqua riciclata ,di ghiaccio o vapore a diretto contatto con gli alimenti o comunque in grado di contaminarli o l'utilizzo di acqua per il raffreddamento di contenitori sigillati di prodotti alimentari <p>dopo il trattamento termico ,avvengono secondo le modalità previste e in modo da garantire l'assenza di ogni pericolo di contaminazione</p>						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011		Allegato 7 mod. 07 P007 6100

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO						
6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.9.1.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti : - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione che ponga in univoca correlazione materie prime (imballaggi compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che consenta l'eventuale esclusione dei prodotti con limitazioni nell'ambito di commercializzazione (es. : prodotti con additivi non consentiti in altri paesi..., vedi D.Lgs 209/96 "disciplina additivi alimentari e succ. mod.") o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare. - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema						
6.9.1.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e che consenta di : - identificare il lotto/partita del prodotto considerato identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica informandone il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che lo hanno reso necessario. - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/riciamo del prodotto - che preveda misure di gestione del prodotto ritirato						
6.9.1.3 Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti prevede : - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/riciamo dei prodotti difettosi						

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non più destinabili all'uso alimentare						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011		Allegato 7 mod. 07 P007 6100

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO						
6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO-PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.10.1.1 E presente un programma prerequisito per il controllo delle temperature e prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la definizione dei limiti di temperatura - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento e registrazione - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità - la conservazione di documenti e registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto						
6.10.1.2 Il programma prerequisito gestione del magazzino è presente e prevede : - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non trattate e prodotti finiti che hanno subito un trattamento - la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						
6.10.2.3 il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede : - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura - che i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere siano trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari riportante la dicitura «per prodotti alimentari» - il trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, avviene unicamente in vani di carico e/o contenitori che sono atti a separare in maniera efficace i vari prodotti - i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di altri tipi di prodotti alimentari, devono essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione - nei trasporti a temperatura controllata deve esserne consentito il controllo - la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui è stata esternalizzata tale attività - le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						

6.10.2 TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSA a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione, strutture di deposito e prodotto sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSA - i prodotti alimentari conservati o serviti a bassa temperatura sono raffreddati il più rapidamente possibile ad una temperatura che non provochi rischi per la salute - Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine						

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

6.10.3.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzinaggio è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea	
6.10.3.2 Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa	
6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI	
6.11.1 QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo
	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma 	

6.11.2 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo
	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze
<p>6.11.2.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, coadiuvanti tecnologici, che descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	
<p>6.11.2.2 Per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) è presente un programma prerequisito che preveda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione delle responsabilità - limiti di accettabilità - modalità di controllo e verifica - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	
<p>6.11.2.3 Aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati sono consentiti per i prodotti specifici e sono utilizzati nelle quantità ammesse</p>	

6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo
	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo 	
--	--

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.12.1.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
<p>6.12.1.2 L'OSA ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti</p>						
<p>6.12.1.3 Esiste ed è attuato un piano di campionamento sui prodotti finiti che preveda almeno l'esecuzione dei controlli stabiliti dal REG. 2073/2005. In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/riciamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento</p>						
<p>6.12.1.4 Il laboratorio di prova è iscritto nel registro regionale e accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025</p>						
<p>6.12.1.5 In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti finiti è previsto il loro ritiro/riciamo per essere avviati alla distruzione o al trattamento</p>						
<p>6.12.1.6 L'OSA gestisce l'etichettatura dei prodotti finiti</p>						

6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.12.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati</p>						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

mod. 07 P007 6100

<p>6.12.1.2 il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione - Monouso o lavabile e disinfettabile se reimpiegato 	
--	--

6.12.3 MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE*	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>* Solo per stabilimenti riconosciuti 6.12.3.1 .Il programma prerequisito è presente e prevede: - che il marchio di identificazione apposto sia sui prodotti in entrata (ove previsto), che sui prodotti finiti , sia leggibile, indelebile e completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento , sigla CE racchiusi in un contorno ovale) - Che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione - Le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiali di confezionamento, timbri)</p>						
<p>6.12.3.2 Il sopralluogo evidenzia la corretta gestione del programma di applicazione del marchio</p>						

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.13.1.1 E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP e, se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi, tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario</p>						
<p>6.13.1.2 Fasi preliminari : Nel Piano: - è esplicitato il mandato della direzione; - è stato formalizzato il gruppo di lavoro - Sono stati predisposti dei programmi prerequisito; - Il Piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento; - Sono disponibili le descrizioni di tutti i prodotti fabbricati e delle loro destinazioni d'uso. Le descrizioni dei prodotti sono complete e comprendono: - denominazione del prodotto; - composizione e caratteristiche chimico-fisiche; - criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili; - condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali); - etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso; - shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni); - modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione; uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.); - modalità di utilizzo (per esempio: "da consumarsi previa cottura"). - identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto, con particolare riferimento ad eventuali popolazioni "sensibili" - I diagrammi di flusso sono disponibili e corrispondono alla realtà aziendale</p>						
<p>6.13.1.3 PRINCIPI HACCP_ Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli - Sono stati elencati i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili - E' stata definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo - E' stata eseguita la valutazione sulla possibilità di gestione dei pericoli significativi attraverso i prerequisiti implementati (GMP, SOP, SSOP)</p>						
<p>6.13.1.4 PRINCIPI HACCP_ Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP) Sono stati identificati i Punti di Controllo Critici nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili</p>						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011**

Allegato 7

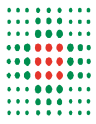
mod. 07 P007 6100

<p>6.13.1.5 PRINCIPI HACCP_Principio 3: fissazione dei limiti critici i limiti critici:- sono stati stabiliti, - sono appropriati, misurabili, pertinenti, - soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti</p>							
<p>6.13.1.6 PRINCIPI HACCP_Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio Sono state stabilite procedure di monitoraggio nei CCP che prevedono : - il responsabile, - una frequenza (tale da consentire in caso di non conformità la gestione del prodotto), - la modalità di esecuzione, le registrazioni e la loro archiviazione</p>							
<p>6.13.1.7 PRINCIPI HACCP_Principio 5: definizione delle azioni correttive Per ogni CCP è stato individuato: - la causa della deviazione, - Il trattamento della non conformità sul prodotto , - Le azioni correttive sul processo , - il ripristino della funzionalità del processo</p>							
<p>6.13.1.8 PRINCIPI HACCP_Principio 6: definizione delle procedure di verifica Sono state stabilite procedure per la verifica del monitoraggio dei CCP che comprendono: - le responsabilità, - la revisione delle registrazioni del monitoraggio, - il controllo delle modalità di esecuzione del monitoraggio , - l'osservazione e/o la misurazione diretta di parametri - il controllo dell'affidabilità degli strumenti di misura, - la definizione di azioni correttive in caso non conformità</p>							
<p>6.13.1.9 PRINCIPI HACCP_Principio 6: definizione delle procedure di verifica Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP che comprendono : - le responsabilità, - il riesame degli esiti delle verifiche sui CCP, - il riesame delle non conformità - il riesame delle prove per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e, se del caso, dei criteri di igiene del processo attuate ai sensi Regolamento 2073/2005/CE, - la definizione di azioni correttive in caso non conformità</p>							
<p>6.13.1.10 PRINCIPI HACCP_Principio 7: definizione delle procedure di registrazione E' presente la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)</p>							
<p>6.13.1.11 PRINCIPI HACCP_Principio 7: definizione delle procedure di registrazione Nel Piano sono state previste le registrazioni per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea)</p>							
6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE							
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Giudizio Complessivo</td> <td style="text-align: center;">SI</td> <td style="text-align: center;">si</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">no</td> <td style="text-align: center;">NA</td> </tr> </table>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA		
Requisiti	Evidenze						
<p>Monitoraggio 6.14.1.1 Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione</p>							
<p>Azioni correttive 6.14.1.2 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate</p>							
<p>Verifiche 6.14.1.3 Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP</p>							

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE Rev 23.08.2011		Allegato 7 mod. 07 P007 6100

Validazione del piano 6.14.1.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione	
Revisione 6.14.1.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE	

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.14.2.1 Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta						
6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali: - rilievi termometrici - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____
dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO “SEMPLIFICATO” Ed.1 Rev.0 Ottobre 2013		Allegato 8 mod. 08 P007 6100

6.1 REGISTRAZIONE						
6.1.1 NOTIFICA/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
La documentazione agli atti del Dipartimento di Sanità Pubblica è aggiornata allo stato attuale dello stabilimento						

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE						
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione, sono: <ul style="list-style-type: none"> - in buono stato di manutenzione - strutturati in modo tale che non vi siano incroci - sufficientemente areati e illuminati - i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere hanno capacità adeguate per evitare il congestionamento 						
Le pareti, i pavimenti e i soffitti dell'attività sono: <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e disinfettabili, mantenuti in buono stato, senza soluzioni di continuità e sfaldamenti - le aperture verso l'esterno consentono di prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali - le pareti, i pavimenti e i soffitti sono puliti, privi di residui secchi o incrostazioni, privi di infiltrazioni e condensa che possano costituire una fonte di contaminazione - i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati 						
Gli spogliatoi e i servizi igienici sono : <ul style="list-style-type: none"> - in numero sufficiente, di dimensioni adeguate, convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione - i lavandini presenti e, secondo necessità, quelli presenti in altri luoghi dello stabilimento, sono dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti 						

6.2.3 MANUTENZIONE - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>L'O.S.A. gestisce la propria attività di manutenzione con controllo diretto, anche tramite semplice verifica visiva, del funzionamento delle attrezzature, in particolare per quelle usate per la conservazione a bassa ed alta temperatura, per la cottura e per il riscaldamento. L'OSA accerta periodicamente il corretto funzionamento degli strumenti di misura (termometri, bilance, pHmetri ecc.)</p>						

6.2.4 MANUTENZIONE - Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'attività, comprese le aree esterne.</p>						

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
<p>Il programma per la pulizia e la disinfezione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione - le schede tecniche o le etichette dei prodotti utilizzati contenenti le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione 						

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE - Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

- Il sopralluogo evidenzia che le condizioni dell'attività sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale
- Si evidenziano eventuali registrazioni di N.C. e loro gestione

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA : NON applicabile

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
Il programma relativo all'idoneità sanitaria del personale prevede : <ul style="list-style-type: none"> - che il personale sia formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione 						
Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede : <ul style="list-style-type: none"> - la gestione degli indumenti da lavoro - le regole di igiene e le istruzioni per il personale 						

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e delle lavorazioni sono idonei e corrispondenti a quanto dichiarato dall'OSA , in particolare: <ul style="list-style-type: none"> - Il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro, - adotta comportamenti corretti, - gli armadietti sono in numero sufficiente e ben gestiti. 						

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - Vi sono evidenze di attività di formazione rivolte al personale che manipola alimenti - Il personale è in possesso dell'attestato di formazione previsto(L.R.11/2003) - Le evidenze osservate confermano l' adeguata formazione igienica del personale, (eventuali interviste per valutazione diretta) 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

6.7 INFESTANTI

6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
<p>L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di animali infestanti e indesiderati <u>adeguata alla tipologia di attività</u> che <u>può</u> comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi - schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da adottare nell'utilizzo - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - eventuale contratto con ditta esterna 						

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI - Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti - La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti 						

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A. , RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
<p>Il programma è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, di altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali - degli scarti di lavorazione e, <u>ove applicabile</u> dei sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1069/2009 che preveda: - le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per ogni tipologia di sottoprodotto - la identificazione dei contenitori come previsto dal Reg. 1069/2009 e successive mod. - le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati - la frequenza di allontanamento dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento - nel caso di stoccaggio dei sottoprodotti di o.a. superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerarli 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO “SEMPLIFICATO” Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI – Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti, sottoprodotti di origine animale è igienicamente idonea e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> – non si rileva accumulo di sottoprodotti di origine animale, rifiuti alimentari o scarti di lavorazione nei locali di deposito, lavorazione e confezionamento, – il percorso e le modalità seguiti per la loro eliminazione avviene in modo da evitare contaminazioni dirette o indirette degli alimenti – sono presenti (ove applicabile) registrazioni inerenti la produzione e l'invio dei rifiuti, dei sottoprodotti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento(es. conferimenti grassi/oli di frittura) – I contenitori utilizzati per i rifiuti e i sottoprodotti di o.a risultano: <ul style="list-style-type: none"> • adeguatamente identificati e facilmente distinguibili • a tenuta e chiudibili • I contenitori sono stoccati lontano dagli alimenti – nei casi previsti (Reg.183/2005) la produzione e lo stoccaggio degli scarti di lavorazione e dei sottoprodotti destinati alla alimentazione degli animali viene gestita con modalità igienicamente idonee. 						
6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
<p>L'OSA è in grado di garantire che l'acqua utilizzata rispetta i parametri vigenti di potabilità</p>						
<p>In caso di presenza di impianto di captazione /stoccaggio/trattamento/ potabilizzazione sono indicati tutti i parametri necessari a valutarne il corretto funzionamento :</p> <ul style="list-style-type: none"> – il responsabile – la documentazione tecnica relativa agli impianti presenti – la procedura scritta per il controllo del loro funzionamento – la pianificazione dei controlli analitici – la definizione dei limiti di accettabilità dell'acqua utilizzata – le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> – le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate – gli eventuali impianti sono correttamente gestiti – è presente la documentazione relativa alla registrazione degli avvenuti controlli – la documentazione relativa alla registrazione della avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO

6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti che comprenda: <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione - la correlazione fra materie prime e prodotti derivati - la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito 						
Esiste una procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e che consenta di : <ul style="list-style-type: none"> - identificare il prodotto - provvedere all'immediato ritiro - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente - informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito; - informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto - provvedere a richiamare il prodotto (se necessario) - prevedere misure di gestione del prodotto ritirato. 						

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che : <ul style="list-style-type: none"> - la gestione della rintracciabilità è conforme a quanto descritto dal punto 6.9.1 - i documenti necessari sono adeguatamente conservati 						

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - Programma	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
E' presente un programma per il controllo delle temperature che prevede: <ul style="list-style-type: none"> - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto) - la indicazione dei limiti di temperatura adottati - l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura - le modalità di rilevamento - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

<p>Il programma per la gestione del magazzinaggio è presente e prevede : modalità di stoccaggio idonee ed atte ad impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti</p>						
<p>Qualora applicabile, il programma prerequisito per la gestione del trasporto è presente e prevede : la designazione dei mezzi di trasporto utilizzati la manutenzione degli stessi in condizioni igienicamente idonee.</p>						
6.10.2 TEMPERATURE - Gestione		Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Requisiti		Evidenze				
<p>Il sopralluogo evidenzia che :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le temperature riscontrate per quanto riguarda gli ambienti di lavorazione ,conservazione ed i prodotti sono conformi - i processi in cui è necessario un raffreddamento rapido sono effettuati correttamente - lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. (Es. in frigorifero, osservando le opportune separazioni, in forno a microonde ecc.) 						
6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - Gestione		Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Requisiti		Evidenze				
<p>Il sopralluogo evidenzia modalità di stoccaggio igienicamente idonee ed atte a impedire la contaminazione diretta e indiretta degli alimenti</p>						
<p>Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea</p>						
6.11 MATERIE PRIME E SEMILAVORATI						
6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI		Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Prerequisiti		Evidenze				
<p>Il programma è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'elenco aggiornato dei fornitori - i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
6.11.2. MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI – INGREDIENTI - Programma		Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Prerequisiti		Evidenze				
<p>Ove applicabile, è presente un programma per il controllo di materie prime, semilavorati, aromi, additivi, allergeni, materiali per il confezionamento e l'imballaggio che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le verifiche da eseguire - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8

mod. 08 P007 6100

6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI – INGREDIENTI - Gestione	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e a quanto previsto al punto 6.11.2 - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA					
6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Prerequisiti	Evidenze				
<p>Ove applicabile, è presente un programma per il controllo dei materiali di confezionamento e imballaggio che prevede</p> <ul style="list-style-type: none"> - I criteri di accettabilità - Le azioni correttive in caso di non conformità <p>L'OSA, ove applicabile, ha definito le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche di conservazione e vita commerciale del prodotto finito</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualora necessario, l'OSA attua un piano di campionamento per i controlli previsti dal Reg.2073/2005 - Le modalità di campionamento sono eseguite in conformità al Regolamento 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni - Il laboratorio di prova in cui vengono eseguite le analisi è iscritto in un elenco regionale dei laboratori - Le prove richieste sono comprese nell'elenco delle prove del laboratorio 					
6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE(*)	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no NA
Requisiti	Evidenze				
<p>Le condizioni verificate nell'attività si presentano idonee e sono rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale</p> <p>L'OSA gestisce correttamente l'etichettatura degli alimenti e in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le materie prime, i semilavorati e prodotti finiti di prodotti ittici destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi hanno subito un trattamento tale da garantire la distruzione delle larve di nematodi - Vengono correttamente comunicati ai consumatori i pericoli relativi al consumo di prodotti ittici crudi (compreso menu) - le etichette destinate ai prodotti finiti riportano tutte le indicazioni previste dalla specifica normativa, tali da fornire corrette informazioni e non indurre in inganno il consumatore finale, compresa la presenza di eventuali allergeni, OGM, eventuali trattamenti con radiazioni ionizzanti, "senza glutine" - le etichette per le carni bovine, avicole, prodotti della pesca, uova, riportano le indicazioni previste dalla normativa vigente - le indicazioni contenute nei menu sono corrette (ristorazione pubblica e collettiva) 					
	<p>* anche ai fini di soddisfare debiti informativi eventualmente richiesti, annotare le particolari categorie di alimenti (es. OGM, prodotti della pesca, carni bovine, alimenti per celiaci, ecc.) sulle quali si effettua il controllo dell'etichettatura</p>				



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO "SEMPLIFICATO" Ed.1
Rev.0 Ottobre 2013**

Allegato 8
mod. 08 P007 6100

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Prerequisiti	Evidenze					
E' presente un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP (DGR1869/09) Sono stati definiti i necessari prerequisiti in materia di igiene alimentare, l'applicazione dei quali è sufficiente a garantire la gestione dei pericoli significativi.						
Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento <u>ad un manuale di corretta prassi tale manuale è stato approvato a livello nazionale o comunitario</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Sono stati definiti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili - Sono state definite le procedure per il loro controllo - Sono definite le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						
<p>L'OSA che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi per i quali è obbligatorio il trattamento di congelamento del pesce utilizzato ai fini della bonifica preventiva :</p> <ul style="list-style-type: none"> - si rifornisce di prodotti della pesca che hanno subito trattamento di bonifica preventiva a - 20° , accompagnati dall'attestazione del produttore che indichi il trattamento a cui sono stati sottoposti, che dovrà essere tenuta agli atti <p>oppure, se applica direttamente il trattamento di bonifica preventiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha comunicato l'attività all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione - è dotato di idonea attrezzatura tale da abbattere la T° a - 20° - ha predisposto una procedura scritta, basata sui principi del sistema HACCP, con identificazione dei CCP - ha definito i limiti critici - ha definito il monitoraggio - ha definito le modalità di registrazione 						
<p>L'OSA ha stabilito le procedure di monitoraggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per il controllo delle temperature - Per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura 						
6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP - IMPLEMENTAZIONE						
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CON AUTOCONTROLLO “SEMPLIFICATO” Ed.1 Rev.0 Ottobre 2013</p>	<p>Allegato 8 mod. 08 P007 6100</p>

<p>– Nel Piano di autocontrollo sono state previste e predisposte le registrazioni per documentare le non conformità rilevate e le rispettive azioni correttive adottate. Nel caso dell’OSA che applica il trattamento di congelamento del pesce ai fini della bonifica preventiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> – le registrazioni relative al monitoraggio CCP sono correttamente compilate – le registrazioni per documentare le non conformità rilevate sono effettuate 					
<p>6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI</p>	<p>si</p>	<p>NO</p>	<p>no NA</p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>				
<p>Il sopralluogo evidenzia che vengono garantite:</p> <ul style="list-style-type: none"> – la gestione del CCP (in caso di bonifica di pesce destinato a essere consumato crudo) – le modalità di monitoraggio delle temperature – le modalità di monitoraggio per il corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/ congelamento/riscaldamento /cottura – le azioni correttive adottate 					



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione

dipendenti _____ esterni _____ n ° turni _____

Numero di autorizzazione ministeriale / riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo/qualità Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

Linea/e produttiva/e esaminata/e: _____

Tipologia di mercato nazionale comunitario paesi terzi altro

Tipologia produttiva (desumibile da autorizzazione ministeriale / riconoscimento)



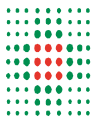
**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

Eventuali certificazioni di qualità: _____

NB: la pagina 1 della presente lista di riscontro sostituisce integralmente la corrispondente pagina della lista di riscontro per il controllo ufficiale presso OSA (versione del 23.08.2011); le pagine successive sono integrative dei corrispondenti capitoli della stessa.

6.1. AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/RICONOSCIMENTO

6.1.1 NOTIFICA /AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/ RICONOSCIMENTO PLANIMETRIA		Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze						
6.1.1.1 La documentazione presente agli atti (Autorizzazione Sanitaria/Registrazione; Autorizzazione Ministeriale e nomina responsabile della qualità per stabilimenti di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare) risulta aggiornata e specifica per tutte le attività effettivamente svolte? Rif.: Aut. Ministeriale ai sensi art. 10 DLgs 111/92; Riconoscimento ai sensi Reg. CE 852/04, (DLgs 111/92 così come modificato dalla Legge 189 del 8/11/2012 conversione in legge del decreto Balduzzi) Nomina responsabile qualità art.10 DLvo 111/92							
6.1.1.2 Le planimetrie allegate alla autorizzazione ministeriale/ riconoscimento sono corrispondenti allo stato di fatto dei locali e delle attrezzature?							
6.1.1.3 La relazione tecnica allegata alla autorizzazione ministeriale/riconoscimento descrittiva delle attività svolte nello stabilimento è firmata dall'interessato. Descrive gli impianti, il ciclo di lavorazione, l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei rifiuti solidi/liquidi e le emissioni in atmosfera.							
6.1.1.4 Lo stabilimento è inserito nell'elenco degli stabilimenti autorizzati/riconosciuti?							

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
		Allegato 9 mod. 09 P007 6100
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12		

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI (Direttiva CE 125/2006)		
6.11.2 MATERIE PRIME/ INGREDIENTI/SEMILAVORATI PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.11.2.1 Sono presenti schede tecniche/documentazione (scheda-prodotto) che definiscono le caratteristiche chimico – fisico-microbiologiche delle materie prime ?		
6.11.2.2 L'azienda alimentare effettua un controllo sulle materie prime in ingresso finalizzato ad escludere la presenza dei residui di singoli prodotti fitosanitari in quantità superiori allo 0.01 mg/Kg nei prodotti pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni del fabbricante? (Art 7 comma 2 e allegato VI DIR. CE 125/06)		
6.11.2.3 L'azienda alimentare effettua un controllo sulle materie prime in ingresso finalizzato ad escludere la presenza dei residui di singoli prodotti fitosanitari entro i limiti stabiliti dall'allegato VI nei prodotti pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni del fabbricante? (Allegato VI DIR. CE 125/06)		
6.11.2.4 L'azienda alimentare effettua un controllo sulle materie prime in ingresso ed esclude la presenza dei residui di singoli prodotti fitosanitari compresi nell'allegato VII nei prodotti pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni del fabbricante? (Allegato VII della DIR. CE 125/06)		
6.11.2.5 Vi sono evidenze analitiche di quanto stabilito negli allegati VI e VII? (Allegati VI e VII DIR. CE 125/06)		

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA (Direttiva CE 125/2006)		
6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.12.1.1 I prodotti ai quali è applicata questa direttiva sono destinati ad una alimentazione specifica, in particolare ai lattanti e ai bambini in buona salute? (art 1 Dir CE 125/2006)		
6.12.1.2 A quale categoria appartengono? <input type="checkbox"/> Cereali semplici o da ricostituire		



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

<p><input type="checkbox"/> cereali con aggiunta di un alimento proteico ricostituito</p> <p><input type="checkbox"/> cereali da ricostituire con acqua o con altri liquidi non proteici</p> <p><input type="checkbox"/> pastina utilizzata previa cottura in acqua o in altro liquido adatto</p> <p><input type="checkbox"/> biscotti o fette biscottate tal quali o sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi</p> <p><input type="checkbox"/> alimenti per bambini diversi dagli alimenti a base di cereali</p> <p>(art 1 Dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.3 Sono presenti schede tecniche/documentazione(scheda-prodotto) che definiscono le caratteristiche chimico – fisico-microbiologiche dei prodotti finiti?</p>	
<p>6.12.1.4 Gli alimenti a base di cereali e per bambini sono fabbricati con ingredienti la cui idoneità è stata confermata da dati scientifici accettati?</p> <p>(art 4 Dir. CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.5 Sono conformi ai criteri di composizione fissati nell'allegato I della Dir. CE 125/2006?</p> <p>(art. 5 comma 1 Dir. CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.6 Gli alimenti a base di cereali sono prodotti a partire da uno o più cereali macinati e/o tuberi o rizomi e il quantitativo non è inferiore al 25/% del miscuglio finale in peso?</p> <p>(All I comma 1 Dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.7 Qualora tra gli ingredienti vi siano carne, pollame, pesce e frattaglie gli alimenti per lattanti e bambini sono conformi ai criteri di composizione fissati dall' allegato II?</p> <p>(All II dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.8 Durante la loro produzione sono aggiunti solo le sostanze elencate nell'allegato IV?</p> <p>(Art 6 e All IV Dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.9 Sono rispettati i limiti chimici prefissati dal Reg. CE 1881/06 e s.m.i, e microbiologici prefissati dal Reg. CE 2073/05 e del Reg. CE 1441/07?</p>	
<p>6.12.1.11 In etichetta è indicata l'età dalla quale il prodotto può essere utilizzato?</p> <p>(art 8 comma 1 lett. a Dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.12 E' indicato che non può essere utilizzato ad una età inferiore a 4 mesi?</p> <p>(art 8 comma 1 lett. a Dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.13 E' indicata la presenza o l'assenza di glutine, qualora sia indicato a partire da un 'età inferiore a mesi 6?</p> <p>(art 8 comma1 lett. b Dir CE 125/2006)</p>	
<p>6.12.1.14 E' indicato il valore energetico espresso in KJ, nonché il</p>	



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI A BASE DI CEREALI E
ALTRI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

tenore di proteine, carboidrati e lipidi espresso in forma numerica per 100 g o 100 ml di prodotto? (art 8 comma 1 lett.c Dir CE 125/2006)	
6.12.1.15 E' indicato il tenore medio di ciascuna sostanza minerale e delle vitamine, espressi in forma numerica per 100 gr o per 100 ml entro i limiti fissati negli allegati I e II, per il prodotto in commercio? (art 8 comma 1 lett. d Dir CE 125/2006)	
6.12.1.16 La Ditta riesce a dare evidenze sull' esclusione di aggiunta delle vitamine A e D negli alimenti per lattanti ? (All II comma 5 Dir CE 125/2006)	
6.12.1.17 La Ditta riesce a dare evidenze che Il tenore di Na non supera i 48 mg/100, o i 70 mg/100 nei prodotti in cui il formaggio è l'unico ingrediente? (All II comma 4 Dir CE 125/2006)	
6.12.1.18 In etichetta sono riportate le istruzioni per un' appropriata preparazione con l'indicazione di seguire le istruzioni? (art 8 comma 1 lett. e Dir CE 125/2006)	
6.12.1.19 L'azienda da' evidenza circa il controllo di eventuali cross-contamination da allergeni?	
6.12.1.20 È disponibile un idoneo laboratorio interno per il controllo dei prodotti?	
6.12.1.21 E' presente certificazione di idoneità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti Reg. CE 1935/04	

Il titolare dell'azienda	I verbalizzanti



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI AI FINI MEDICI SPECIALI
Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione

dipendenti _____ esterni _____ n ° turni _____

Numero di autorizzazione ministeriale / riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo/qualità Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

Linea/e produttiva/e esaminata/e: _____

Tipologia di mercato nazionale comunitario paesi terzi altro

Tipologia produttiva (desumibile da autorizzazione ministeriale / riconoscimento)

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI AI FINI MEDICI SPECIALI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 10 mod. 10 P007 6100</p>

Eventuali certificazioni di qualità: _____

NB: la pagina 1 della presente lista di riscontro sostituisce integralmente la corrispondente pagina della lista di riscontro per il controllo ufficiale presso OSA (versione del 23.08.2011); le pagine successive sono integrative dei corrispondenti capitoli della stessa.

6.1. AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/RICONOSCIMENTO		
6.1.1 NOTIFICA /AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/ RICONOSCIMENTO PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
<p>6.1.1.1 La documentazione presente agli atti (Autorizzazione Sanitaria/Registrazione; Autorizzazione Ministeriale e nomina responsabile della qualità per stabilimenti di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare) risulta aggiornata e specifica per tutte le attività effettivamente svolte? Rif.: Aut. Ministeriale ai sensi art. 10 DLgs 111/92; Riconoscimento ai sensi Reg. CE 852/04, (DLgs 111/92 così come modificato dalla Legge 189 del 8/11/2012 conversione in legge del decreto Balduzzi) Nomina responsabile qualità art.10 DLvo 111/92</p>		
<p>6.1.1.2 Le planimetrie allegata alla 'autorizzazione ministeriale/ riconoscimento sono corrispondenti allo stato di fatto dei locali e delle attrezzature?</p>		
<p>6.1.1.3 La relazione tecnica allegata alla autorizzazione ministeriale/riconoscimento descrittiva delle attività svolte nello stabilimento è firmata dall'interessato. Descrive gli impianti, il ciclo di lavorazione, l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei rifiuti solidi/liquidi e le emissioni in atmosfera.</p>		
<p>6.1.1.4 Le etichette degli alimenti destinati a fini medici speciali sono notificate al Ministero della Sanità con le modalità come previste dall'Art. 7 del D.lgs. 111/92? Riferimenti normativi Art. 5 DPR 57/2002 "... al momento della loro prima commercializzazione..." Circolare 4075/2008</p>		
<p>6.1.1.5 Lo stabilimento è inserito nell'elenco degli stabilimenti autorizzati/riconosciuti?</p>		

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>	
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI AI FINI MEDICI SPECIALI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>		<p>Allegato 10 mod. 10 P007 6100</p>

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI (D.P.R. n. 57 del 20 marzo 2002)		
6.11.2 MATERIE PRIME/ INGREDIENTI/SEMILAVORATI PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.11.2.4 Sono presenti schede tecniche / documentazione che definiscono le caratteristiche chimico - fisico - microbiologiche delle materie prime acquistate?		
6.11.2.5 Sono presenti procedure che definiscono i criteri di accettazione delle materie prime?		
6.11.2.6 L'azienda alimentare effettua controlli sulle materie prime in ingresso al fine di escludere contaminanti fisici-chimici-microbiologici?		
6.11.2.7 Le analisi sono effettuate con metodi analitici universalmente riconosciuti e da laboratori accreditati?		
6.11.2.6 Sono presenti schede tecniche di produzione?		

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA		
6.12.01 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI _ si _ NO _ no _ NA
Requisiti	Evidenze	
6.12.1.1 La composizione essenziale degli alimenti destinati a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti contengono le vitamine e i minerali indicati nella Tabella 1 dell'allegato unico del D.P.R. 57/2002?		
6.12.1.2 La composizione essenziale degli alimenti destinati a fini medici speciali diversi da quelli destinati specificamente ai lattanti contengono le vitamine e i minerali indicati nella tabella 2 dell'allegato unico del D.P.R. 57/2002?		
6.12.1.3 Il modello della/e etichetta/e è stato notificato al Ministero della Salute al momento della prima immissione in commercio? (art. 10 DL.gs 169/2004) con le modalità previste dall'art 7 del D.L.gs 111/92?		
6.12.1.4 L'etichetta riporta la dicitura "alimento dietetico destinato a fini medici speciali"? Riferimenti normativi art. 4 comma 1 lett. a) DPR 57/2002 art. 4 DLvo 111/92		

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI AI FINI MEDICI SPECIALI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 10 mod. 10 P007 6100</p>

<p>6.12.1.5 E' indicato il valore energetico espresso in Kj e Kcal e il tenore di proteine, carboidrati e grassi espresso, in forma numerica, per 100 gr o 100 ml di prodotto? art. 4comma 1 lett. b) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.6 E' indicato il tenore medio di ciascuna delle sostanze minerali e delle vitamine elencate nell' allegato, espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto? art. 4comma 1 lett. c) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.7 E' indicato il tenore di proteine, grassi e carboidrati, espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml per il corretto uso specifico del prodotto? art. 4comma 1 lett. d) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.8 E' indicata l' origine e la natura delle proteine o degli idrolisati proteici presenti nel prodotto? art. 4comma 1 lett. f) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.9 E' indica la dicitura "Avvertenza importante" :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzata sotto sorveglianza del medico 2. È adatto o non è adatto come unica fonte di nutrimento 3. È indicata una specifica fascia di età a cui destinare il prodotti 4. Sono indicati eventuali rischi per la salute se assunto da persone che non presentano la malattia o il disturbo per i quali il prodotto è indicato <p>art. 4comma 1 lett. g) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.10 È indicata la dicitura "Indicato per il regime alimentare di" seguita dal nome della malattia, del disturbo o dello stato patologico specifico per i quali il prodotto è indicato? art. 4comma 1 lett. h) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.11 Sono indicate precauzioni e controindicazioni? art. 4comma 1 lett. i) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.12 Sono indicate la modalità di assunzione e se necessario l' avvertenza che non deve essere somministrato per via parenterale? art. 4comma 1 lett. m) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.13 Se è necessario, sono indicate le modalità di preparazione, l' uso e la conservazione del prodotto dopo l' apertura del contenitore? art. 4comma 1 lett. n) DPR 57/2002</p>	
<p>6.12.1.14 L'azienda effettua controlli sul prodotto finito per il controllo dei contaminanti chimici previsti dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007</p> <p>Riferimenti normativi Reg. 1881/2006: ocratossina A, aflatossine B1 M1 Stagno (alimenti in scatola esclusi i disidratati e in polvere) Reg. 2073/2005::Listeria, Salmonella</p>	
<p>6.12.1.16 L'azienda da' evidenza circa il controllo di eventuali cross-contamination da allergeni?</p>	
<p>6.12.1.16 È disponibile un idoneo laboratorio interno per il controllo dei prodotti?</p>	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 10

mod. 10 P007 6100

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI AI FINI MEDICI SPECIALI
Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

6.12.1.17 E' presente certificazione di idoneità dei materiali destinati al
contatto con gli alimenti?

Reg. CE 1935/04

Il titolare dell'azienda	I verbalizzanti



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione

dipendenti _____ esterni _____ n ° turni _____

Numero di autorizzazione ministeriale / riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo/qualità Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

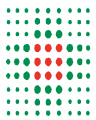
_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

Linea/e produttiva/e esaminata/e: _____

Tipologia di mercato nazionale comunitario paesi terzi altro

Tipologia produttiva (desumibile da autorizzazione ministeriale / riconoscimento)

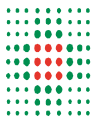
 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 11 mod. 11 P007 6100</p>

Eventuali certificazioni di qualità: _____

NB: la pagina 1 della presente lista di riscontro sostituisce integralmente la corrispondente pagina della lista di riscontro per il controllo ufficiale presso OSA (versione del 23.08.2011); le pagine successive sono integrative dei corrispondenti capitoli della stessa.

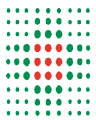
6.1. AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/RICONOSCIMENTO		
6.1.1 NOTIFICA /AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/ RICONOSCIMENTO PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
<p>6.1.1.1 La documentazione presente agli atti (Autorizzazione Sanitaria/Registrazione; Autorizzazione Ministeriale/Riconoscimento e nomina responsabile della qualità per stabilimenti di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare) risulta aggiornata e specifica per tutte le attività effettivamente svolte?</p> <p>Riferimenti normativi Aut. Ministeriale ai sensi art. 10 DLgs 111/92; Riconoscimento ai sensi Reg. CE 852/04, (DLgs 111/92 così come modificato dalla Legge 189 del 8/11/2012 conversione in legge del decreto Balduzzi) Nomina responsabile qualità art.10 DLvo 111/92</p>		
<p>6.1.1.2 Le planimetrie allegata alla autorizzazione ministeriale/ riconoscimento sono corrispondenti allo stato di fatto dei locali e delle attrezzature?</p>		
<p>6.1.1.3 La relazione tecnica allegata alla autorizzazione ministeriale/riconoscimento descrittiva delle attività svolte nello stabilimento è firmata dall'interessato. Descrive gli impianti, il ciclo di lavorazione, l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei rifiuti solidi/liquidi e le emissioni in atmosfera.</p>		
<p>6.1.1.4 Le etichette degli alimenti per lattanti sono notificate al Ministero della Sanità con le modalità come previste dall'Art. 7 del D.l.vo 111/92?</p> <p>6.1.1.5 Gli alimenti per lattanti sono commercializzati solamente trascorsi trenta giorni dalla data della ricezione dell'etichetta da parte del Ministero della Salute?</p> <p>Riferimenti normativi Art 7 D.l.vo 111/92 Art. 11 DM 82/09</p>		
<p>6.1.1.6 Lo stabilimento è inserito nell'elenco degli stabilimenti autorizzati/riconosciuti?</p>		

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI (D.M. n. 82 del 09 aprile 2009)

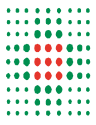
 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
		Allegato 11 mod. 11 P007 6100
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12		

6.11.2 MATERIE PRIME/ INGREDIENTI/SEMILAVORATI PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.11.2.1 Sono presenti schede tecniche / documentazione(scheda-prodotto) che definiscono le caratteristiche chimico - fisico - microbiologiche delle materie prime acquistate?		
6.11.2.2 Sono definiti criteri di accettazione delle materie prime relativamente alle fonti proteiche citate nell'allegato I punto 2 del D.M. 82/09? Art 5 Decreto 9 aprile 2009 n. 82		
6.11.2.3 Vi sono evidenze analitiche al riguardo ?		
ALIMENTI PER LATTANTI		
6.11.2.4 L'azienda alimentare durante la fase di accettazione materie prime/ingredienti, dà evidenza delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche effettuate?		
6.11.2.5 L'azienda alimentare effettua un controllo sulle materie prime in ingresso ed esclude la presenza dei residui dei prodotti fitosanitari indicati nell'allegato VIII del DM 82/09 ? Art 8 comma 3 Decreto 9 aprile 2009 n. 82		
6.11.2.6 Le analisi sono effettuate con metodi analitici universalmente riconosciuti e da laboratori accreditati? Art 8 comma 2 Decreto 9 aprile 2009 n. 82		
ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO		
6.11.2.7 L'azienda alimentare durante la fase di accettazione materie prime/ingredienti, dà evidenza delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche effettuate?		
6.11.2.8 L'azienda alimentare effettua un controllo sulle materie prime in ingresso ed esclude la presenza dei residui dei prodotti fitosanitari indicati nell'allegato VIII del DM 82/09 ? Art 8 comma 3 Decreto 9 aprile 2009 n. 82		
6.11.2.8 Le analisi sono effettuate con metodi analitici universalmente riconosciuti e da laboratori accreditati? Art 8 comma 2 Decreto 9 aprile 2009 n. 82		

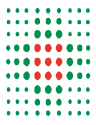
6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA (D.M. n. 82 del 09 aprile 2009)		
6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 11 mod. 11 P007 6100</p>

ALIMENTI PER LATTANTI	
<p>6.12.1.1 La composizione essenziale degli alimenti per lattanti è conforme ai criteri di composizione fissati nell'allegato I, tenendo conto delle norme di cui all'allegato V del D.M 82/09? Art 6 comma 1 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.2 La composizione degli alimenti per lattanti a base di idrolizzati proteici è conforme alle norme dell'Allegato VI del D.M. 82/09? Art 6 comma 3 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.3 Per l'impiego degli ingredienti alimentari negli alimenti per lattanti sono osservati i divieti e le limitazioni dell' allegato I del D.M. 82/09? Art 7 comma 1 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.4 Sono utilizzate unicamente le sostanze elencate nell'allegato III del D.M. 82/09? Art 7 comma 2 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.5 Sono impiegati solo gli additivi previsti nella parte I e II dell'allegato XIII del D.M. 209/96?</p>	
<p>6.12.1.6 L'azienda alimentare mette in atto modalità che garantiscono il non superamento del limite di 0,01 mg/Kg di residui di prodotti fitosanitari calcolato sul prodotto pronto al consumo o ricostituito in base alle istruzioni del fabbricante? Art 8 comma 1 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.7 Sono determinati con metodi analitici universalmente riconosciuti e da laboratori accreditati? Art 8 comma 2 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.8 Sono rispettati i limiti prefissati dal Reg. CE 1881/06 e s.m.i relativamente ai tenori massimi di alcuni contaminanti, del Reg. CE 2073/05 e del Reg. CE 1441/2007 relativamente ai criteri microbiologici?</p>	
<p>6.12.1.9 E' escluso l'utilizzo di prodotti O .G. M.? Art 5 comma 3 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.10 Le etichette riportano le istruzioni riguardanti la corretta preparazione,conservazione e un'avvertenza sui pericoli per la salute derivanti dalla preparazione e conservazione inadeguate? Art 9 comma 3 lett e) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.11 Le etichette destinate ad essere apposte sui prodotti finiti o semilavorati riportano tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i e dal D.Lgs 111/92? Art 9 comma 3 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.12 Le etichette riportano il valore energetico espresso in kJ e Kcal, il tenore dei componenti espressi in forma numerica per 100 ml di prodotto pronto al consumo? Art 9 comma 3 lett. c) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 11 mod. 11 P007 6100</p>

<p>6.12.1.13 Sono riportate in etichetta informazioni concernenti le vitamine e i sali minerali di cui all'allegato I, espresse in percentuale , per 100 ml di prodotto pronto per il consumo? Art 9 comma 3 lett. d) e all I e II Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.14 L'etichettatura dei prodotti per lattanti consente al consumatore di distinguere tra gli alimenti per lattanti e di proseguimento? Art 9 comma 12 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.15 Le etichette riportano le diciture nelle quali si evince che il prodotto è idoneo alla particolare alimentazione dei lattanti fin dalla nascita nel caso in cui essi non siano allattati al seno? Art 9 comma 3 lett a) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.16 Non sono riportate illustrazioni con immagini di lattanti o altre illustrazioni che inducano a idealizzare il prodotto? Art 9 comma 10 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.17 Le etichette forniscono informazioni sufficienti all'uso appropriato dei prodotti, tali da non scoraggiare l'allattamento al seno? Art 9 comma 7 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.18 Riportano una dicitura relativa alla superiorità dell'allattamento al seno? Art 9 comma 9 lett a) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.19 Possono riportare illustrazioni che facilitano l'identificazione del prodotto e ne spiegano i metodi di preparazione Art 9 comma 10 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.20 L'etichetta riporta indicazioni nutrizionali e sulla salute solo nei casi e alle condizioni citate dall'allegato IV? Art 9 comma 11 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO</p>	
<p>6.12.1.21 La composizione essenziale degli alimenti di proseguimento è conforme ai criteri fissati nell'allegato II tenendo conto delle norme dell'allegato V? Art 6 comma 4 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.22 Per l'impiego degli ingredienti alimentari negli alimenti di proseguimento sono osservati i divieti e le limitazioni dell'allegato II del D.M. 82/09? Art 7 comma 1 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.23 Sono utilizzate esclusivamente le sostanze elencate nell'allegato III del D.M. 82/09? Art 7 comma 2 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.24 Sono impiegati solo gli additivi previsti nella parte I e II dell'allegato XIII del D.M. 209/96 ?</p>	
<p>6.12.1.25 L'azienda alimentare mette in atto modalità che garantiscono il non superamento del limite di 0,01 mg/Kg di residui di prodotti</p>	

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 11 mod. 11 P007 6100</p>

<p>fitosanitari calcolato sul prodotto pronto al consumo o ricostituito in base alle istruzioni del fabbricante? Art 8 comma 1 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.26 Sono rispettati i limiti prefissati dal Reg. CE 1881/06 e s.m.i. relativamente ai tenori massimi di alcuni contaminanti, del Reg. CE 2073/05 e del Reg. CE 1441/07 relativamente ai criteri microbiologici?</p>	
<p>L6.12.1.27 Le etichette destinate ad essere apposte sui prodotti finiti o semilavorati riportano tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e dal D.Lgs 111/92? Art 9 comma 3 Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.28 Le etichette riportano le diciture nelle quali si evince che il prodotto è idoneo alla particolare alimentazione dei lattanti di età superiore ai mesi 6 e che deve essere incluso in un'alimentazione diversificata? Art 9 comma 3 lett. b) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.29 Le etichette riportano il valore energetico espresso in kJ e Kcal, il tenore dei componenti espressi in forma numerica per 100 ml di prodotto pronto al consumo? Art 9 comma 3 lett. c) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.30 Le etichette riportano le istruzioni riguardanti la corretta preparazione,conservazione e un'avvertenza sui pericoli per la salute derivanti dalla preparazione e conservazione inadeguate? Art 9 comma 3 lett. e) Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.31 Sono riportate in etichetta informazioni concernenti le vitamine e i sali minerali di cui all'allegato II, espresse in percentuale , per 100 ml di prodotto pronto per il consumo? Art 9 comma 3 lett. d) e All. I e II Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.32 L'etichettatura dei prodotti di proseguimento consente al consumatore di distinguere tra gli alimenti per lattanti e di proseguimento? Art 9 comma 12 e All. I e II Decreto 9 aprile 2009 n. 82</p>	
<p>6.12.1.33 Sono applicati i criteri di purezza fissati dal D.M. 209/96?</p>	
<p>ALIMENTI PER LATTANTI ED ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO</p>	
<p>6.12.1.34 L'azienda da' evidenza circa il controllo di eventuali cross-contamination da allergeni?</p>	
<p>6.12.1.35 È disponibile un idoneo laboratorio interno per il controllo dei prodotti?</p>	
<p>6.12.1.36 Gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati all'esportazione sono conformi all'Art 18 del D.M. 82/09?</p>	
<p>6.12.1.37 E' presente certificazione di idoneità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti Reg. CE 1935/04</p>	



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI ALIMENTI PER LATTANTI ED
ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12**

6.12.1.38 Gli imballaggi e i materiali per il confezionamento sono adeguatamente etichettati in modo da distinguere un prodotto dall'altro per evitare confusione tra gli alimenti per lattanti e di proseguimento Art.9 comma 12 D.M. 82/09	
6.12.1.39 Gli imballaggi e i materiali per il confezionamento sono visivamente puliti, adeguatamente conservati in appositi locali o contenitori, protetti da possibili fonti di contaminazione Art.9 comma 13 lett. A D.M. 82/09	

Il titolare dell'azienda	I verbalizzanti



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI INTEGRATORI ALIMENTARI Ed.1
Rev 1 Data 28.12.12**

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione

dipendenti _____ esterni _____ n ° turni _____

Numero di autorizzazione ministeriale / riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo/qualità Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

Linea/e produttiva/e esaminata/e: _____

Tipologia di mercato nazionale comunitario paesi terzi altro

Tipologia produttiva (desumibile da autorizzazione ministeriale / riconoscimento)

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
		Allegato 12 mod. 12 P007 6100
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI INTEGRATORI ALIMENTARI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12		

Eventuali certificazioni di qualità: _____

NB: la pagina 1 della presente lista di riscontro sostituisce integralmente la corrispondente pagina della lista di riscontro per il controllo ufficiale presso OSA (versione del 23.08.2011); le pagine successive sono integrative dei corrispondenti capitoli della stessa.

6.1. AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/RICONOSCIMENTO		
6.1.1 NOTIFICA /AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE/ RICONOSCIMENTO PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.1.1.1 La documentazione presente agli atti relativa all' autorizzazione ministeriale /riconoscimento risulta aggiornata e specifica per tutte le attività effettivamente svolte? Riferimenti normativi Aut. Ministeriale ai sensi art. 10 DLgs 111/92; Riconoscimento ai sensi Reg. CE 852/04, (DLgs 111/92 così come modificato dalla Legge 189 del 8/11/2012 conversione in legge del decreto Balduzzi)		
6.1.1.2 Le planimetrie allegata alla 'autorizzazione ministeriale/ riconoscimento sono corrispondenti allo stato di fatto dei locali e delle attrezzature?		
6.1.1.3 La relazione tecnica allegata alla autorizzazione ministeriale/riconoscimento descrittiva delle attività svolte nello stabilimento è firmata dall'interessato. Descrive gli impianti, il ciclo di lavorazione, l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei rifiuti solidi/liquidi e le emissioni in atmosfera.		
6.1.1.4 È stato nominato un responsabile controllo qualità (art.10 D.L.gs 111/92 e All. 1 D. M. 23/02/06)		
6.1.1.5 Lo stabilimento è inserito nell'elenco degli stabilimenti autorizzati/riconosciuti?		

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
6.3.1.4 Negli stabilimenti adibiti alla produzione di altri prodotti alimentari , prima di iniziare la produzione di integratori l'impianto è sottoposto ad adeguata sanificazione secondo procedure codificate? (All. 1 del Decreto 23/02/06)		

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico	Dipartimento di Sanità Pubblica
		Allegato 12 mod. 12 P007 6100
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI INTEGRATORI ALIMENTARI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12		

6.10. DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.10.3.3 Il sopralluogo evidenzia che sono rispettati i requisiti previsti dall' Allegato 1 del Decreto 23/02/06 per i magazzini di deposito? (magazzini materie prime, prodotto finito e materiale di confezionamento distinti e separati , disposti in modo sequenziale al flusso produttivo)						
6.10.3.4 Le condizioni di temperatura e di umidità garantiscono la corretta conservazione del prodotto?						
6.10.3.5 Nel caso di stabilimenti di piccole dimensioni , materie prime, prodotto finito e materiale di confezionamento sono stoccati razionalmente e igienicamente in un unico locale ?						
6.10.3.6 Negli stabilimenti adibiti alla produzione di altri prodotti alimentari le materie prime e i prodotti finiti relativi alla produzione di integratori sono stoccati in apposite aree ben delimitate? (All. 1 del Decreto 23/02/06)						

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI

6.11.2 MATERIE PRIME/ INGREDIENTI/SEMILAVORATI PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.11.2.4 Sono presenti schede tecniche / documentazione che definiscono le caratteristiche chimico - fisico - microbiologiche delle materie prime acquistate?						
6.11.2.5 Sono presenti procedure che definiscono i criteri di accettazione delle materie prime?						
6.11.2.6 Sono presenti schede tecniche di produzione ? (controllo dosaggi , ricette)						
6.11.2.7 Negli stabilimenti adibiti alla produzione di altri prodotti alimentari l'inizio della produzione d'integratori è segnalata alla AUSL competente per territorio ? (All. 1 del Decreto 23/02/06)						

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.01 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE.
PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI INTEGRATORI ALIMENTARI Ed.1
Rev 1 Data 28.12.12**

6.12.1.6 Il modello della/e etichetta/e è stato notificato al Ministero della Salute al momento della prima immissione in commercio? (art. 10 DL.gs 169/2004) con le modalità previste dall'art 7 del D.L.gs 111/92 ?	
L'etichetta destinata ad essere apposta sul prodotto finito riporta la dicitura "integratore alimentare" o suoi sinonimi "complemento alimentare"/ "supplemento alimentare" (art 6 comma 1 D.L.gs n 169/2004).	
6.12.1.6.2 L'etichetta riporta le indicazioni del DL.gs 109/92 e successive modifiche? art. 6 D.lgs 169/04 comma 4	
6.12.1.6.3 Nell'etichetta sono presenti le seguenti diciture obbligatorie <ul style="list-style-type: none">• nome categorie sostanze nutritive o altre sostanze caratterizzanti il prodotto o indicazione relativa alla natura di tali sostanze• dose raccomandata per l'assunzione giornaliera• avvertenza a non eccedere la dose raccomandata per assunzione giornaliera• indicazione che integratori non sono sostituti dieta variata• indicazione "tener fuori dalla portata dei bambini sotto i tre anni di età"• descrizione dell'effetto nutritivo o fisiologico volta ad orientare in modo corretto il consumatore art. 6 D.lgs 169/04 comma 4	
6.12.1.6.4 Nell'etichetta è indicata in forma numerica la quantità delle sostanze nutritive o delle altre sostanze con effetto nutritivo o fisiologico? (per le vitamine e minerali fare riferimento ALL I D.L.gs n 169/2004) art. 6 D.lgs 169/04 comma 5	
6.12.1.6.5 Sono assenti diciture che attribuiscono al prodotto proprietà terapeutiche o di prevenzione? art. 6 D.lgs 169/04 comma 2	
6.12.1.6.6 Sono assenti diciture che affermano o sottendano che una dieta equilibrata e variata non è in grado di apportare le sostanze nutritive in quantità sufficiente art. 6 D.lgs 169/04 comma 3	
6.12.1.6.7 Le quantità delle sostanze nutritive o delle altre sostanze dichiarate si riferiscono alla dose giornaliera raccomandata per il prodotto? art. 6 D.lgs 169/04 comma 6	
6.12.1.6.8 Per i prodotti a cui sono state aggiunte le vitamine e i minerali è presente l'etichettatura nutrizionale (art 7 Reg, CE 1925/06 comma 3 e 4)	
6.12.1.6.9 L'etichetta non presenta diciture che traggono in errore o ingannano il consumatore relativamente al valore nutrizionale del prodotto? art 7 Reg, CE 1925/06 comma 2	
6.12.1.6.10 È disponibile un idoneo laboratorio interno per il controllo dei prodotti?	

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE. PARTE SPECIFICA PER IMPRESA PRODUTTRICE DI INTEGRATORI ALIMENTARI Ed.1 Rev 1 Data 28.12.12</p>	<p>Allegato 12 mod. 12 P007 6100</p>

<p>Il laboratorio d'analisi interno presenta i requisiti richiesti dall' Allegato 1 del D. M. 23/02/06:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza attrezzature necessarie all'effettuazione delle analisi indicate - metodi analitici codificati - metodi analitici validati 	
<p>È presente il registro delle produzioni? (solo per gli stabilimenti che effettuano anche produzione di alimenti di consumo corrente: art. 3 paragrafo 3 lettera c) D.P.R. 131 del 19.01.1998 e DM 23/ 02/2006)</p>	

<p>Il titolare dell'azienda</p>	<p>I verbalizzanti</p>



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015**

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione _____ dipendenti _____ esterni _____

- Attività:** Produzione di: Additivi Aromi Enzimi
 Confezionamento di: Additivi Aromi Enzimi
 Miscelazione e Confezionamento di: Additivi Aromi Enzimi
 Deposito all'ingrosso di: Additivi Aromi Enzimi

Autorizzazione /Riconoscimento Ai sensi del D.P.R. 514/97, Reg.852/2004 : SI n°..... NO

Altro eventuale Riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004 (es. nel caso del caglio) n° Approval Number

..... Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
 _____ Qualifica _____
 _____ Qualifica _____
 _____ Qualifica _____



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015**

**TIPOPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI
PRODOTTI /CONFEZIONATI/TENUTI IN DEPOSITO**

<p>CATEGORIE DI ADDITIVI ALIMENTARI TRATTATI:</p> <p><input type="checkbox"/>edulcoranti</p> <p><input type="checkbox"/>coloranti</p> <p><input type="checkbox"/>conservanti</p> <p><input type="checkbox"/>antiossidanti</p> <p><input type="checkbox"/>supporti</p> <p><input type="checkbox"/>acidificanti</p> <p><input type="checkbox"/>regolatori dell'acidità</p> <p><input type="checkbox"/>antiagglomeranti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti antischiumogeni</p> <p><input type="checkbox"/>agenti di carica</p> <p><input type="checkbox"/>emulsionanti</p> <p><input type="checkbox"/>sali di fusione</p>	<p><input type="checkbox"/>agenti di resistenza</p> <p><input type="checkbox"/>esaltatori di sapidità</p> <p><input type="checkbox"/>agenti schiumogeni</p> <p><input type="checkbox"/>agenti gelificanti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti di rivestimento</p> <p><input type="checkbox"/>agenti umidificanti</p> <p><input type="checkbox"/>amidi modificati</p> <p><input type="checkbox"/>gas di imballaggio</p> <p><input type="checkbox"/>propellenti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti lievitanti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti sequestranti</p> <p><input type="checkbox"/>stabilizzanti</p> <p><input type="checkbox"/>addensanti</p> <p><input type="checkbox"/>agenti di trattamento delle farine</p>
<input type="checkbox"/> enzimi	
<input type="checkbox"/> aromi	

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

<input type="checkbox"/> Sintesi
<input type="checkbox"/> Estrazione : Specificare i solventi utilizzati:
<input type="checkbox"/> Altro:.....

MATERIE PRIME

<p><input type="checkbox"/>Tipologia: <input type="checkbox"/>naturali <input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO</p> <p> <input type="checkbox"/> di sintesi <input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO</p> <p> <input type="checkbox"/> food grade <input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO</p>
--

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	
Allegato 13 mod. 13 P007 6100	

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

6.1.1 NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento - La planimetria allegata corrisponde allo stato di fatto 						

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.1.1 AREE ESTERNE - realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati,						
6.2.1.2 EDIFICI inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: <ul style="list-style-type: none"> - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione, - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione, - i locali e le aree di lavorazione e di deposito hanno capacità adeguate per consentire una adeguata pulizia degli ambienti e delle attrezzature 						
6.2.1.3 LOCALI – AREE Sono presenti locali/aree distinti per: <ul style="list-style-type: none"> - deposito delle materie prime - deposito dei prodotti finiti - deposito degli imballaggi - locali di lavorazione - locali di lavorazione prodotti gassosi - cisterne con carico e scarico a circuito chiuso per l'eventuale stoccaggio dei prodotti gassosi 						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.2.1.4 ILLUMINAZIONE L'intensità e qualità dell'illuminazione consente di : - determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati sono idonei e se le condizioni igieniche vengono mantenute, - determinare se locali, attrezzature e gli utensili sono sufficientemente puliti.	
6.2.1.5 VENTILAZIONE - è in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori	
6.2.1.6 IMPIANTO IDRICO - la progettazione, installazione e manutenzione impianto idrico previene pericolo per le produzioni, - ove necessario sono presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa.	
6.2.1.7 SMALTIMENTO REFLUI : - Il sistema convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata, - Il sistema è idoneo a evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo.	
6.2.1.8 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI sono : - in numero sufficiente e di dimensioni adeguate - convenientemente ubicati - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia - separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato - dotati di acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso. - I contenitori dei rifiuti sono costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche	

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono : - costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, - costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, - realizzati in modo tale da consentire pulizia e sanificazione di tutte le parti a contatto con l'alimento, - installati in modo da consentire la pulizia delle stesse e delle aree circostanti.						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica Allegato 13 mod. 13 P007 6100
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	

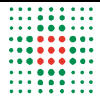
6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
- Esiste un programma per la gestione della manutenzione dei locali, impianti e attrezzature che comprenda anche : <ul style="list-style-type: none"> - una programmazione degli interventi ordinari - la registrazione degli interventi straordinari - la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità 						

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che l'O.S.A. esegue le operazioni di manutenzione su tutte le parti dell'impianto : <ul style="list-style-type: none"> - aree esterne allo stabilimento; - strutture (esterne ed interne); - servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico); - impianti ; - attrezzature fisse e mobili - mezzi di trasporto ; -strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri, ecc. vengono sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura 						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE						
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.3.1.1 Il programma generale prerequisito di pulizia e disinfezione è presente e prevede: - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne - l'elenco degli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione e la loro custodia e manutenzione - le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità di pulizia e disinfezione - la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione - la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze esterne dell'impianto è presente (pulizia zone transito, integrità recinzione, sfalcio erbe, accatastamento materiali, ecc.)						
6.3.1.2 Il programma prevede individuazione delle responsabilità, modalità di controllo, azioni correttive e registrazioni delle attività						

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.3.2.1 Le registrazioni e la documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata						
6.3.2.2 Le condizioni dell'impianto (ambienti di lavorazione) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato						
6.3.2.3 Le condizioni dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA a livello documentale						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015**

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

**6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI –
PROGRAMMA**

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

6.5.1.1 Il programma relativo alla igiene del personale e delle lavorazioni prevede :

- l'individuazione delle responsabilità
- le regole di igiene e le istruzioni per il personale
- la gestione degli indumenti da lavoro
- le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma (compreso corso formazione interna)

**6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI –
GESTIONE**

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

6.5.2.1 Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.
In particolare:

- il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro,
- segue le regole igieniche personali,
- dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015**

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.6.1.1 Esiste un programma di formazione aziendale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati - il materiale formativo predisposto ed utilizzato - la formazione differenziata per le specifiche mansioni - la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne - la documentazione relativa all'attuazione del piano di formazione 						
<p>6.6.1.3 I contenuti del piano di formazione comprendono almeno :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L' Igiene del personale e delle attrezzature - Le procedure aziendali correlate all'autocontrollo - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.7 INFESTANTI						
6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
L' OSA ha predisposto una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti, che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole) - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti (esclusione d'uso all'interno dei locali in cui sono presenti alimenti) - scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati - definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità - schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici						

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.7.2.2 Le evidenze del controllo hanno permesso di verificare l'assenza di infestanti ed indesiderati nelle aree dove gli alimenti sono depositati, preparati, trattati e conservati o in caso di loro presenza, la corretta applicazione delle azioni correttive previste dal programma dell'OSA						

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	
Allegato 13 mod. 13 P007 6100	

6.8 RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO						
6.8.1 RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.8.1.1 Il programma prerequisito è presente e prevede gli aspetti relativi alla gestione: - dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e degli eventuali rifiuti speciali						

6.8.2 RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.8.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione dei rifiuti predisposta dall'OSA è igienicamente idonea						

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede : - l'individuazione della responsabilità - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque indicazione e numerazione dei punti di erogazione - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: <ul style="list-style-type: none"> • per acqua di acquedotto: copia del contratto di fornitura • per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo,sorgente,acqua superficiale,galleria filtrante): - estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa; - giudizio di idoneità rilasciato dall'AUSL competente • nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione 						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>il sopralluogo ha permesso di verificare che :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tipologie di acque utilizzate nello stabilimento sono idonee rispetto agli usi cui sono destinate - le condotte di acque aventi un diverso profilo di sicurezza rispetto all'acqua potabile sono chiaramente distinguibili e sono nettamente separate da quelle dell'acqua potabile, senza raccordi e possibilità di reflusso - gli impianti di captazione, stoccaggio, e trattamento corrispondono a quanto previsto nel programma e sono correttamente gestiti - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è proceduralizzata - i limiti di accettabilità individuati vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti, in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste 						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO						
6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.9.1.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità degli additivi-aromi enzimi prodotti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - che ponga in univoca correlazione materie prime (MOCA i compresi) e prodotti derivati, possibilmente assicurando la rintracciabilità interna.; - che permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo,non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale,ecc. - che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema - che preveda zioni correttive in caso di non conformità 						
<p>6.9.1.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato - identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario,export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso ci siano motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/richiamo del prodotto - che preveda misure di gestione del prodotto ritirato 						
<p>6.9.1.3 Il programma per la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli additivi/aromi/enzimi prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'attribuzione della responsabilità - il controllo in tutte le fasi - il ritiro/richiamo dei prodotti difettosi 						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA'/ RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - nello stabilimento è sempre possibile individuare senza possibilità di errore i prodotti alimentari da quelli non destinabili all'uso alimentare						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO						
6.10.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.10.2.3 il programma prerequisito gestione del magazzinaggio è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di magazzinaggio adeguate rispetto alle caratteristiche chimico- fisiche dei prodotti e atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli additivi aromi enzimi . Qualora la ditta sia dotata di mezzi di trasporto il programma prerequisito gestione del trasporto è presente e prevede - che i prodotti siano trasportati con modalità adeguate rispetto alle loro caratteristiche chimico-fisiche 						

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.10.3.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzinaggio è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea</p>						
<p>6.10.3.2 Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa</p>						

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI						
6.11.1 QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>Il programma prerequisito è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato dei fornitori - criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite - verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate es. verifica dei requisiti di purezza, controlli analitici - limiti di accettabilità - frequenza dei controlli - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - azioni correttive da adottare in caso di non conformità - l'OSA effettua i controlli sui fornitori previsti dal programma 						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	
Allegato 13 mod. 13 P007 6100	

6.11.2 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.11.2.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo di materie prime, ingredienti, semilavorati, che descrive: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche, compreso il controllo delle date di scadenza, la gestione degli allergeni, le eventuali verifiche analitiche) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						

6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA : - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo - In caso di miscelazione, confezionamento, riconfezionamento sono adottate procedure tali da evitare "scambi " di prodotti e contaminazioni crociate.						

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA						
6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.12.1.1 E' presente un programma prerequisito per il controllo dei materiali a contatto, per il confezionamento e l'imballaggio che prevede: - le verifiche da eseguire (documentali, ispettive, strumentali, analitiche.) - I criteri di accettabilità - La frequenza dei controlli - Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati - Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

<p>6.12.1.2 L'OSA ha definito</p> <ul style="list-style-type: none"> - le caratteristiche chimico fisiche, microbiologiche, di conservazione e di vita commerciale dei prodotti finiti - indicazione dei saggi di identificazione - indicazione dei requisiti di purezza - valutazione della presenza di eventuali allergeni - piano di campionamento per la verifica di conformità alle specifiche, - azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità 	
<p>6.12.1.4</p> <ul style="list-style-type: none"> - è presente un elenco delle prove utilizzate in autocontrollo - è presente un laboratorio interno per l'autocontrollo - nel caso di utilizzo di un laboratorio esterno: - Il laboratorio di prova è iscritto nell'elenco regionale dei laboratori - Se situato in altra regione, è iscritto nell'elenco della regione di appartenenza - è accreditato per le prove richieste 	

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	
Allegato 13 mod. 13 P007 6100	

6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.12.2.1 Il sopralluogo evidenzia che la gestione del programma predisposto dall'OSA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa - i prodotti finiti sono adeguatamente etichettati 						
<p>6.12.1.2 Il sopralluogo evidenzia che l'OSA utilizza materiale di confezionamento ed imballaggio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Idoneo per venire a contatto con gli alimenti - Immagazzinato in modo tale da evitarne la contaminazione <p>Sugli imballaggi o su recipienti o nei documenti commerciali sia dei prodotti finiti che di quelli in ingresso sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche normative , in particolare sono presenti le diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un riferimento più specifico all'uso alimentare - l'indicazione : "non destinato alla vendita al dettaglio "qualora il prodotto non sia destinato alla vendita al consumatore finale. <p>Nel caso di additivi è riportata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione e/o la sigla specifica : Ee/o la denominazione di vendita; - qualora necessario, le avvertenze particolari per il consumatore. <p>Nel caso di aromi è riportata:</p> <p>la descrizione di vendita : il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale ".</p> <p>Nel caso di enzimi è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, quella riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e biologia molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica.</p>						

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP						
6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP (ADEGUATEZZA PIANO) - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.13.1.1 E' presente una procedura permanente (manuale di autocontrollo) basata sui principi HACCP .</p>						



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015**

<p>6.13.1.2 Fasi preliminari : Nel Piano:</p> <ul style="list-style-type: none">- è esplicitato il mandato della direzione;- è stato formalizzato il gruppo di lavoro- sono stati predisposti dei programmi prerequisito- Il Piano ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento;- Sono disponibili le descrizioni di tutti i prodotti fabbricati e delle loro destinazioni d'uso.- Le descrizioni dei prodotti sono complete- I diagrammi di flusso sono disponibili e corrispondono alla realtà aziendale	
<p>6.13.1.3 PRINCIPI HACCP _ Principio 1: analisi dei pericoli</p> <ul style="list-style-type: none">- Sono stati elencati i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili (compresi gli allergeni)- E' stata definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo	
<p>6.13.1.4 PRINCIPI HACCP _ Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)</p> <p>Sono stati identificati i Punti di Controllo Critici nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili</p>	
<p>6.13.1.5 PRINCIPI HACCP _ Principio 3: fissazione dei limiti critici</p> <p>i limiti critici:- sono stati stabiliti, - sono appropriati, misurabili, pertinenti, - soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti</p>	



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL
SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015**

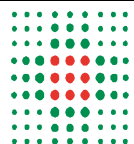
<p>6.13.1.6 PRINCIPI HACCP _Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio Sono state stabilite procedure di monitoraggio nei CCP che prevedono : - il responsabile, - una frequenza (tale da consentire in caso di non conformità la gestione del prodotto), - la modalità di esecuzione, le registrazioni e la loro archiviazione</p>							
<p>6.13.1.7 PRINCIPI HACCP _Principio 5: definizione delle azioni correttive Per ogni CCP è stato individuato: - la causa della deviazione, - Il trattamento della non conformità sul prodotto , - Le azioni correttive sul processo , - il ripristino della funzionalità del processo</p>							
<p>6.13.1.8 PRINCIPI HACCP _Principio 6: definizione delle procedure di verifica Sono state stabilite procedure per la verifica del monitoraggio dei CCP che comprendono: - le responsabilità, - la revisione delle registrazioni del monitoraggio, - il controllo delle modalità di esecuzione del monitoraggio , - l'osservazione e/o la misurazione diretta di parametri - il controllo dell'affidabilità degli strumenti di misura, - la definizione di azioni correttive in caso non conformità</p>							
<p>6.13.1.11 PRINCIPI HACCP _Principio 7: definizione delle procedure di registrazione Nel Piano sono state previste le registrazioni per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea)</p>							
6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE							
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Giudizio Complessivo</td> <td style="text-align: center;">SI</td> <td style="text-align: center;">si</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">no</td> <td style="text-align: center;">NA</td> </tr> </table>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA		
Requisiti	Evidenze						
<p>Monitoraggio 6.14.1.1 Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP sono correttamente compilate e riportano: - l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio - la data e l'ora di rilevazione - la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione</p>							
<p>Azioni correttive 6.14.1.2 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità di prodotti e delle azioni correttive sui processi riportano: - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi - le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo). e sono correttamente aggiornate ed archiviate</p>							
<p>Verifiche 6.14.1.3 Le registrazioni relative alle verifiche dei CCP sono presenti e comprendono: le verifiche del monitoraggio dei CCP</p>							

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015</p>	<p>Allegato 13 mod. 13 P007 6100</p>

<p>Validazione del piano 6.14.1.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione : - iniziale - dopo la sua implementazione con compilazione di un verbale di validazione</p>	
<p>Revisione 6.14.1.4 Il piano HACCP è stato sottoposto a revisione : Periodica (almeno annuale) nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli analitici.</p>	

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODUZIONE - CONFEZIONAMENTO - DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI Ed.1 Rev 1 Data 31 marzo 2015	Allegato 13 mod. 13 P007 6100

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.14.2.1 Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSA, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli eventuali strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta 						
<p>6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi previsti quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche strumentali - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori 						



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

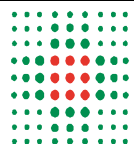
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

INDICE

1. **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
2. **DEFINIZIONI**
3. **RIFERIMENTI NORMATIVI**
4. **GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE**
5. **CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**
6. **AREE DI INDAGINE**
 - 6.1. **ANAGRAFE BOVINA**
 - 6.2. **STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE**
 - 6.3. **UTILIZZO DEL FARMACO**
 - 6.4. **ALIMENTAZIONE**
 - 6.5. **REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE**
 - 6.6. **REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO STALLA DI SOSTA**



1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è quello di assicurare un'esecuzione dei controlli ufficiali negli allevamenti bovini *omogenea* su tutto il territorio regionale, *ripetibile* da parte di tutti gli operatori preposti all'espletamento dei controlli ufficiali e *trasparente* nel processo che li governa, avendo quali priorità:

- A. verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria da parte degli operatori del settore;
- B. individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- C. educare gli operatori del settore ad una corretta gestione igienico-sanitaria e rintracciabilità degli allevamenti bovini;
- D. garantire la trasparenza e l'omogeneità del processo di controllo ufficiale nei confronti dei produttori, delle associazioni di categoria, dei consumatori, degli Enti esterni aventi titolo;
- E. contribuire alla raccolta di informazioni adeguate per la categorizzazione del rischio degli allevamenti bovini al fine di garantire un'attività di prevenzione efficace, ottimizzando le risorse materiali ed umane disponibili.

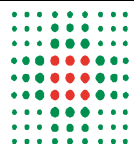
Campo di applicazione del presente manuale sono tutti gli allevamenti bovini presenti sul territorio della Regione Emilia-Romagna con consistenza superiore ad un capo.

2. DEFINIZIONI

Additivi di mangimi: le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (10).

Alimento medicamentoso: qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione, per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.

Allevamento: un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in una stessa azienda, tutti gli allevamenti formano un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

Allevamento da ingrasso: l'allevamento in cui si pratica esclusivamente l'ingrasso dei bovini.

Allevamento ufficialmente Indenne da Brucellosi: un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato A, parte II, punti 1, 2 e 8 del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.

Allevamento ufficialmente Indenne da Leucosi bovina enzootica: un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato D, capitolo I, sezioni A e B del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.

Allevamento ufficialmente Indenne da Tubercolosi: un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato A, parte I, punti 1 e 2 del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.

Animale da allevamento o da produzione: un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubalus bubalus, destinato ad essere allevato per la produzione di latte o di carne.

Animale da macello: un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubalus bubalus, destinato ad essere condotto ad uno stabilimento di macellazione direttamente o tramite un mercato, una stalla di sosta o un centro di raccolta.

Animale trattato: animale cui è stato somministrato uno o più medicinali ad uso veterinario od umano.

Azienda: qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali.

Azienda di produzione: azienda in cui si trovano una o più vacche destinate alla produzione di latte.

Banca Dati Nazionale (BDN): la banca dati informatizzata di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 196/99.

Benessere: stato di salute completa, sia fisica sia mentale, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente (Hughes , Behavior as an index of welfare. Proceeding of 5° Europ Poultry Conference 1976). Brambell Report (1968) enunciazione delle cinque libertà di cui l'animale deve godere: dalla fame e dalla sete, dal disagio termico e fisico, dal dolore e dalle malattie, dalla paura e dallo stress e di riprodurre i propri modelli comportamentali.

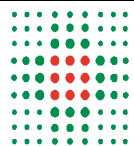
Centro di raccolta animali vivi: azienda autorizzata ai sensi dell'articolo 9 del decreto legislativo 196/99

Centro di raccolta: stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato.

Commerciante: il soggetto che compra e vende, direttamente o indirettamente, animali assicurando il loro normale avvicendamento con il trasferimento degli animali stessi, entro 30 giorni dal loro acquisto, ad altra azienda non di sua proprietà.

Data di ricevimento ricetta: data in cui la ricetta, qualora richiesto, perviene, a mezzo posta o per consegna diretta, agli uffici amministrativi dell'Ausl.

Destinatario della fornitura: persona fisica o giuridica, indicata sulla ricetta veterinaria, cui il medico veterinario ha affidato il medicinale prescritto e che ha la responsabilità della sua corretta custodia ed utilizzo.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

Detentore: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali.

Farmacovigilanza: insieme delle attività poste in essere dall'autorità di controllo allo scopo di garantire un corretto utilizzo del medicinale veterinario.

Igiene dei mangimi: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto.

Latte alimentare fresco pastorizzato alta qualità: il latte che risponde ai requisiti generali di produzione di cui al D.M. 09.05.1991 n.185.

Latte alimentare trattato termicamente: il latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico come definito all'allegato C, capitolo I, lettera A, punti 4, 5, 6 e 7, o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

Latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre o bufale, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C né ad un trattamento avente effetto equivalente.

Latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte: il latte crudo destinato alla trasformazione ovvero il latte liquido o congelato ottenuto da latte crudo, sottoposto o meno a un trattamento fisico consentito, quale un trattamento termico o la termizzazione, e modificato o meno nella composizione, purché la modifica sia limitata all'aggiunta o alla sottrazione dei suoi costituenti naturali.

Malattie soggette a denuncia obbligatoria: le malattie elencate nell'allegato E, parte I Decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196.

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

Medicinale veterinario: ogni sostanza od associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e/o profilattiche delle malattie animali; ovvero ogni sostanza od associazione di sostanze che può essere somministrata all'animale a scopo di ripristinarne, correggerne o modificarne le funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologica, immunologica o metabolica, oppure di stabilirne una diagnosi medica.

Medicinale veterinario biologico: prodotto il cui principio attivo è una sostanza biologica, prodotta o estratta da fonte biologica quali microrganismi, organi e tessuti di origine animale o vegetale, cellule o liquidi biologici di origine umana o animale e costrutti cellulari biotecnologici, substrati cellulari, ricombinanti o meno, incluse le cellule primarie.

Medicinale veterinario omeopatico: ogni medicinale veterinario ottenuto da sostanze denominate "materiali di partenza omeopatici" secondo un processo di fabbricazione omeopatico descritto dalla Farmacopea europea o, in assenza di tale descrizione, dalle farmacopee attualmente utilizzate ufficialmente dagli Stati membri. Un medicinale veterinario omeopatico può contenere più materiali di partenza.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

Medico Veterinario prescrittore: medico veterinario abilitato all'esercizio della professione che rilascia una disposizione scritta in merito alla terapia di uno o più animali, indicando il medicinale veterinario da dispensare e le sue modalità di somministrazione.

Operatore del settore dei mangimi: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.

Premiscela per alimenti medicamentosi: qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di alimenti medicamentosi.

Prescrizione veterinaria: ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un medico veterinario conformemente alla normativa nazionale vigente.

Prodotto a base di latte: i prodotti lattiero-caseari, nonché i prodotti composti di latte.

Prodotti composti di latte: i prodotti in cui nessun elemento sostituisce o intende sostituire un costituente qualsiasi del latte e di cui il latte o un prodotto lattiero-caseario è parte essenziale, o per la sua quantità, o per il suo effetto, che caratterizza il prodotto. I gelati contenenti latte e suoi derivati sono considerati prodotti composti di latte.

Prodotti lattiero-caseari: i prodotti derivati esclusivamente dal latte, con l'aggiunta eventuale delle sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte.

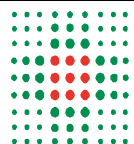
Prodotto intermedio: prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e che sia destinato alla fabbricazione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

Produzione primaria di mangimi: la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Spazio libero disponibile: la superficie accessibile e fruibile a disposizione di ciascun vitello sufficiente a consentirgli di voltarsi e di sdraiarsi senza alcun impedimento (Nota Ministero Salute 25/07/2006).

Stalla di sosta: azienda adibita al temporaneo mantenimento di animali a scopo di commercio, in cui i tempi di permanenza degli stessi sono, di norma inferiori al mese, autorizzata ai sensi dell'articolo 17 del RPV 320/54.



Stalla di sosta per bovini da riproduzione: azienda in cui sono presenti animali della specie bovina e bufalina provenienti da allevamenti ufficialmente indenni e destinati agli allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi, tubercolosi e leucosi e a quelli da ingrasso.

Stress: Effetto ambientale su un individuo che sovraccarica i suoi sistemi di controllo e regolazione e riduce o sembra ridurre la sua efficienza. La riduzione di efficienza può essere compensata o portare a conseguenze dannose per l'individuo (Broom D.M. and Johnson K.G. (1993), Stress and Animal Welfare, 1st Edition, Chapman & Hall, London).

Tempo di attesa: intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni normative e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengano residui di sostanze attive in quantità superiore ai limiti massimi stabiliti ai sensi del reg. CE 2377/90.

Termizzazione: riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi.

Trattamento ormonale terapeutico: somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, allo scopo di trattare, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, una disfunzione respiratoria, una disfunzione della fecondità od indurre la tocolisi.

Trattamento ormonale zootecnico: somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, allo scopo di sincronizzare il ciclo estrale.

Trattamento termico: ogni trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi.

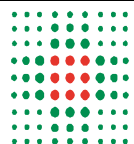
Uso improprio: l'uso di un medicinale veterinario in modo non conforme a quanto indicato nel riassunto delle caratteristiche del prodotto; il termine si riferisce anche all'abuso grave o all'uso scorretto.

Veterinario ufficiale: il medico veterinario dipendente dalla regione o dall'azienda sanitaria locale.

Vitello: animale appartenenti alla specie bovina di età inferiore ai sei mesi (D. L.VO 30 dicembre 1992, n. 533. Attuazione della direttiva 91/629/CEE).

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- a. Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E. serie L 31 del 01.02.2002).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

- b. Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- c. Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- d. Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- e. Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

Le normative verticali sono riferite nelle singole P.O.

4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

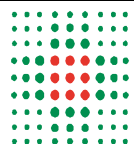
Il presente manuale è articolato in n. 6 procedure operative, relative alle ispezioni da effettuarsi nelle specifiche aree di indagini (vedi punto 7), per ciascuna delle quali sono identificati:

- **i requisiti normativi**, cioè i punti specifici delle norme di riferimento rispetto ai quali viene effettuata la valutazione presso gli allevamenti bovini ed emesse le eventuali non conformità;
- **i requisiti applicativi**, cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo;
- **i criteri di conformità**, cioè i criteri che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per determinare la conformità dei requisiti applicativi.

Per ogni area di indagine saranno disponibili specifiche check list di controllo.

Ogni area di indagine potrà essere oggetto di una singola ispezione o comporre parte di un audit che includa tutte le aree.

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ



Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

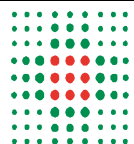
no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si)	nc



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento no (no)	non conformità minore nc
requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto NO (N)	non conformità minore NC
requisito completamente non rispettato	non conformità maggiore

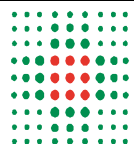
Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

P infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

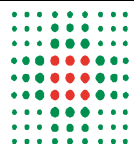
Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/ accessoria	Prescrizione
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

S = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),
P (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Inoltre:

1. Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
2. La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
3. Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
4. Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
5. Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

6.1. ANAGRAFE BOVINA

DPR 320/54 Regolamento di Polizia Veterinaria

DPR 317/96 Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali

DECRETO INTERMINISTERIALE del 31 gennaio 2002 Disposizione in materia di funzionamento dell'Anagrafe Bovina.

DECRETO INTERMINISTERIALE del 13 ottobre 2004 di modifica del D.l. 31 gennaio 2002 Disposizione in materia di funzionamento dell'Anagrafe Bovina.

ACCORDO STATO/REGIONI del 26 maggio 2005 Manuale Operativo anagrafe bovina nazionale

DECRETO LEGISLATIVO 29 gennaio 2004, n.58 (sanzioni per irregolarità su marchi auricolari, passaporti ed etichette)

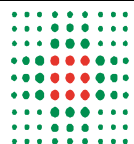
DECRETO MINISTERIALE 23 Gennaio 2007(modifica degli allegati I, II, III e V) del DI 13 ottobre 2004

DECRETO MINISTERIALE 16 Maggio 2007(Nuovo modello IV)

DGR 612/2008 Piano di sorveglianza BRC/TBC e LBE

REGOLAMENTO (CE) n. 599/2004 della Commissione, del 30 marzo 2004, concernente l'adozione di un modello armonizzato di certificato e di verbale d'ispezione relativi agli scambi intracomunitari di animali e di prodotti di origine animale

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.1.1 DPR 317/96, art 2 DI 31/1/2002 art. 5 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 – registrazione azienda e allevamento	Il responsabile di una azienda, dall'inizio dell'attività deve presentare una richiesta di attribuzione del codice di identificazione al servizio veterinario competente e deve comunicarne ogni variazione. (<i>registrazione azienda</i>)	- La struttura è registrata in Banca Dati Nazionale (BDN) dell'anagrafe bovina ed è identificata in modo univoco mediante un codice aziendale, la specie allevata e il codice fiscale dell'allevamento - Ogni variazione dei dati dell'azienda sono comunicati entro 7 giorni al Servizio Veterinario competente che li registra in BDN



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.1.2 DI 31/1/2002, art. 3 Art 7, come modificato da DI 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 9	<p>Gli animali della specie bovina devono essere identificati mediante un marchio auricolare su ciascun orecchio. Sono fatti salve le diverse modalità di identificazione degli animali nati prima del 1 luglio 1998. Entro 20 giorni dalla nascita ed in ogni caso prima che l'animale lasci l'azienda in cui è nato il detentore degli animali appone i marchi auricolari. Entro 20 giorni dai controlli veterinari eseguiti in un Posto di Ispezione Frontaliero in introduzione di un capo proveniente da un Paese terzo . I capi introdotti da Paesi della Comunità Europea mantengono i marchi auricolari originali (<i>identificazione capi bovini</i>)</p>	<p>Gli animali sono correttamente identificati quando:</p> <ul style="list-style-type: none">- gli animali nati dopo il 1° gennaio 1998 devono essere marcati con due marchi auricolari come da Reg. (CE) 1760/00 e successive modificazioni;- gli animali nati dopo il 1° gennaio 1997 e prima del 1° gennaio 1998 devono essere marcati con un'unica marca auricolare come da DPR 317/96; <p>animali nati prima del 1° gennaio 1997 marcati con sistemi precedenti al DPR 317/96 (marche risanamento, libro genealogico, premio AIMA).</p>
6.1.3 DI 31/1/2002, Art 7, come modificato da DI 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 8	<p>Ogni detentore acquista marchi auricolari esclusivamente da fornitori autorizzati in quantità congruente al proprio fabbisogno annuale.</p> <p>Ogni detentore ha l'obbligo di comunicazione entro 48h del furto o lo smarrimento di marchi non apposti all'Autorità di Polizia Giudiziaria e al Servizio veterinario</p> <p>In caso di smarrimento di una marca auricolare apposta il detentore è tenuto a richiedere a un fornitore autorizzato la ristampa dello stesso codice identificativo nel caso di animali identificati a norma del Reg (CE) 1760/2000 o appone un nuovo codice identificativo conforme al Reg. (CE) 1760/2000 per animali identificati con metodi precedenti (<i>gestione marchi auricolari</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none">- il detentore ha effettuato una richiesta di marchi auricolari,- il detentore possiede e conserva solo marchi auricolari prodotti da fornitori autorizzati con codici identificativi assegnati all'allevamento dall'anagrafe bovina,- il detentore possiede copia della denuncia effettuata all'Autorità di P.G. in caso di smarrimento/furto di marchi non apposti,- il detentore ha provveduto ad ordinare tramite l'anagrafe bovina la ristampa dei marchi apposti smarriti,- il detentore ha apposto i marchi auricolari ristampati già consegnati dal fornitore,- il detentore ha provveduto a comunicare all'anagrafe bovina la sostituzione del codice identificativo in caso di animali identificati con metodi precedenti. Il passaporto dell'animale è stato consegnato al Servizio veterinario che ha fornito un nuovo passaporto con il nuovo codice identificativo.

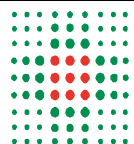


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.1.4 DI 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004	Ogni detentore iscrive in BDN entro 7 giorni dalla marcatura dell'animale e comunque prima che l'animale lasci l'azienda. Ad eccezione dei macelli, ogni detentore iscrive in BDN entro 7 giorni dalla introduzione tutti i capi provenienti dalla comunità europea. (<i>iscrizione capo in anagrafe bovina</i>)	Ogni capo a cui sono stati apposti nuovi marchi auricolari (nato in stalla o introdotto da Paesi Terzi) da almeno 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina. Tali capi lasciano l'azienda solo dopo la stampa del passaporto dalla BDN. Ogni capo introdotto da Paesi comunitari da oltre 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica.
6.1.5 DI 13/10/2004, art. 3	Il passaporto accompagna gli animali in ogni spostamento. Il detentore è responsabile della corretta tenuta dei passaporti e, all'arrivo di ciascun animale, completa il passaporto aggiornando la movimentazione. (<i>tenuta dei passaporti</i>)	- Tutti gli animali presenti in azienda, salvo i vitelli nati in stalla sotto età, sono accompagnati dal proprio passaporto, opportunamente aggiornato dal detentore con la data di ingresso in allevamento, il proprio codice aziendale e la propria firma negli spazi previsti quando provenienti da altra azienda;
6.1.6 DI 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004	Il detentore degli animali deve istituire e tenere aggiornato il registro di stalla. (<i>tenuta registro di stalla</i>)	- Presso l'azienda è consultabile in ogni momento un registro cartaceo timbrato e vidimato dall'A.USL competente, aggiornato dal detentore entro 3 giorni dall'evento (marcatura animale, entrata, uscita, morte). Se si utilizza la BDN come registro informatico, deve essere accessibile direttamente dall'azienda. Altri registri informatici devono comunque prevedere la stampa periodica su cartaceo timbrato e vidimato dall'A.USL competente. - Il registro deve riportare per ogni animale: a) I codice di identificazione, la data di nascita, la data di ingresso in stalla, il codice della madre, il sesso e la razza; b) la data del decesso per gli animali morti in allevamento;



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

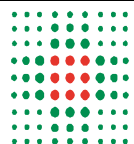
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
		<p>c) per gli animali che lasciano l'allevamento: la data di partenza, il codice di identificazione dell'azienda o dello stabilimento di macellazione di destinazione, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'allevamento o dello stabilimento di macellazione di destinazione, ai quali viene trasferito l'animale, gli estremi dei certificati sanitari o documenti di accompagnamento (mod. 4);</p> <p>d) per gli animali che arrivano nell'allevamento: la data di ingresso in stalla, il codice di identificazione dell'azienda dalla quale l'animale proviene e gli estremi dei certificati sanitari o documenti di accompagnamento (mod. 4).</p> <p>I registri sono conservati per un periodo di 5 anni</p>
<p>6.1.7 DPR 320/54, art. 31 DPR 317/96, art. 10 D. Lgs. 196/99 art. 3, lettera g) Reg. CE 599/04 DGR 612/2008 D. legislativo 93/93 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punti 11 e 12</p>	<p>L'introduzione e l'uscita di animali presso l'azienda deve essere documentata dalla presenza di una copia del documento di provenienza (modello 4 o certificato sanitario) debitamente compilato, riportante i dati dei passaporti .</p> <p><i>(Documentazione di accompagnamento nel trasporto)</i></p>	<p>Per lo spostamento all'interno del territorio nazionale il detentore compila in 4 copie il modello di dichiarazione di provenienza degli animali. Due copie sono rispettivamente trattenute dal cedente e dall'acquirente e allegate al registro di stalla per giustificare lo scarico o il carico degli animali, due copie sono inviate (una dal cedente una dal acquirente) alle Aziende USL competenti rispettivamente sulla partenza e sull'arrivo.</p> <p>Lo spostamento da e verso altri stati membri o in esportazione verso Paesi terzi deve essere documentata da copia del certificato sanitario di origine rilasciato dall'autorità competente. I certificati ricevuti tramite il sistema informativo TRACES corrispondono alle introduzioni registrate sul registro di stalla e in BDN come n. di capi introdotti e provenienza.</p> <p>L'introduzione di animali da Paesi terzi deve essere documentata da documento di passaggio alla frontiera e allegato certificato sanitario di origine.</p>
<p>6.1.8</p>	<p>Dopo l'iscrizione in anagrafe si rende necessario registrare tutte le</p>	<p>Entro 7 giorni dall'evento il detentore comunica all'anagrafe</p>
<p>Data 30/05/2016</p>		<p>Pag. 14 di 79</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

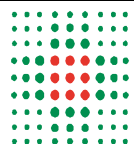
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
DI 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 12	movimentazioni dei capi fino alla macellazione o allo spostamento verso un altro Stato. Sono registrate in anagrafe bovina anche le movimentazioni temporanee verso il pascolo, fiere e mercati, centri di produzione materiale seminale. <i>(Registrazione movimentazione capo in BDN)</i>	bovina ogni introduzione o uscita per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. La consistenza della stalla, la consistenza del registro di stalla e la registrazione in BDN devono corrispondere.
6.1.9 DI 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004 6.2.10 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 12	Il detentore comunica entro 48 ore al Servizio Veterinario la morte in stalla per gli adempimenti di polizia veterinaria Consegna il passaporto debitamente compilato Assicura la distruzione dei marchi auricolari <i>(adempimenti morto in stalla)</i>	Il detentore deve riportare sul retro di ciascun passaporto la data del decesso, cancellare la dicitura "Macellato", inserire il codice aziendale e fiscale dell'allevamento in cui il fatto è accaduto e inviarlo entro 7 giorni al Servizio Veterinario. Il detentore comunica all'anagrafe bovina la morte in stalla del capo per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. Il detentore è responsabile della rimozione e distruzione dei marchi auricolari
6.1.11 DI 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004	Il detentore comunica entro 48 ore all'Autorità di polizia giudiziaria competente e al servizio veterinario dell'Azienda unita' sanitaria locale lo smarrimento ovvero il furto degli animali ovvero il furto o lo smarrimento del registro di stalla, cedole identificative e passaporti <i>(Denuncia furti e smarrimenti capi e documentazione)</i>	la notifica del furto o smarrimento è notificata all'anagrafe bovina tramite il Servizio Veterinario che lo registra in BDN;



6.2. STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE

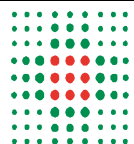
RIFERIMENTI NORMATIVI:

1. D.Lgs. 146/2001 (dir. 98/58/CE) - D.Lgs. 533/92 (dir. 91/629/CEE) (vitelli) DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n.146 (Attuazione dir.98/58/CE protez. animali negli allevamenti) Come modificato dalla legge 27 dicembre 2004 n.306.
2. Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 (attuazione direttiva 98/58/CE protezione degli animali negli allevamenti) come modificato dalla legge 27 dicembre 200° n. 306
3. Nota Ministero della Salute del 26 luglio 2006 - nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 331 e rettificato in data 4/8/1999
4. Circolare 5 novembre 2001, n. 10 Chiarimenti in materia di protezione degli animali degli animali negli allevamenti e definizione delle modalità per la trasmissione dei dati relativi all'attività di controllo
5. STANDING COMMITTEE OF THE EUROPEAN CONVENTION FOR THE PROTECTION OF ANIMALS KEPT FOR FARMING PURPOSES (T-AP) 48th meeting Strasbourg, 21-23 November 2006

La valutazione dello stato di benessere animale comporta l'indagine dell'ambiente di vita, dello stato clinico di gruppo dei capi presenti e se del caso anche individuale. Pertanto ai fini della determinazione dello stato di benessere, ove ritenuto necessario, il Veterinario Ufficiale provvederà ad attuare procedure clinico-diagnostiche ricorrendo eventualmente anche al prelievo di campioni biologici per indagini di laboratorio.

I requisiti normativi sono stati suddivisi riconducendoli al rispetto delle 5 libertà

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Libertà di riprodurre i propri modelli comportamentali	Devono essere messi a disposizione dell'animale spazio sufficiente, attrezzature appropriate e la compagnia di altri animali della stessa specie	
Libertà dal disagio termico e fisico	Il ricovero non deve essere nè troppo caldo, nè troppo freddo nè impedire il riposo	
6.2.1 Libertà di movimento	La libertà di movimento dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causare all'animale inutili sofferenze o lesioni.	La libertà di movimento dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni.

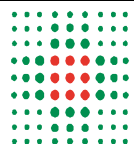


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
(stabulazione e densità) d.L.vo 146/2001 art. 2, punto1, sub a) d.L.vo 146/2001 – allegato punto 7	La libertà di movimento propria dell'animale, in funzione della sua specie e secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche, non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Ancorché continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale deve poter disporre di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche.	All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica).
6.2.2 Libertà di movimento (stabulazione e densità) D.L.vo 30/12/1992 n 533 allegato punto 8	I vitelli non debbono essere legati, ad eccezione di quelli stabulati in gruppo che possono essere legati per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte e succedanei del latte. Se si utilizzano attacchi questi non devono provocare lesioni, debbono essere regolarmente esaminati e consentire ai vitelli di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stessi	Norma specifica per vitelli All'ispezione non sono presenti vitelli legati se non per i casi di deroga consentiti All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica)
6.2.3 Libertà di movimento (stabulazione e densità) D.L.vo 30/12/1992 n 533 art.3 a)	Nessun vitello di età superiore alle 8 sett. Deve essere rinchiuso in un recinto individuale a meno che un veterinario non abbia certificato tale necessità per motivi diagnostico - terapeutici	Norma specifica per vitelli All'ispezione non vi sono vitelli di età superiore alle 8 settimane rinchiusi, se non per i casi di deroga consentiti All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica)
6.2.4 Libertà di movimento (stabulazione e densità) D.L.vo 30/12/1992 n 533 art.3 a) Recinti individuali	La larghezza del recinto individuale deve essere almeno pari all'altezza al garrese del vitello, misurata quando l'animale è in posizione eretta, e la lunghezza deve essere almeno pari alla lunghezza del vitello, misurata dalla punta del naso all'estremità caudale della tuberosità ischiatica e moltiplicata per 1,1. Ogni recinto individuale per vitelli, salvo quelli destinati ad isolare gli animali malati, non deve avere muri compatti, ma pareti divisorie traforate che consentano un contatto diretto, visivo e tattile tra i vitelli; Dimensioni dei recinti per vitelli allevati in gruppo: mq 1,5/capo per vitelli di peso vivo < 150 Kg	Norma specifica per vitelli I recinti sono conformi per dimensioni e caratteristiche alla tipologia dei vitelli che vi sono rinchiusi



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

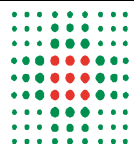
mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 30/12/1992 n 533 art.3 b) Box collettivi	mq 1,7/capo per vitelli di peso vivo >150 Kg e < 220 Kg mq 1,8/capo per vitelli di peso vivo >220 Kg	
6.2.5 Materiali impiegati per recinti ed attrezzature d.L.vo 146/2001 allegato punto 8	Materiali impiegati per recinti ed attrezzature: devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e non risultare nocivi per gli animali	Ispezione dei recinti e delle attrezzature
6.2.6 Locali e dispositivi di attacco d.L.vo 146/2001 allegato punto 9	I locali di stabulazione e i dispositivi di attacco degli animali devono essere costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.	<i>Ispezione degli animali per evidenziare che non ci siano lesioni evidenti</i> <i>Ispezione dei locali di stabulazione e dei dispositivi di attacco</i>
6.2.7 nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.	L'isolamento termico della struttura, il riscaldamento e la ventilazione devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per gli animali, la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e la concentrazioni di gas (anidride carbonica, ammoniacca, ecc.).	Macroclima e microclima Parametri indicativi CE - Ammonia 20 ppm; - Carbon dioxide 3 000 ppm; - Hydrogen sulphide [0.5] ppm; - Dust (TSP1) 10 mg/m3 ;
6.2.8 Ispezione impianti - Microclima d.L.vo 146/2001 – allegato punto 13	Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute ed il benessere degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. In caso di ventilazione artificiale deve esistere un sistema di allarme e un adeguato impianto di riserva	<i>L'ispezione giornaliera deve essere verificata tramite intervista con gli operatori, tramite eventuale documentazione, simulazione di interruzione della ventilazione artificiale</i>

Data 30/05/2016

Pag. 18 di 79

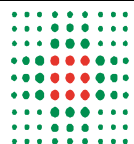


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Nota Ministero Salute 25/07/2006 d.L.vo 146/2001 allegato punto 10 e 13		
6.2.9 Illuminazione d.L.vo 146/2001 – allegato punto 3 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 11	Per consentire l'ispezione completa degli animali in qualsiasi momento, deve essere disponibile un'adeguata illuminazione fissa o mobile. Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo. Se la luce naturale disponibile e' insufficiente a soddisfare esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali, occorre prevedere un'adeguata illuminazione artificiale.	Tutti gli animali presenti devono essere ispezionabili visivamente in modo tale da poterne verificare eventuali segni clinici di malattia o comportamenti anomali (criterio per la verifica di ispezionabilità degli animali: è possibile attuare la lettura della marca auricolare a distanza senza dover catturare l'animale)
6.2.10 Vitelli: Pavimento e lettiera nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.	Pavimento e lettiera: non devono essere sdruciolevoli e devono essere privi di asperità, con superficie rigida, piana e stabile per permettere ai vitelli di muoversi con sicurezza e di evitare traumatismi, inoltre, devono essere adeguati alle dimensioni ed al peso dei vitelli. Una lettiera adeguata deve essere costantemente presente ove siano stabulati vitelli di età inferiore a 2 settimane di vita	Norma specifica per vitelli Gli animali sotto le due settimane dispongono di lettiera asciutta e confortevole. <i>Stimolare gli animali a muoversi: lo fanno senza scivolamenti o difficoltà</i>
6.2.11 Gestione delle deiezioni animali nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il	Gestione delle deiezioni animali	Norma specifica per vitelli devono essere rimossi con la dovuta regolarità per: - Garantire la massima pulizia ed igiene degli animali (gli animali non sono sporchi) - ridurre al minimo gli odori e la presenza di infestanti.;



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.		
6.2.12 Poste, Cuccette, Lettieria permanente d.L.vo 146/2001 allegato punto 20	Poste, Cuccette, Lettieria permanente	Cuccette / poste in numero non inferiore a quello dei bovini presenti. Adeguate alla razza allevata in modo che garantiscano la massima pulizia; materiale di riempimento morbido e correttamente distribuito; inclinate adeguatamente Lettiera permanente: Costituita di materiale non pericoloso, asciutta, rabboccata o rimossa con una frequenza tale da mantenerne le caratteristiche di comfort
6.2.13 Animali allo stato brado DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n.146 (Attuazione dir.98/58/CE protez. animali negli allevamenti) Come modificato dalla legge 27 dicembre 2004 n.306. allegato punto 12 - 21	Animali allo stato brado: Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati deve essere fornito, in funzione delle necessita' e delle possibilita', un riparo adeguato dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute.	Verificare la presenza di un riparo accessibile ed adeguato agli animali presenti
Libertà dalla fame e dalla sete	La dieta deve essere sufficiente in quantità, qualità, e composizione a garantire un livello normale di salute e di vigore fisico	
6.2.14 d.L.vo 146/2001 – allegato	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro eta' e specie e in quantita' sufficiente a mantenerli in buona salute e a	Il bovino in relazione alla razza, età, stato fisiologico deve ricevere una razione sufficiente in quantità, qualità, e

Data 30/05/2016

Pag. 20 di 79



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

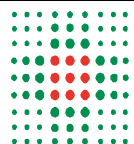
mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
punto 14 – 15 - 17 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 16 REGOLAMENTO (CE) N. 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi allegato III	soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Tutti gli animali devono avere accesso ad un'appropriata quantità di acqua, di qualità adeguata.	composizione Presenza di una scheda razione specifica per la tipologia di alimentazione in uso o <i>intervista agli operatori, osservazione sul campo</i> <i>Per i vitelli a carne bianca tra le 8 e le 20 settimane di età la dose giornaliera di fibra deve progressivamente aumentare da un min. di 50 a un max di 250 g.</i> <i>L'acqua fresca in quantità sufficiente deve essere disponibile anche per tutti i vitelli sopra le 2 settimane</i>
6.2.15 nota esplicativa Ministero della Salute del 25/07/2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30/12/1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01/09/1998, n. 331.	Secchi, poppatoi, mangiatoie per vitelli: devono essere puliti dopo ogni utilizzo, smontando preventivamente le parti dove facilmente si depositano residui di alimento e sottoposti periodicamente a disinfezione	Norma specifica per vitelli Dopo la distribuzione dell'alimento è eseguita idonea pulizia e periodicamente una disinfezione <i>Eventuale documentazione, intervista agli operatori, osservazione sul campo</i>
<i>Libertà dalla paura e dallo stress</i> Libertà dal dolore e dalle malattie	Il sistema di allevamento deve assicurare situazioni e trattamenti che evitino la sofferenza e gli inutili stati di eccitazione Il sistema di allevamento deve essere tale da minimizzare il rischio di lesioni e di malattie, che comunque qualora si verificassero devono essere immediatamente valutate, trattate da personale qualificato e gli interventi terapeutici devono essere documentati	
PERSONALE	La maggior parte delle informazioni relative al personale (numero, formazione, mansioni) vengono assunte in sede di valutazione della gestione aziendale	
6.2.16	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti in possesso	Il personale conosce le modalità di applicazione delle norme

Data 30/05/2016

Pag. 21 di 79

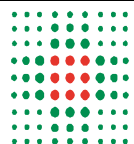


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Personale d.L.vo 146/2001 – allegato punto 1	di una adeguata e specifica competenza	relative al benessere <i>Eventuale documentazione, intervista agli operatori, osservazione sul campo</i>
6.2.17 Controllo animali d.L.vo 146/2001 – allegato punto 2 d.L.vo 146/2001	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno Tutti i vitelli allevati in locali di stabulazione devono essere controllati dal proprietario o da una persona responsabile almeno due volte al giorno e quelli allevati all'esterno almeno una volta al giorno	Personale sufficiente a ispezionare almeno 1 volta al giorno tutti gli animali presenti <i>Eventuale documentazione, intervista agli operatori, osservazione sul campo</i>
6.2.18 Controllo animali d.L.vo 146/2001 – allegato punto 4	Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e, qualora un animale non reagisca alle cure in questione, deve essere consultato un medico veterinario. Fornire agli animali malati o feriti cure appropriate ed, eventualmente, isolarli in idonei locali identificati anche se non fissi e dotati di lettiera asciutta e confortevole	<i>Tutti gli animali che manifestino segni di malattia sono curati e se del caso isolati. Verifica del registro dei trattamenti e osservazione sul campo</i>
REGISTRAZIONE DEI DATI	La maggior parte delle registrazioni da considerare per il benessere animale fanno parte del sistema gestionale aziendale obbligatorio (sistema anagrafe, gestione farmaco)	
PRATICHE DI ALLEVAMENTO	Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni	
6.2.19 Pratiche di allevamento d.L.vo 146/2001 allegato punto 20	Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni. Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere	All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

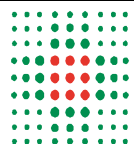
Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali	
6.2.20 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 20	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto nell'art. 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere degli animali e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la sua salute e il suo benessere.	All'atto dell'ispezione è rilevabile che a nessun animale vengono somministrate sostanze non approvate o per le quali non siano disponibili studi ed esperienza acquisita ne garantiscano l'innocuità
6.2.21 Gestione del vitello dalla nascita al momento della cicatrizzazione del cordone ombelicale. Nota Ministero Salute 25/07/2006 Circolare 20 del 2/12/2004 Regione Emilia Romagna	I vitelli non devono stare al buio, è vietata la museruola e non devono essere legati Gestione sanitaria e comportamentale (formazione dei gruppi di allevamento) Somministrazione colostro entro 6 ore dalla nascita	Norme specifiche per vitelli <i>Verifica della eventuale riserva aziendale di colostro congelato.</i> <i>Verifica dell'eventuale piano aziendale di corretta colostratura dei vitelli</i> <i>Accertamento sierologico per la presenza delle IGM</i> <i>I vitelli possono lasciare l'azienda solo dopo 10 giorni dalla nascita (cicatrizzazione ottimale ombelico)</i>
6.2.22 Allevamento del vitello a carne bianca Nota Ministero Salute 25/07/2006 Circolare 20 del 2/12/2004 Regione Emilia Romagna	Acclimatamento, apprendimento dell'assunzione del latte, gestione dei vitelli problema, piano di alimentazione e supplementi fibrosi, controllo del pericolo anemia	Dopo le 8 settimane obbligo dei gruppi, gestione per gruppi omogenei, piano di alimentazione, piano dei controlli per l'anemia
6.2.23 Allevamento del vitello a carne bianca Nota Ministero Salute 25/07/2006	Anemia dei vitelli. E' tenuta registrazione dei prelievi per il dosaggio dell'Hb	Presenza del registro, corretta compilazione, valutazione dei valori registrati (7,25 g/dl valore di gruppo relativo a tutto il periodo di ingrasso)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

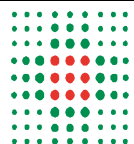
mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

<p>6.2.24 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 20</p> <p>STANDING COMMITTEE OF THE EUROPEAN CONVENTION FOR THE PROTECTION OF ANIMALS KEPT FOR FARMING PURPOSES (T- AP) 48th meeting Strasbourg, 21-23 November 2006</p> <p>DM 19 luglio 2000, n. 403 "approvazione del nuovo regolamento di esecuzione della legge 15/01/91 n. 30, concernente la disciplina della riproduzione animale</p>	<p>Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni. Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali</p>	<p>Rispetto del benessere nell'utilizzo di sistemi di contenzione L'applicazione e l'impiego di sistemi di contenzione (capezza, mordecchia, pinze per il garretto, gancio per la grassella, apparecchio per il sostegno in caso di "animale a terra") devono essere impiegate solo da personale specificamente formato e per il tempo strettamente necessario Rispetto del benessere nelle pratiche di riproduzione artificiale <i>Soprattutto per bovini da latte stabulati a posta fissa deve prevedere un particolare controllo podologico</i></p>
<p>6.2.25 d.L.vo 146/2001 allegato punto 19 Nota Ministero Salute 25/07/2006</p>	<p>E' vietato il taglio della coda se non a fini terapeutici certificati <i>E' ammessa la cauterizzazione dell'abbozzo cornuale nel vitello</i></p>	<p>In caso di attuazione di queste pratiche esiste un certificato che ne attesta la necessità</p>
<p>6.2.26 Castrazione, anello nasale d.L.vo 146/2001 allegato punto 19</p>	<p>La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione, a condizione che tali operazioni siano effettuate prima del raggiungimento della maturazione sessuale, da personale qualificato in modo da garantire la massima riduzione di ogni</p>	<p>Castrazione ed applicazione anello nasale: La castrazione dovrebbe essere fatta il più presto possibile e comunque entro un mese e mezzo di età usando il metodo Burdizzo L'applicazione dell'anello nasale e clips nasali (mordecchia) sono</p>

Data 30/05/2016

Pag. 24 di 79



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

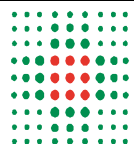
mod. 14 P007 6100

STANDING COMMITTEE OF THE EUROPEAN CONVENTION FOR THE PROTECTION OF ANIMALS KEPT FOR FARMING PURPOSES (T-AP) 48th meeting Strasbourg, 21-23 November 2006	sofferenza per gli animali.	permessi solo se necessario per la conduzione momentanea dell'animale.
---	-----------------------------	--

6.3. UTILIZZO DEL FARMACO (sezione aggiornata inviata con lettera della RER PG 2016 243849 del 06/04/2016)

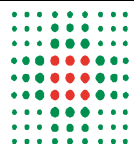
6.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- DECRETO LEGISLATIVO 16 marzo 2006, n.158 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali"
- DECRETO LEGISLATIVO 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
- Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
- DECRETO LEGISLATIVO 29 ottobre 2009, n. 148 "Attuazione della direttiva 2008/97/CE, che modifica la direttiva 96/22/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.
- Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158 del 16 marzo 2006, n.158 per l'armonizzazione dei controlli ufficiali volti alla ricerca di residui di sostanze chimiche potenzialmente pericolose durante il processo di allevamento e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale;



6.3.2. Autorizzazioni - RegISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.2.1 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5	I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un apposito registro previsto dall'art. 4 comma 3 (di colore rosa), vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni: - numero progressivo della ricetta di riferimento; - natura del trattamento; - denominazione del medicinale veterinario; - data di inizio e fine trattamento; - identificazione degli animali trattati; data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione	Presenza registro vidimato da AUSL e evidenza delle registrazioni di cui al requisito applicativo Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello
6.3.2.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 4 e 5 comma 2	Il registro di cui agli art. 4 comma 3 e 5 comma 2 deve essere conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno cinque anni e messo a disposizione dell'autorità' competente.	Presenza registro e ricette degli ultimi 5 anni.
6.3.2.3 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5	I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5 devono essere comunicati entro 3 giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'ausl competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli	Verifica in ufficio della presenza delle comunicazioni dei trattamenti

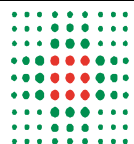


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

	animali sottoposti a trattamento, del medicinale impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di trattamento eseguito.	
6.3.2.4 D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1, come modificato dal D. Lvo 143/07 e D. L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3	I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro (Registro verde Linee guida DLgs 158/2006)) in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni: a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) quantità; d) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; e) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; f) data di inizio e di fine trattamento.	Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato secondo i requisiti applicativi.
6.3.2.5 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2 Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006	L'allevatore annota sul registro di cui al comma 1 entro 24 ore dall'inizio e dalla fine dei trattamenti la data di inizio e fine trattamento, il nome e l'indirizzo del fornitore dei medicinali e il n. di confezioni residue	Registro trattamenti compilato dall' allevatore nei campi data inizio/fine trattamenti, nome e indirizzo del fornitore dei medicinali e n. confezioni residue Compilazione entro 24 ore
6.3.2.6 Art. 15 comma 1 D. L.vo 158/2006	Il veterinario che cura gli animali annota, su un registro diverso da quello di cui all' art. 4 comma 3, la data della prescrizione, la natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, l'identificazione degli animali trattati ed i tempi di sospensione corrispondenti.	Registro trattamenti compilato dal veterinario nei campi data, natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, identificazione degli animali trattati, tempi di sospensione corrispondenti. Tali registrazioni devono essere effettuate all'atto



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Circolare Ministero della Salute 4/3/2013 Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006		della visita in allevamento
6.3.2.7 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3 D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 2	Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 193/2006, è detenuto in azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni dall'ultima registrazione.	Presenza del registro trattamento e ricette degli ultimi 5 anni
6.3.2.8 D.L.vo 193/2006 Art. 80 comma 1 Art.80 comma 2	Il titolare di impianti di cui all'articolo 65 può essere autorizzato dalla AUSL a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari purché sussistano valide motivazioni e purché ne sia responsabile un medico veterinario che le custodisce in idonei locali chiusi e tiene apposito registro di carico e scarico conforme a quanto stabilito all'articolo 79, comma 2, da conservarsi per tre anni dalla data dell'ultima registrazione o cinque anni nel caso in cui gli animali siano destinati alla produzione di alimenti per l'uomo. Il registro di cui al comma 1 può ricomprendere anche il registro dei trattamenti di cui all'articolo 79, comma 1, purché siano presenti tutte le informazioni ivi richieste.	Presenza autorizzazione detenzione Scorte_medicinali Presenza del registro a pagine prenumerate e vidimato da AUSL conservato per 5 anni dalla data dell'ultima registrazione e correttamente compilato. Presenza di locale idoneo alla conservazione dei farmaci, chiuso, asciutto, pulito, riparato dalle intemperie, illuminato. Presenza delle prescrizioni veterinarie e documenti d'acquisto conservate per 5 anni.
6.3.2.9 D.L.vo 193/2006 Art. 83 comma 1	Le registrazioni previste dall'articolo 80, comma 1, devono essere effettuate entro sette giorni lavorativi dall'espletamento dell'operazione cui si riferiscono.	Registrazione delle operazioni sul registro delle scorte entro 7 giorni lavorativi.

6.3.3. Gestione e impiego delle sostanze farmacologiche

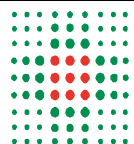


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

<p>6.3.3.1</p> <p>D.L.vo 158/2006</p> <p>Art. 3 comma 1 lettera a) lettera b)</p> <p>e</p> <p>Art. 3 comma 2</p>	<p>Salvo quanto previsto agli articoli 4 e 5, è vietata per tireostatici, stilbeni e derivati dello stilbene e loro sali ed esteri, estradiolo-17 beta e suoi derivati sotto forma di esteri e sostanze beta-agoniste e per sostanze ad azione estrogena - diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri - androgena o gestagena:</p> <ul style="list-style-type: none">• la somministrazione, mediante qualsiasi metodo, agli animali d'azienda• la detenzione in un'azienda, escluse quelle sotto controllo ufficiale, di animali d'azienda e di acquacoltura,• l'immissione sul mercato o la macellazione per il consumo umano di animali d'azienda che contengono sostanze di cui al presente comma o nei quali è stata constatata la presenza di tali sostanze, salvo che venga provato che detti animali sono stati trattati a norma degli articoli 4 o 5. <p>E' vietata la detenzione nelle aziende in cui si allevano animali da produzione di medicinali contenenti le sostanze di cui al comma 1.</p>	<p>Assenza, in azienda, dei farmaci vietati di cui al comma 3.</p> <p>Evidenza del non utilizzo dei farmaci vietati di cui al comma 3 mediante valutazione clinica dell'animale (presenza/assenza di sintomi quali: trattamento con B-agonisti: nervosismo, disturbi della postura, tremori e disturbi respiratori quali dispnea ed atteggiamenti di fame d'aria. Rialzo della temperatura corporea dovuto alla lipolisi. Possibili colpi di calore ed anche morti improvvise. Stato del sensorio: animali tranquilli, con manifestazioni parossistiche se eccitati. Stato di nutrizione: ipertrofia del posteriore in razze non specializzate per la carne, con contemporanea riduzione dei depositi adiposi, specie alla base della coda.</p> <p>trattamento con sostanze ad azione estrogena: edema vulvare spesso associato a prolasso vaginale, sviluppo mammario con allungamento dei capezzoli ed eventuale presenza di secrezione negli animali di sesso femminile. Nei maschi si possono osservare volume ridotto dei testicoli ed aumentato volume dei capezzoli.</p> <p>trattamento con cortisonici: sviluppo di infezioni latenti a causa dello stato di immunodepressione. Presenza di emorragie e diarrea con melena)</p>
<p>6.3.3.2</p> <p>D.L.vo 158/2006</p> <p>Art. 4 comma 1</p>	<p>In deroga ai divieti di cui all'art. 3, è consentito somministrare ad animali d'azienda a scopo terapeutico medicinali veterinari contenenti:</p> <p>a) testosterone, progesterone o derivati che si</p>	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta, della comunicazione di inizio trattamento, degli animali trattati in allevamento e</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

lettera a)
lettera b)
lettera c)
e comma 2

**D. L.vo 148/2009
Art. 1**

**D.L.vo 158/2006
Art. 4 comma 3**

trasformano facilmente nel composto iniziale per idrolisi dopo assorbimento nel luogo di applicazione; la somministrazione deve essere effettuata solo da un veterinario mediante iniezione o, per il trattamento di una disfunzione ovarica, mediante spirali vaginali e non mediante impianti, su animali d'azienda chiaramente identificati;

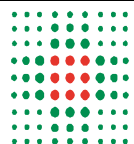
- b) trembolone allilico da somministrare per via orale, ovvero le sostanze beta agoniste a equidi, sempreché siano utilizzate conformemente alle indicazioni del fabbricante;
- c) sostanze beta agoniste alle vacche al momento del parto, sotto forma di un'iniezione per indurre la tocolisi;

La somministrazione dei medicinali di cui alle lettere a e c deve essere effettuata da un veterinario o, nel caso di medicinali di cui alla lettera b, sotto la sua responsabilità.

I trattamenti di cui al comma 1, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un registro vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni:

- a) numero progressivo della ricetta di riferimento;
- b) natura del trattamento;
- c) denominazione del medicinale veterinario;

della corretta registrazione (registro trattamenti rosa).

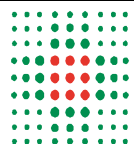


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

	<p>d) data di inizio e fine trattamento; e) identificazione degli animali trattati; f) data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione.</p>	
<p>6.3.3.3 DLvo 158/2006 Art. 14 comma 3 lettera b</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 5</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 6</p>	<p>Il responsabile delle aziende e degli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 può commercializzare soltanto: animali per i quali, in caso di somministrazione di sostanze o prodotti autorizzati, sia stato rispettato il periodo di sospensione prescritto;</p> <p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.</p> <p>Gli animali introdotti negli stabilimenti di macellazione, pubblici e privati, a scopo di macellazione debbono essere scortati da una dichiarazione del titolare dell'allevamento di origine, che deve essere conservata nello stabilimento di macellazione per un periodo non inferiore ad un anno, contenente le seguenti indicazioni: a) numero, specie e categoria degli animali; b) ubicazione dell'allevamento di provenienza; c) che gli animali non sono stati trattati o alimentati con sostanze di cui e' vietato l'impiego; d) eventuali trattamenti effettuati sugli animali, nei novanta giorni precedenti l'avvio alla macellazione, con le sostanze di cui agli articoli 4 e 5, nonche' con alimenti medicamentosi e specialità medicinali; nel caso in cui</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione mediante confronto tra registro dei trattamenti e modello 4 in uscita</p>

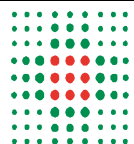


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

	<p>siano stati effettuati tali trattamenti la dichiarazione deve essere controfirmata, sul retro della stessa, al momento della prescrizione o dell'invio degli animali allo stabilimento di macellazione, dal medico veterinario che ha prescritto i predetti trattamenti;</p> <p>e) che sono stati osservati i previsti periodi di sospensione per i trattamenti con i prodotti di cui alla lettera d).</p>	
<p>6.3.3.4 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 6</p>	<p>Fatto salvo quanto previsto al comma 1, lettera c), il trattamento terapeutico e' vietato negli animali da produzione, nonche' in quelli da riproduzione a fine carriera.</p>	<p>Evidenza del rispetto di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo del registro dei trattamenti</p>
<p>6.3.3.5 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 1 lett. a comma 2 e comma 4</p>	<p>In deroga al divieto di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), e fatto salvo il divieto dell'articolo 2, sono consentiti la somministrazione per fini di trattamento zootecnico di medicinali veterinari che contengono sostanze ad azione estrogena diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri, androgena o gestagena; la somministrazione deve essere effettuata da un veterinario ad animali</p> <p>Nell'ipotesi di cui al comma 1, il veterinario compila una ricetta in triplice copia non ripetibile, in cui sia precisato il trattamento zootecnico previsto e la quantità di prodotto necessario, procedendo alla registrazione dei medicinali prescritti in conformità a quanto previsto all'articolo 4, comma 3, chiaramente identificati;</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1 e all'articolo 4, comma 1,</p>	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta e della comunicazione di inizio trattamento da parte del veterinario entro 3 giorni degli animali trattati in allevamento e della corretta e contestuale registrazione (registro rosa)</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

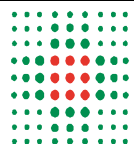
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

	devono essere comunicati entro tre giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale veterinario impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di intervento eseguito.	Evidenza della comunicazione di trattamento zootecnico da parte del veterinario entro tre giorni all'AUSL.
6.3.3.6 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 3	Il trattamento zootecnico e' comunque vietato per gli animali da produzione, nonche' per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso.	Assenza di trattamento degli animali da produzione nonche' per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso controllo registro dei trattamenti e Mod 4
6.3.3.7 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 5	Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato	Evidenza del rispetto del tempo di sospensione
6.3.3.8 D.L.vo 193/2006 Art. 9 comma 1	E' vietata la somministrazione agli animali di medicinali veterinari non autorizzati, salvo che si tratti delle sperimentazioni di medicinali veterinari di cui all'articolo 12, comma 3, lettera j), autorizzate conformemente alla normativa vigente.	Assenza di medicinali veterinari non autorizzati; evidenza del rispetto del divieto di somministrazione di farmaci non autorizzati mediante controllo del registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.
6.3.3.9 D.L.vo 193/2006 Art. 11 comma 1 e 2	Ove non esistano medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione di specie animali destinati alla produzione di alimenti, il veterinario responsabile può, in via eccezionale, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza, trattare l'animale interessato in uno specifico allevamento: a) con un medicinale veterinario autorizzato in Italia per	Evidenza del rispetto delle modalità di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo dell'apposito registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.

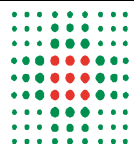


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

	<p>l'uso su un'altra specie animale o per un'altra affezione sulla stessa specie; b) in mancanza di un medicinale veterinario di cui alla lettera a): 1) con un medicinale autorizzato per l'uso umano; 2) con un medicinale veterinario autorizzato in un altro Stato membro per l'uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti per l'affezione di cui trattasi o per un'altra affezione; c) in mancanza di un medicinale di cui alla lettera b), con un medicinale veterinario preparato estemporaneamente da un farmacista a tal fine, conformemente alle indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria.</p> <p>Le sostanze farmacologicamente attive del medicinale di cui al comma 1, devono essere comprese nell'allegato al Regolamento (UE) 37/2010 del 22 dicembre 2009 ed un veterinario responsabile deve prescrivere un appropriato tempo di attesa per tali animali per garantire che gli alimenti derivanti dagli animali trattati non contengano residui nocivi per i consumatori. Il tempo di attesa, a meno che non sia indicato sul medicinale impiegato per le specie interessate, non può essere inferiore a sette giorni per il latte e le uova e a ventotto giorni per la carne di pollame e di mammiferi, inclusi il grasso e le frattaglie.</p>	
<p>6.3.3.10 D.L.vo 193/2006 Art.</p>	<p>E' vietato somministrare agli animali sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati</p>	<p>Presenza in azienda solo di farmaci veterinari autorizzati</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

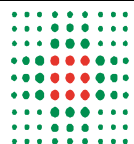
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

69 comma 1		
6.3.3.11 D.L.vo 193/2006 Art. 70, comma 1 (A) e 2 (B);	<p>La vendita al dettaglio di medicinali veterinari e' effettuata soltanto da farmacisti in farmacia, dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria, se prevista come obbligatoria.</p> <p>In deroga al comma 1, e a condizione che la vendita avvenga sotto la responsabilità di persona abilitata all'esercizio della professione di farmacista, i titolari di autorizzazione al commercio all'ingrosso e i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi, possono essere autorizzati alla vendita diretta, rispettivamente di medicinali veterinari nelle varie tipologie e di premiscele per alimenti medicamentosi ai titolari degli impianti di cui all'articolo 65, le premiscele per alimenti medicamentosi possono essere vendute direttamente solo ai titolari di impianti di allevamento autorizzati alla fabbricazione di mangimi medicati ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90, e nelle quantità prescritta strettamente necessaria per il trattamento o la terapia.</p>	Acquisto di medicinali veterinari in farmacia o dal grossista da parte del titolare dell'allevamento.
6.3.3.12 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 1	E' fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.	Presenza medicinali con la corrispondente ricetta e nella quantità prescritta dal veterinario.
6.3.3.13 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 3	La vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscele medicate nonché di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope,	Presenza dei medicinali di cui al requisito applicativo solo accompagnati dalla corrispondente ricetta non ripetibile in triplice copia.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

	tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinario non ripetibile in triplice copia.	
6.3.3.14 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 4	In deroga a quanto stabilito dal comma 3, il Ministero della salute può autorizzare la vendita dietro presentazione di ricetta medico-veterinario ripetibile dei medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari utilizzati per il trattamento degli animali le cui carni o i cui prodotti sono destinati al consumo umano ed allevati negli allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo tenendo conto: a) delle caratteristiche delle confezioni; b) della quantità e concentrazione del principio attivo contenuto nella confezione; c) delle modalità d'uso; d) del numero di animali che possono essere trattati con la singola confezione.	In allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo, presenza di medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari solo accompagnati dalla corrispondente ricetta ripetibile.
6.3.3.15 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 1	Il farmacista responsabile della vendita diretta può suggerire e consegnare un medicinale veterinario generico, avente denominazione diversa rispetto a quello prescritto, purché sia più conveniente da un punto di vista economico per l'acquirente. Deve essere garantita l'identità della composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione.	Presenza di medicinale generico con denominazione diversa da quello prescritto Più economico, della stessa composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione
6.3.3.16	Il farmacista nel caso in cui sussista l'urgenza di inizio della terapia, se il medicinale veterinario prescritto non è	Presenza di medicinale diverso da quello prescritto ma analogo per composizione quali-quantitativa del



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

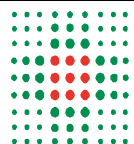
Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 2	immediatamente disponibile, può consegnare un medicinale veterinario corrispondente purché analogo a quello prescritto nella ricetta per composizione qualitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la specie di destinazione, previo assenso del veterinario che ha rilasciato la prescrizione	principio attivo e degli eccipienti e per la stessa specie di destinazione ed evidenza di urgenza clinica
6.3.3.17 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 1 Mod. 143/2007	Nel caso di impianti di allevamento e custodia di animali destinati alla produzione di alimenti, autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, un medico veterinario è responsabile della custodia e dell'utilizzazione delle stesse e della tenuta di un apposito registro di carico e scarico; lo stesso potrà individuare uno o più medici veterinari autorizzati ad operare in sua vece presso l'impianto di allevamento. I nominativi dei medici veterinari responsabili delle scorte devono essere indicati nella domanda di autorizzazione alla quale deve essere allegata dichiarazione scritta di accettazione da parte degli stessi con l'indicazione delle ulteriori strutture presso le quali risultano eventualmente responsabili delle stesse mansioni. La somministrazione agli animali dei medicinali veterinari costituenti le scorte deve avvenire nel rispetto degli obblighi di registrazione previsti dall'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE.	Evidenza del rispetto del requisito applicativo
6.3.3.18 D.L.vo 193/2006 Art.	Non possono formare oggetto delle scorte i medicinali veterinari contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi. fatta salva la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali commisurati alla necessità dell'allevamento, sufficiente per	Presenza di scorte di medicinali contenenti antibatterici o chemioterapici da somministrare attraverso alimenti liquidi o solidi e di ricette corrispondenti per non più



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

81 comma 2 Mod. 143/2007	un periodo non superiore a 7 giorni, da usare in condizioni che richiedono un pronto intervento terapeutico	di 7 giorni
6.3.3.19 D.L.vo 193/2006 Art. 84 comma 3	Il medico veterinario, nell'ambito della propria attività e qualora l'intervento professionale lo richieda, può consegnare all'allevatore o al proprietario degli animali le confezioni di medicinali veterinari della propria scorta e da lui già utilizzate, allo scopo di iniziare la terapia in attesa che detto soggetto si procuri dietro presentazione della ricetta altre confezioni per il proseguimento della terapia medesima	Registrazione medicinali sul registro e corretta compilazione
6.3.3.20 D.L.vo 193/2006 Art. 87 comma 1 e comma 3	I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere consegnati dal titolare dell'AIC, o suo avente causa, previa compilazione di opportuna documentazione di scarico che attesti l'avvenuta consegna, esclusivamente ad un medico veterinario iscritto all'albo professionale. Ai fini della successiva gestione di campioni gratuiti si applicano le norme di registrazione di cui al presente decreto e di cui al decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere contrassegnati da apposita stampigliatura indelebile recante la dicitura: «Campione gratuito - Vietata la vendita»	Presenza di campioni gratuiti correttamente contrassegnati e di documenti di scarico attestante l'avvenuta consegna

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011</p>	<p>Allegato 14 mod. 14 P007 6100</p>

6.3.4. VALUTAZIONE DEL "RISCHIO ANTIBIOTICORESISTENZA"

Nel rispondere a questa serie di domande far riferimento alle attività d'allevamento (consumo di farmaco e management aziendale) degli ultimi 12 mesi.

6.3.4.1 Col termine trattamento di massa si intende la somministrazione di un farmaco ad un numero elevato di capi o su gruppi di animali contemporaneamente; i trattamenti di massa sono solitamente effettuati mediante alimento/ acqua d'abbeverata ma possono essere effettuate su singolo capo.

- ATTENZIONE il trattamento intramammario in asciutta *deve essere considerato un trattamento profilattico di massa, anche se effettuato su singolo capo.*

6.3.4.2 Mediante la presa visione del foglietto illustrativo valutare se TUTTI gli antibiotici usati nei trattamenti di massa di cui alla domanda specifica sono registrati a scopo profilattico o metafilattico. (Domanda 2)

6.3.4.3 Premesso che tutte le terapie dovrebbero essere sempre precedute da una ADEGUATA DIAGNOSI (diagnosi clinica + diagnosi di laboratorio diretta) nel rispondere alle domande (3-4) distinguere con attenzione tra diagnosi clinica: (non strumentale) osservazione dei sintomi o del quadro anatomopatologico e diagnosi di laboratorio (strumentale) diretta o indiretta.

La diagnosi di laboratorio si distingue in:

- DIRETTA: dimostrazione della presenza del microrganismo direttamente nel campione (Es. esame microscopico; isolamento su piastra; metodi biomolecolari...)
- INDIRETTA: evidenze delle reazioni causate dal microrganismo nell'ospite (Es. produzione di anticorpi; prove sierologiche...).

A seconda della realtà produttiva (specie/numero di capi allevati), il diverso approccio alla Diagnosi può fare la differenza nel valutare il corretto management del farmaco e la gestione dell'antibiotico resistenza. Per rispondere alla domanda 4, valutare la frequenza con cui si ricorre agli esami di laboratorio, con una scala da 1-5;

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011</p>	<p>Allegato 14 mod. 14 P007 6100</p>

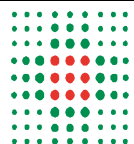
dove 1 corrisponde al "si ricorre *SEMPRE* all'esame di laboratorio per effettuare diagnosi e conseguente terapia antibiotica" e 5 a "NESSUN ricorso ad esami di laboratorio per effettuazione di diagnosi e conseguente terapia antibiotica". E' possibile rispondere NA esclusivamente in quegli allevamenti con caratteristiche che potrebbero giustificare l'assenza di esami di laboratorio (Es. assenza di trattamenti, basso numero di capi, assenza di NC negli ultimi 3 anni)

6.3.4.4 Per indagare l'uso razionale degli antibiotici (Domanda 6), valutare il ricorso ai test di sensibilità all'antibiotico (ES. antibiogramma), se la risposta è NA o No passare alla domanda successiva (barrare NA negli allevamenti in cui il mancato ricorso ad antibiogramma è giustificato da assenza di trattamenti, tipologia produttiva, basso numero di capi, assenza di NC rilevate negli ultimi 3 anni). Se invece si ricorre ad antibiogramma indicare anche con che frequenza: "sempre" = *ogni qual volta si effettua terapia antibiotica si richiede antibiogramma*; "raramente" = con frequenza scarsa (< al 20%); valutare inoltre che i referti di laboratorio presenti in azienda non siano troppo datati (non oltre i 6 mesi) e/o comunque coerenti con la realtà zootecnica.

6.3.4.5 In allevamenti diversi dal bovino da latte, in cui non si effettuata il trattamento di massa in asciutta, è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente (domanda 7)

6.3.4.6 Considerando che, sovradosaggi-sottodosaggi o errori nella durata della terapia possono favorire lo sviluppo di resistenze, ogni medicinale veterinario dovrebbe essere utilizzato solo secondo la posologia e la modalità di somministrazione riportate nel foglietto illustrativo (AIC). In corso di compilazione della check-list porre attenzione all'appropriatezza terapeutica/uso improprio (dose, intervallo di somministrazione e durata del trattamento) (Domande 9-10)

- In allevamento prendere in considerazione quanto riportato sul registro dei trattamenti (data inizio e fine trattamento) e valutare la corrispondenza con quanto indicato nel foglietto illustrativo di ciascun prodotto (AIC);
- nel rispondere alle domande sull'"appropriatezza terapeutica" prendere in considerazione AL MASSIMO 6 trattamenti consecutivi riportati sul registro dei trattamenti;
- Qualora presenti, sulla base dei 6 trattamenti considerati, indicare la frequenza con cui si evidenziano eventuali difformità nel dosaggio e/o durata del trattamento antibiotico (< 30% > dei trattamenti considerati).



6.3.4.7 Prestare attenzione alla presenza di eventuali segnalazioni di farmacovigilanza (indispensabile in caso di uso improprio del farmaco) e annotarla sulla check-list; (Domanda 11)

6.3.4.8 Considerato che alcuni antibiotici possono anche essere utilizzati a fini non terapeutici valutare il ricorso all'uso profilattico o metafilattico dell'antimicrobico.

L'uso profilattico prevede l'impiego preventivo di antibiotico in animali sani in cui la malattia batterica non è stata stabilita al momento del trattamento; la finalità è quella di prevenire l'insorgenza di una malattia.

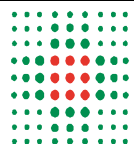
- La profilassi antimicrobica non dovrebbe essere adottata in modo sistematico, ma dovrebbe essere riservata a casi eccezionali ed in seguito a specifiche indicazioni (Es. deve essere riportata in AIC). Bisognerebbe scoraggiare la profilassi sistematica prediligendo invece l'introduzione in azienda di programmi per la salute basati su buone prassi igieniche e altre misure preventive.

Il termine metafilassi, si riferisce invece alla somministrazione di un prodotto ad un gruppo di animali clinicamente sani ma presumibilmente infettati (Es. perché in contatto con animali malati), per impedire loro di sviluppare sintomi clinici e prevenire l'ulteriore diffusione della malattia. La presenza della malattia nel gruppo deve essere accertata prima di usare il prodotto. Una richiesta di metafilassi dovrà sempre essere associata a una richiesta di trattamento.

Nella compilazione della check-list:

- valutare se il ricorso a trattamenti profilattici o metafilattici sia correttamente giustificato (Es. persistenza dell'agente eziologico diagnosticato con diagnosi di laboratorio, attuazione di tutte le misure strutturali e di management finalizzate alla soluzione della problematica...) (Domanda 13)
- qualora in allevamento non venga MAI effettuata profilassi/metafilassi antibiotica è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente. (Domanda 12-13)
- valutare sempre che gli antibiotici (diversi da quelli usati nei trattamenti di massa) utilizzati a scopo profilattico o metafilattico, siano in linea con quanto indicato in AIC (Domanda 12)
- qualora si volesse prendere nota del farmaco usato in corso di trattamento profilattico o metafilattico specificare il "principio attivo" invece che il nome commerciale del prodotto.

6.3.4.9 Il ricorso alla profilassi vaccinale e/o a trattamenti antiparassitari sono pratiche da incoraggiare in allevamento, perché finalizzate al benessere sanitario degli animali allevati. (Domanda 14 e 16)



- In caso di trattamento antiparassitario annotare il principio attivo del prodotto utilizzato invece che il nome commerciale.

6.3.4.10 Relativamente ai vaccini prendere nota degli interventi che vengono praticati, esclusi quelli obbligatori (Es. Aujeszky nel suino), e per maggiore conformità utilizzare il nome della patologia verso cui si vaccina

6.3.4.11 Nel valutare il rischio antibiotico resistenza, mediante compilazione della check-list, porre attenzione anche alla via di somministrazione utilizzata per gli antibiotici; gli animali malati dovrebbero essere isolati e trattati individualmente (ad esempio somministrando preparati iniettabili); ove possibile, preferire il trattamento, degli animali infetti, su singolo capo rispetto che sul gruppo (massa). La prescrizione di antibiotici per trattamenti orali di massa e dei mangimi medicati deve essere finalizzata sempre ed esclusivamente alla sola terapia della specifica malattia batterica presente in un dato momento nell'allevamento.

- il frequente ricorso alla somministrazione di mangime medicato è considerato un rischio nel favorire la diffusione di antibiotico resistenza. (Domanda 17)

6.3.4.12 Come stabilito nella legislazione dell'UE, il veterinario sotto la propria responsabilità, in casi particolari (D.L.vo 193/2006), ha la possibilità di utilizzare farmaci in deroga («secondo il principio della cascata»). Questa modalità di utilizzo dell'antibiotico ha però dei potenziali rischi per la salute pubblica, in quanto si possono utilizzare principi attivi destinati a specie diverse da quelle da trattare, tra cui farmaci destinati esclusivamente ad uso umano; sarebbe buona norma scoraggiare l'utilizzo in deroga di antibiotici d'utilità critica sia per l'uomo che per gli animali come ad Es. fluorochinoloni, cefalosporine di 3° e 4° generazione, macrolidi, colistina, carbapenemi.

- Durante il sopralluogo in allevamento considerare sempre la frequenza e le motivazioni con cui si ricorre all'uso di antibiotici in deroga; verificare la presenza di test di sensibilità (es. antibiogramma) che ne giustificano l'utilizzo.
- Indicare se in allevamento il ricorso "all'uso in deroga" riguarda gli antibiotici somministrati per via parenterale e/o mediante mangime medicato. (Domanda 18)
- In caso di utilizzo di mangime medicato valutare con particolare attenzione se i principi attivi delle premiscele medicate utilizzate non siano già presenti in una premiscela medicata già registrata cioè provvista di regolare AIC.

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011</p>	<p>Allegato 14 mod. 14 P007 6100</p>

6.3.4.13 Al fine di ridurre al minimo il rischio di residui di farmaco l’identificazione degli animali sottoposti a trattamento deve essere fatta in maniera inequivocabile (Es. numero di marca auricolare del bovino trattato da riportare sul registro dei trattamenti).

- Sarebbe anche buona norma l’identificazione degli animali in corso di trattamento con sistemi aggiuntivi (es. un laccetto ad una zampa, spray colorato sul dorso ecc...): evidenziare in azienda questo approccio lascerebbe intuire una corretta gestione, da parte dell’allevatore, del management dei trattamenti. (Domanda 20)
- Dovrebbero essere evitati errori comuni come l’utilizzo di definizioni troppo generiche o che possano rendere difficile la tracciabilità dei trattamenti: Es. vacche in asciutta, box manze, box vitelli; sala parto o l’uso di numeri aziendali non registrati.
- In alcune realtà zootecniche (Es. filiera avi-cunicola e suinicola) questi “sistemi d’identificazione aggiuntiva” non sono sempre applicabili, in quanto i trattamenti sono quasi sempre di massa invece che su singolo capo; in questo caso è opportuno che siano messe in atto procedure per una corretta gestione del farmaco, per esempio segnalando in maniera univoca il numero di capannone in cui è in corso il trattamento. E comunque è possibile rispondere NA alla domanda corrispondente. (Domanda 20)

6.3.4.14 In caso di somministrazione di antibiotici in allevamento, sarebbe buona norma reperire in azienda delle Procedure Operative scritte puntuali e coerenti con la realtà zootecnica cui fanno riferimento, che attestino le corrette modalità di somministrazione dei farmaci mediante acqua d’abbeverata, via parenterale e/o mangime medicato. (Domande 21-22-23)

- verificare la presenza in azienda di PROCEDURE OPERATIVE per: la miscelazione e la somministrazione di medicinali veterinari mediante acqua d’abbeverata o alimento liquido; la somministrazione di antibiotici per via parenterale e la somministrazione di mangime medicato. (Domande 21-22-23)

E’ corretto rispondere NA (non applicabile), alla specifica domanda, qualora in allevamento non si faccia mai ricorso alla somministrazione di medicinali veterinari mediante le diverse vie di somministrazione proposte nelle domande relative. (Domande 21-22-23)

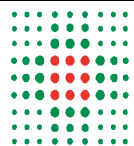
6.3.4.15 A conclusione della compilazione della check-list prendere nota delle principali patologie rilevate in allevamento, distinguendo tra quelle respiratorie, gastroenteriche, della sfera riproduttiva e locomotorie (domanda 24)

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011</p>	<p>Allegato 14 mod. 14 P007 6100</p>

6.3.4.16 valutare se il ricorso agli antibiotici (quantità e tipologia) è coerente con la realtà zootecnica presa in considerazione e con la persistenza di determinate patologie (domanda 25). Si presume che risposte sfavorevoli (NO, no) siano indicative di situazioni a medio o alto rischio in termini di antibiotico resistenza.

In generale criticità che si possono riscontrare in corso di sopralluogo e che dovrebbero allertare il veterinario ispettore ad approfondire ancora di più le modalità di utilizzo degli antibiotici sono:

- Registri dei farmaci incompleti
- Identificazione poco precisa degli animali trattati
- Assenza di referti di laboratorio e/o esclusivo ricorso a Diagnosi clinica prima di prescrivere terapia antibiotica
- Frequente ricorso a profilassi antibiotica di massa
- Utilizzo frequente di antibiotici in deroga o di antibiotici d'importanza critica (CIA's: fluorochinoloni, cefalosporine III e IV gen., macrolidi e colistina)
- Presenza in allevamento di farmaci non giustificati da trattamenti in atto (No in caso di scorta)
- Animali malati o di categorie a rischio che non risultano mai trattati/assenza di trattamenti
- Gestione senza scorte poco credibile.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

ALIMENTAZIONE

6.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281: Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi (G.U. n. 82 del 26/03/1963) e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 999 /2001
- Regolante (CE) 1234/2003
- Regolante (CE) 1292/2005
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
- Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per i mangimi (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190:Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare" (G.U.s.g. n. 118 del 23-05-2006)
- Regolamento (CE)852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

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

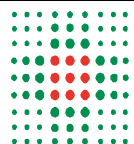
1. Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 e succ. modifiche recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002) e s.m.i.;
2. Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
3. Regolamento (CE) 79/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il Regolamento(CE) 1774/2002 relativamente all'uso del latte e dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti a base di latte
4. Nota del Ministero della Salute DGVA/IX/34232/P del 27 settembre 2005

CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- 6 Piano Nazionale Alimentazione Animale (annuale)
- 7 Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme

Data 30/05/2016

Pag. 45 di 79



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

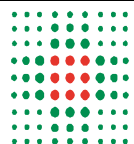
sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- 8 Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 9 Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 10 Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70: Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati. (G.U. n. 98 del 29/04/2000).

6.4.2 AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Art. 9 del Reg. CE 183/2005	Presenza della registrazione	Presenza della documentazione di registrazione (non necessaria per gli allevatori che utilizzano esclusivamente mangimi completi del commercio e non effettuano miscele)
Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/200	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	VEDI P.O.MANGIMI
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005	Autorizzazione all' utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale	Presenza autorizzazione, se utilizza.
Art. 4, comma 1 del REG. CE79/2005	Autorizzazione all'utilizzo dei sottoprodotti derivati del latte	Presenza nulla-osta, se utilizza.
Art. 2 D.M. 16/11/93 art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	VEDI P.O MANGIMI



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

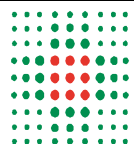
Allegato 14

mod. 14 P007 6100

D.L.VO 03/04/1993 n.° 90 Art.10 comma 2	I prodotti intermedi possono essere venduti solo per l'esclusivo consumo aziendale ai titolari di allevamento che ne facciano richiesta al Ministero della Salute dimostrando di essere in possesso dei requisiti prescritti.	VEDI P.O. MANGIMI
D.M. 16/11/1993 Art.6 comma 2 e 3	Il possesso dei requisiti deve essere verificato dal Serv. Vet., che rilascia un attestato di idoneità	

6.4.3 - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per mantenere puliti e ove necessario disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei mangimi	Verifica condizioni pulizia
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi	Verifica condizioni igieniche
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose	Verifica analitica dell'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi (autocontrollo)
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per prevenire, nel limite del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose	Controllo infestanti – ambienti di stoccaggio non accessibili ad animali
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa per i mangimi	Utilizzo idonei materiali di imballaggio
Reg.CE 183/2005	gli operatori adottano misure appropriate per tenere conto dei risultati di tutte	Verifica analisi effettuate e gestione delle non conformità



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

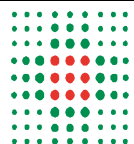
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	riscontrate
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	le operazioni connesse alla produzione primaria di mangimi sono gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	Sono state individuate e poste in essere misure che consentono di assicurare la protezione dei prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati da contaminazioni e deterioramenti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B Verifica delle modalità di produzione, trasporto, stoccaggio e delle condizioni in cui si trovano i prodotti primari in allevamento
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai pesticidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compreso il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B

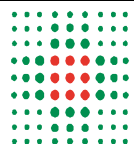


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

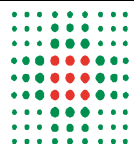
Allegato 14

mod. 14 P007 6100

Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Le aree di produzione dei mangimi, le aree di stoccaggio, i contenitori, i veicoli e le attrezzature adibite allo stoccaggio, al trasporto e alla somministrazione degli stessi sono tenuti in buono stato di pulizia. -controllo dello stato di pulizia delle aree, dei contenitori, dei veicoli e delle attrezzature di stoccaggio, preparazione e distribuzione dei mangimi (particolare attenzione alle aree di miscelazione delle materie prime e dei mangimi complementari, ai miscelatori, alle tubazioni di distribuzione, ai silos, alle aree di stoccaggio di alimenti sfusi o in sacchi) -controllo della presenza di idonei strumenti per la pulizia e la disinfezione delle aree, strutture e attrezzature utilizzate per la produzione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi sono tenuti puliti	
Reg. CE 852/04 all 1 punto 3 lettera B	Buona prassi igienica Controllo contaminazioni dovute: micotossine, metalli pesanti	
Reg. CE 183/2005	Pulizia e manutenzione regolare, ove possibile, dei sistemi di erogazione dell'acqua	



All. III "Mangimi e acqua"		I sistemi e le attrezzature per l'erogazione dell'acqua devono essere puliti e in buono stato di manutenzione (particolare attenzione va posta verso i contenitori per la raccolta e lo stoccaggio dell'acqua)
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"	Impiego dei prodotti chimici per la pulitura e l'igienizzazione conformemente alle istruzioni e conservazione dei medesimi lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali	I prodotti chimici impiegabili devono essere: - specifici ed autorizzati (d.d.t. di acquisto) - provvisti di schede tecniche con le relative istruzioni - conservati in aree dedicate, ben individuate, lontano da alimenti zootecnici ed accessibili solo a personale autorizzato
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Presenza dei requisiti necessari per garantire, agli animali allevati, una adeguata qualità dell'acqua da bere	A tal fine è necessaria la presenza di fonti di approvvigionamento sicure come: - l'acquedotto pubblico - i pozzi autorizzati e sottoposti a regolare controllo
Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"	Adozione di tutte le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua	- Controllo chimico e batteriologico dell'acqua prelevata dagli abbeveratoi a disposizione degli animali

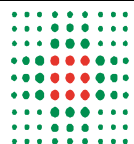


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"</p>	<p>Presenza di un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettieri o delle unità di bestiame</p>	<p>A tal fine risulta opportuna la presenza di un sistema di controllo articolato e costituito da: - protezioni agli infissi nelle aree di stoccaggio e preparazione mangimi programmi di controllo degli agenti infestanti tramite sistemi prodotti autorizzati</p>
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"</p>	<p>I mangimi e il materiale delle lettieri usati nell'unità di produzione animale sono cambiati con frequenza e non sono lasciati ammuffire</p>	<p>I mangimi e il materiale delle lettieri usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati opportuna frequenza. Evidenza delle condizioni di pulizia delle lettieri, stato di conservazione ed utilizzo dei mangimi</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

6.4.4 - PERSONALE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III “Personale”	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità conoscenze e competenza	Valutazione del grado di formazione del personale : - verifica delle buone prassi utilizzate nella gestione dell'alimentazione degli animali

6.4.5 – TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	gli operatori conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e le mettono a disposizione delle autorità competenti	Evidenza delle registrazioni poste in atto per controllare gli elementi di pericolo (commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa)
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di prodotti fitosanitari e biocidi	Evidenza delle registrazioni
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di sementi geneticamente modificate	Evidenza delle registrazioni
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - insorgenza di malattie parassitarie o di malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	Evidenza delle registrazioni
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - 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	Evidenza delle registrazioni (referti di analisi)
Reg.CE 183/2005	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di:	- presenza documenti di acquisto e cartellini

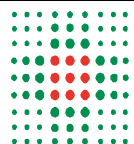


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

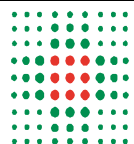
mod. 14 P007 6100

All. I parte A- II tenuta dei registri	- la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	- misure appropriate di tracciabilità per correlare il mangime in entrata agli animali a cui è stato somministrato (uscita)
Art. 5, comma 6, del Reg. CE 183/2005	Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti	E' obbligatorio che gli "agricoltori" utilizzino soltanto mangimi forniti da operatori registrati o riconosciuti ad eccezione di piccole quantità di alimenti prodotti a livello locale (Provincia) da produttori primari (deve essere comunque preservata la tracciabilità degli stessi). Evidenza dei documenti di acquisto
Art. 18 L. 281/1963 comma 1 e comma 3	Impiego di prodotti forniti con denominazioni, dichiarazioni o indicazioni previsti dalla legge e dai suoi allegati e decreti di applicazione, per iscritto lingua italiana, o risultante dalle fatture (d.d.t.)	L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte: - in modo chiaro, leggibile ed indelebile - anche in lingua italiana - sugli imballaggi, recipienti o confezioni - sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti - per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura
Art. 18 L. 281/1963 comma 2	Nel caso di prodotti alla rinfusa tali denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni sono apposte sul documento di accompagnamento	Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture)
Reg. CE 1830/2003 Art. 4, Capitolo B, comma 6, lettera a) e b)	Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta deve essere riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".	I prodotti OGM non free devono riportare in etichetta o sui d.d.t. anche la dicitura prevista: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".



6.4.6 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Stoccaggio"	Stoccaggio dei mangimi in maniera separata e lontano dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali Stoccaggio adeguato delle sementi e in modo tale da non essere accessibili agli animali	L'Organizzazione Aziendale deve prevedere la presenza di specifiche aree e/o locali di stoccaggio: <ul style="list-style-type: none">- degli alimenti zootecnici- delle sementi- dei prodotti chimici impiegati per usi diversi dall'alimentazione zootecnica- dei prodotti vietati (Decisione 2004/217/CEE) Occorre verificare se sementi, prodotti chimici e/o vietati sono presenti nelle aree dedicate
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Stoccaggio e manipolazione separata dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati	Tutti gli alimenti devono essere stoccati in locali o silos sufficienti e ben individuati destinati a contenere le tipologie di alimenti: <ul style="list-style-type: none">- non medicati- medicati- per categorie diverse- per specie diverse

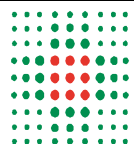


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

		Evidenza che gli alimenti sono stoccati nei locali o nei silos appositamente assegnati ed individuati
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Presenza di un sistema di distribuzione dei mangimi in azienda tale da assicurare che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta	E' necessario che sia presente un sistema di distribuzione dei mangimi automatico o manuale in cui sia previsto: <ul style="list-style-type: none">- l'uso di contenitori o carri pulibili e puliti: pertanto risulta fondamentale il riconoscimento delle strutture sottoposte a pulizia- il trasporto tramite linee specifiche (medicati, non medicati, accrescimento, lattazione, asciutta, ecc.)- la manipolazione secondo una sequenza tale da evitare le contaminazioni (animali in produzione o ingrasso-medicato- animali in accrescimento-pulizia degli impianti)
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Manipolazione dei mangimi in modo da assicurare che, durante la distribuzione e la somministrazione, non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate	
Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"	Manipolazione dei mangimi non medicati in maniera separata dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.	



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

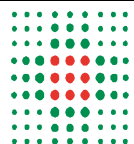
Allegato 14

mod. 14 P007 6100

<p>Reg. 999/2001/CE e succ. mod.(Reg. 1292/2005/CE) All. IV</p>	<p>Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga (proteine animali trasformate, gelatina ricavata da ruminanti, prodotti a base di sangue, proteine idrolizzate, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico) nei limiti e con modalità fissate dalla norma.</p>	<p>Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in relazione alle produzioni effettuate. Nel caso in cui coesista nel medesimo stabilimento la produzione di mangimi contenenti materie prime di origine animale e mangimi per ruminanti sono adottate precauzioni per evitare rischi di contaminazioni crociate (separazione fisica in tutte le fasi - <i>magazzinaggio, produzione, imballaggio, trasporto</i>) Esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di o.a. consentite in deroga. Esiste un piano documentato di autocontrollo sulle proteine animali trasformate consentite finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate. Vengono rispettati gli obblighi di etichettatura</p>
<p>REG. CE 79/2005 art. 4, comma 1</p>	<p>Utilizzo sottoprodotti derivati del latte</p>	<p>Idoneità contenitori di stoccaggio (= o > alla q.tà quotidiana) Documenti di acquisto (DDT Reg. 1774/2002)</p>

6.4.7 PASCOLO

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
<p>Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo</p>	<p>la pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico</p>	<p>Applicazione di buone prassi</p>
<p>Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo</p>	<p>Se del caso, viene osservato di un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su</p>	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

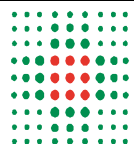
Allegato 14

mod. 14 P007 6100

	terreni adibiti a pascolo, coltivati e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici	Applicazione di buone prassi
--	---	------------------------------

6.4.8 MANUALI (Raccomandazioni)

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	gli operatori utilizzano manuali nazionali o comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	Presenza del manuale e suo utilizzo
Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli	Manuale esaustivo rispetto ai pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e sulle azioni atte a controllarli



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

6.5 REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

NORMATIVA:

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Articolo 1,4,5 Allegato I , II , III

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
Allegato III sezione IX cap.I ,II

REGOLAMENTO (CE) n. 1662/2006 DE del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004

REGOLAMENTO (CE) n. 1663/2006 del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 854/2004

D.M. 9 maggio 1991, n. 185 Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di “latte fresco pastorizzato di alta qualità”

DECRETO 27 MAGGIO 2004 Rintracciabilità e scadenza del latte fresco.

DGR 841/07 Recepimento intesa tra Governo, regioni e province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno 60 giorni, ai sensi del **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** e **N. 853/2004**.

DGR 842/07 Recepimento intesa tra Governo, regioni e province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo.

Determinazione n. 9223 dell'1 agosto 2008: Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla **DGR 1015/2008**

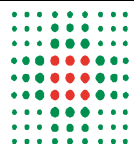
DGR 842 dell'11 giugno 2007 recepimento Intesa Tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo.

Determinazione n. 4418 del 21 aprile 2008 : Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dell'azienda di produzione

DGR 2024 del 1 dicembre 2008 Recepimento intesa recante linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione.

Determinazione n. 968 del 18 febbraio 2009 Applicazione sul territorio della Regione Emilia Romagna delle linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.1 REG CE 852/04	<u>REGISTRAZIONE</u> : Le aziende bovine sono registrate in BDN con assegnazione di un codice	Relazione tecnica con elenco sintetico delle produzioni per i produttori primari (registrati dopo il 1



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

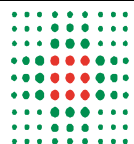
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Determina 9223/2008 Capitolo III Mod 1 DGR 2024/2008 Determina 968/2009 Allegato Determina 4418/2008	aziendale. Nel caso di aziende che producono latte l'orientamento produttivo da registrare in BDN è "LATTE" o "MISTO"	agosto 2008) Relazione tecnica dettagliata allegata alla richiesta di registrazione per la produzione latte crudo per consumo umano



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.5.2 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap I REG CE 852/04</p> <p>DGR 2024/2008 Allegato punto 1, lettera a)</p> <p>Determina 4418/2008 Determina 968/2009</p>	<p><u>STATO SANITARIO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - bovini di aziende ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi - bovini di aziende ufficialmente indenni da leucosi - assenza di sintomi riferibili a mal. infettiva e/o zoonosica - Presenza di uno stato sanitario generale buono afebrile senza affezioni a carico dell'apparato genitale, gastro-enterico e mammario che possano comportare una contaminazione del latte - EOP dell' apparato mammario con particolare attenzione ad ulcerazioni che possano alterare il latte - Assenza di trattamenti illeciti, trattamenti con sostanze autorizzate se sono rispettati i tempi di sospensione prescritti - Locali per isolamento temporaneo di bovini affetti da patologie negative per il latte prodotto dagli altri animali 	<p>Allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi brucellosi Attestazione di prova tubercolinica in caprini compresenti Allevamento ufficialmente indenne da leucosi bovina</p> <p>Presenza di attestazioni sanitarie per introduzione di bovini Formazione adeguata del personale addetto alla mungitura per garantire l'individuazione precoce di affezioni a carico dell'apparato genitale, gastro-enterico e mammario che possano comportare una contaminazione del latte Procedure di autocontrollo e buone prassi igieniche (descrizione assistenza tecnica e veterinaria) Rispetto dei tempi di sospensione come da registrazione dei trattamenti farmacologici Procedure di autocontrollo e di buone prassi igieniche sulle modalità di gestione separata per animali ammalati o sottoposti a trattamenti farmacologici e destino del latte.</p> <p>Disponibilità di locali di isolamento per bovini con patologie in atto</p>
6.5.3	<u>STRUTTURE:</u>	Pulizia degli impianti utilizzati per la produzione

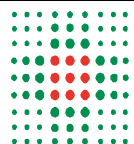


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG 852/2004 Art 1,4,5 All I DGR 2024/2008 Allegato punto 1, lettera d) Determina 4418/2008	tutti gli impianti utilizzati , inclusi quelli destinati alla stabulazione degli animali o al deposito dei mangimi devono garantire condizioni microclimatiche ottimali ed essere mantenuti puliti. Particolare riguardo dovrà essere posto alla corretta gestione delle lettiere e alle misure di controllo degli infestanti L'acqua da bere deve essere di qualità adeguata	primaria e le operazioni associate. Rispetto delle misure relative alla salute e al benessere degli animali in produzione con lettiere correttamente gestite. Locali (sala attesa, sala mungitura sala raccolta latte) puliti in modo sufficiente a contrastare la presenza di microrganismi patogeni
6.5.4 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II DGR 2024/2008 Allegato punto 1, lettera d) Determina 968/2009	I locali dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte Devono essere sgombri da rifiuti e materiali vetusti e superflui	Locali progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione (separato dalla stalla mediante porta chiudibile, locale non comunicante direttamente, ecc.).Non applicabile in caso di conferimento immediato del latte dopo la mungitura Finestre dotate di sistemi di protezione contro insetti e altri infestanti Elencazione modalità di attuazione del controllo degli infestanti (mosche, topi e scarafaggi) Presenza di materiali obsoleti e/o rifiuti
6.5.5 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II REG CE	I locali deposito latte devono avere pareti e pavimenti di facile pulizia e disinfezione, con agevole drenaggio dei liquidi separati dai locali di stabulazione degli animali, ventilati ed illuminati adeguatamente, protetti da infestanti o parassiti, provvisti di acqua potabile per lavaggio e pulizia	Facile pulizia e disinfezione dei locali deposito latte Separazione dai locali di stabulazione degli animali Protezione da infestanti o parassiti Utilizzo acqua potabile per operazioni di lavaggio o presenza di esami di potabilità per utilizzo acqua di pozzo

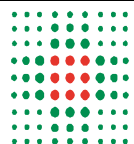


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
1662/2006 DGR 2024/2008 Allegato punto 1, lettera d)		Presenza filtri per il latte
6.5.6 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II DGR 2024/2008 Allegato punto 1, lettera d) Determina 968/2009	Le attrezzature per la mungitura devono essere costruite in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e conservate in modo idoneo ad evitare ricontaminazioni successive alla loro pulizia e disinfezione. Superfici e attrezzature(impianti, utensili contenitori cisterne ecc. per mungitura e raccolta del latte) devono essere di facile pulizia e disinfezione all'occorrenza, mantenute in buone condizioni, con materiali lisci lavabili e atossici. Ogni impiego di tali attrezzature richiede pulizia o disinfezione	Procedure di autocontrollo e di buone prassi igieniche e riscontri della manutenzione. P rassi della gestione dei lavaggi e disinfezioni di ambienti e attrezzature Superfici e attrezzature: facilmente pulibili e disinfettabili in buone condizioni per l'utilizzo richiesto in materiale liscio, lavabile e atossico pulite e/o disinfettate prima di un loro riutilizzo Presenza di schede tecniche dei disinfettanti e/o disincrostanti per l'utilizzo corretto dei prodotti
6.5.7 REG 852/2004 All I REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II REG CE 1662/06 All 2 Cap I punto B	<u>IGIENE DELLA MUNGITURA:</u> Va eseguita nel rispetto delle norme di igiene senza alterazioni sostanziali della natura del prodotto: - pulire prima della mungitura capezzoli, mammella e parti adiacenti -controllare il latte di ciascuna vacca prima della mungitura per rilevare anomalie(visive o con un metodo che abbia risultati analogo) organolettiche o fisico-chimiche da renderlo non utilizzabile per il consumo umano - esame delle vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella - identificazione degli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui - trattamento per immersione o vaporizzazione dei capezzoli approvato per	Sono rispettate le norme igieniche Alla mungitura sono puliti mammella e capezzoli Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti (stoppini) con operazione manuale e/o altri metodi Sono segnalate anomalie mammarie Personale in grado di riconoscere o segnalare anomalie della mammella Procedure di autocontrollo e di buone prassi igieniche sulle modalità di gestione separata per animali



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

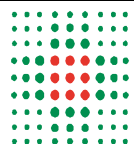
**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
DGR 2024/2008 Allegato punto 2 Determina 968/2009	<p>evitare la presenza di residui</p> <p>IPer eliminare ed allontanare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti.</p> <p>il latte appena munto deve essere immediatamente refrigerato in adeguati impianti con rilevamento della temperatura per mantenere la catena del freddo - mantenere la T° di refrigerazione non superiore a 8°C per raccolta giornaliera non superiore a 6°C per raccolta non giornaliera.</p>	<p>ammalati o sottoposti a trattamenti farmacologici e destino del latte.</p> <p>Trattamenti di dipping attuati con sostanze idonee Presenza di scheda tecnica del prodotto</p> <p>Adeguato sistema di refrigerazione del latte salvo trasporto del latte verso lo stabilimento di trasformazione entro le 2 ore successive alla mungitura o deroghe specifiche concesse dall'Azienda USL per motivi tecnologici</p> <p>Dotazione di impianto di refrigerazione adeguato, salvo trasporto del latte verso lo stabilimento di trasformazione entro le 2 ore successive alla mungitura o deroghe specifiche concesse dall'Azienda USL per motivi tecnologici Rilevazione della temperatura del latte in refrigerazione</p>
6.5.9 DM 9 maggio 1991 n. 185 DM 27 maggio 2004 DGR 2024/2008 Allegato punto 6	<p><u>RINTRACCIABILITA'</u> Possesso del registro di carico-scarico dal quale risulti il quantitativo di latte prodotto ed il destinatario</p>	<p>Presenza di un registro di carico-scarico (vidimato solo per il latte “alta qualità”)</p>

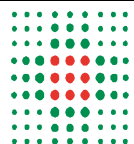


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.5.10 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II</p> <p>DM 9 maggio 1991 n. 185 Reg. CE 466/2001</p> <p>DGR 841/07</p> <p>DGR 842/07</p> <p>DGR 2024/2008 Allegato punto 4 Determina 968/2009</p> <p>DGR842/2007 Determina 4418/2008</p>	<p><u>CRITERI E GARANZIE SUL LATTE:</u></p> <p>1.Latte crudo di vacca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenore in germi a 30 °C (ml) =< 100.000 (media geometrica calcolo su periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) escluse: - le aziende in deroga per la produzione di parmigiano reggiano. - titolo di cellule somatiche (ml) =< a 400.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi); - aflatossina M1 non superiore a 54 ppt - assenza di germi patogeni (Listeria m., Salmonella spp, E. Coli verocitotossici) e loro tossine <p>Il latte crudo non va immesso sul mercato se contiene residui di antibiotici in quantità tale da superare livelli autorizzati a norma del reg (CEE) n. 2377/90. Quando il latte non soddisfa la norma nei criteri sopraccitati va sospesa la vendita,informata l'autorità competente e adottate le misure atte a correggere la situazione.</p> <p>2. Latte alimentare fresco pastorizzato “alta qualità”</p> <p>Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - titolo di cellule somatiche (ml) =< a 300.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi) - tenore in materia grassa non < al 3,5% - tenore di materia proteica non < a 32 gr. Litro - contenuto in acido lattico non > a 30 ppm 	<p>Presenza dei referti del laboratorio emessi da laboratori iscritti all'elenco regionale per l'esecuzione dell'autocontrollo per matrice latte</p> <p>Titoli regolari dei criteri del latte nell'autocontrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenore in germi - titolo di cellule somatiche - germi patogeni - aflatossina - residui di sostanze inibenti <p>Procedura o prassi consolidata per informativa all'autorità competente. In caso di delega allo stabilimento presenza di delega formale in cui si individuano chiaramente le responsabilità, modalità e i tempi.</p> <p>Procedura o prassi consolidata per garantire la non immissione sul mercato di latte contenente residui e/o di latte che non rispetta i criteri di norma</p> <p>Procedura per azioni correttive all'evento anomalo.</p>

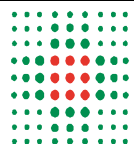


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011

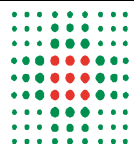
Allegato 14

mod. 14 P007 6100

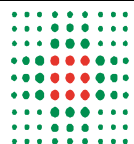
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>3. Latte crudo di vacca per la vendita diretta Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenore in germi a 30°C < o = 50.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi con due prelievi al mese) - titolo di cellule somatiche (ml) = < a 300.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi) - Staphilococcus aureus (ml) n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2. - Listeria monocytogenes: assenza in 25 ml, n.=5, c=0 - Salmonella spp: assenza in 25 ml, n.=5, c=0 - E. Coli O157 assenza in 25 ml, n.=5, c=0 - Campylobacter termo tolleranti ; assenza in 25 ml - Aflatossine: < 50 ppt 	
<p>6.5.11 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II REG 852/2004 Art 1 Art 4 DGR 2024/2008 Allegato punto 3 Determina 968/2009</p>	<p><u>REGISTRAZIONI E DOCUMENTAZIONI</u> attuare un sistema di autocontrollo con l'applicazione di una corretta prassi igienica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 registrazione carico scarico animali aziendali 2 Registrazione trattamenti farmacologici 3 rintracciabilità della natura e origine degli alimenti somministrati 4 documentazione relativa all'insorgenza di malattie 5 Pulizia e sanificazione attrezzature mungitura e stoccaggio latte 6 Manutenzione attrezzature utilizzate mungitura e stoccaggio latte 7 Formazione e/o addestramento sui rischi sanitari per il personale 8 Documentazione del destino del latte e relativa tracciabilità 	<ul style="list-style-type: none"> • mangimi: conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda e ad ogni alimento somministrato agli animali; sono fatti salvi altri obblighi normativi di registrazione (DM 27 maggio 2004). • trattamenti: registro dei trattamenti ai sensi D.Lgs. 193/2006 e D.Lgs. 158/06, con le relative ricette da conservarsi per almeno cinque anni dall'ultima registrazione;



REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>9. modalità dei tempi e delle temperature di conservazione del latte 10. Controlli necessari per la verifica della conformità del latte (modalità, responsabilità, gestione NC del latte) 11. Destinazione vincolata del latte per superamento criteri limite</p>	<ul style="list-style-type: none">• controlli ufficiali: la documentazione relativa ai controlli ufficiali attuati dai Servizi veterinari ed altre autorità inerenti la sicurezza dei prodotti di origine animale (ad esempio mod 2/33, schede controllo ufficiale)• impianti: documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione del latte• quantità prodotte : registrazione della quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente da conservare per almeno un anno• procedure di autocontrollo:<ul style="list-style-type: none">➤ planimetria della azienda:➤ la descrizione della assistenza tecnica e veterinaria➤ le modalità di gestione separata per animali ammalati o sottoposti a trattamenti farmacologici e destino del latte➤ la descrizione della gestione dei lavaggi e disinfezioni di ambienti e attrezzature➤ elencazione dei presidi utilizzati e modalità di attuazione delle disinfestazioni (mosche, topi e scarafaggi)



REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.12 DGR 842/2007 Determina 4418/2008	<u>APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE PER VENDITA DIRETTA</u> <u>LATTE CRUDO</u>	<u>Presenti e attuate almeno le seguenti procedure:</u> <ul style="list-style-type: none">• controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo (punto 6.6.10)• procedure relative all'igiene della mungitura;• procedure di pulizia e sanificazione dei locali;• procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti e delle attrezzature utilizzate per il confezionamento e lo stoccaggio del latte refrigerato;• procedure dei tempi e delle temperature di conservazione e di trasporto del latte crudo;• procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori e/o del mezzo di trasporto del latte crudo;• procedure di pulizia e sanificazione della macchina erogatrice.
6.5.13 DGR 842/2007 Determina 4418/2008	<u>EROGAZIONE/CONFEZIONAMENTO DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA DIRETTA</u> <u>Nel caso si provveda alla vendita di latte crudo tramite macchine erogatrici</u> Le macchine erogatrici con vasi refrigerati di stoccaggio provvisti di agitatore e rubinetto per l'erogazione devono presentare i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none">• essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;• essere posizionati in locali chiusi, collocati lontani da finestre o porte con vetri	



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>in modo tale da garantire la protezione dai raggi solari o comunque in aree delimitate al riparo dalle intemperie e dal sole, dotate di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda per la loro pulizia e sanificazione;</p> <ul style="list-style-type: none">• essere collocati comunque lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento e comunque in nessun caso all'interno dei locali di mungitura stessi e di stoccaggio del latte crudo;• le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;• garantire una temperatura del latte non superiore ai +4 °C e non inferiore a 0°C;• avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazioni, inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei vasi di conservazione;• Avere un termometro registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica. Le registrazioni della temperatura devono essere conservate per almeno un anno;• Avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C. <p><u>Nel caso si provveda a confezionare il latte crudo in appositi contenitori per alimenti in momenti precedenti la vendita stessa</u></p>	<p><u>N.B. Descrizione delle evidenze da registrare nella scheda di ufficiale rilevazione attività come "verifica" nell'ambito "Igiene delle Produzioni"</u></p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

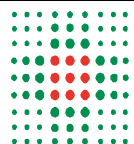
mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>Oltre a quanto previsto al precedente punto A. si dovrà obbligatoriamente disporre di:</p> <ol style="list-style-type: none">1. un locale adibito al confezionamento;2. un locale adibito alla vendita; qualora le operazioni di confezionamento e vendita vengano effettuate in tempi distinti i due locali possono coincidere a condizione che il locale sia sufficientemente ampio da poter contenere tutte le attrezzature necessarie e a consentire che le attività siano condotte igienicamente;3. un locale o idonei armadi chiudibili per lo stoccaggio igienico dei contenitori (da utilizzarsi una sola volta) e dei dispositivi di chiusura;4. un apposito frigorifero impiegato per conservare le confezioni di latte pronte alla vendita dotato di termometro per il controllo della temperatura.	

6.6 REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO STALLA DI SOSTA

DEFINIZIONI

1. **Stalla di sosta:** azienda adibita al temporaneo mantenimento di animali a scopo di commercio, in cui i tempi di permanenza degli stessi sono di norma inferiori al mese. Autorizzata ai sensi dell'articolo 17 del RPV 320/54.
2. **Centro di raccolta:** qualsiasi luogo, comprese le aziende di cui al comma 1, lettera a), ove vengono raggruppati i bovini e i suini di differenti aziende di origine, ai fini della costituzione di gruppi di animali destinati agli scambi. autorizzato ai sensi dell'articolo 9 del decreto legislativo 196/99.
3. **Stalla di sosta per bovini da riproduzione e produzione ("da vita"):** azienda in cui sono presenti animali della specie bovina e bufalina provenienti da allevamenti ufficialmente indenni e destinati agli allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi, tubercolosi e leucosi e a quelli da produzione
4. **Azienda:** qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali;
5. **Allevamento:** un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in una stessa azienda, tutti gli allevamenti che formano un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria;
6. **Detentore :** qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali;



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

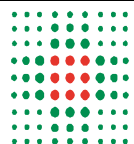
Allegato 14

mod. 14 P007 6100

7. **Animale da allevamento o da produzione:** un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubalus bubalus, diverso dagli animali di cui al punto 8, destinato ad essere allevato per la produzione di latte o di carne.
8. **Animale da macello:** un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubalus bubalus, destinato ad essere condotto ad uno stabilimento di macellazione direttamente o tramite un mercato, una stalla di sosta o un centro di raccolta.
9. **Allevamento ufficialmente Indenne da Tubercolosi:** un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato A, parte I, punti 1 e 2 del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.
10. **Allevamento ufficialmente Indenne da Brucellosi:** un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato A, parte II, punti 1, 2 e 8 del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.
11. **Allevamento ufficialmente Indenne da Leucosi bovina enzootica:** un allevamento bovino conforme ai requisiti di cui all'allegato D, capitolo I, sezioni A e B del D.Lgs. 22.05.1999, n. 196.
12. **Commerciante:** il soggetto che compra e vende, direttamente o indirettamente, animali di cui al punto 7 o 8 assicurando il loro normale avvicendamento con il trasferimento degli animali stessi, entro 30 giorni dal loro acquisto, ad altra azienda non di sua proprietà.
13. **Banca Dati Nazionale (BDN):** la banca dati informatizzata di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 196/99
14. **Veterinario ufficiale:** il medico veterinario dipendente dalla regione o dall'azienda sanitaria locale;

RIFERIMENTI NORMATIVI:

1. D.P.R. 8.Febbraio.1954 n. 320 art. 17, 36, 37, 38, 39
2. Decreto Legislativo 30 dicembre **1992**, n. **533**. Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
3. D.M. 27 agosto 1994, n. 651 regolamento concernente il piano nazionale per l'eradicazione della brucellosi negli allevamenti bovini e succ. mod.
4. D.M. 15.Dicembre1995, n. 592 Regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della tubercolosi negli allevamenti bovini e bufalini
5. Circolare R.E.R. 30.8.1996, n. 32
6. Decreto Legislativo 22 maggio 1999, n. 196, Sup.Ord. n. 120 della G. U. 146 del 24 giugno 1999, attuazione alla Direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la Direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.
7. Reg.(CE) 999/2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.
8. Decreto Legislativo 26 marzo 2001 n. 146 – Attuazione dir. 98/58/CE protezione degli animali negli allevamenti come modificato dalla legge 27 dicembre 2004 n.306.
9. Reg. (CE)1774/2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
10. D.L. 31 gennaio 2002, concernente «Disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina» e successive modifiche.
11. Reg. (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

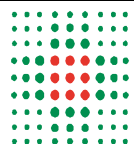
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

12. Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
13. Provvedimento del 26 maggio 2005 Accordo Stato Regioni recante approvazione del Manuale Operativo per la gestione dell'anagrafe bovina
14. Reg. (CE) 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97
15. Reg. (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
16. Decreto Legislativo 16 marzo 2006, n. 158 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali"
17. Decreto Legislativo 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
18. Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
19. DM 16 Maggio 2007 recante il nuovo modello di dichiarazione e provenienza degli animali (modello IV)
20. DGR n. 1024/2010 "Piano regionale di controllo della tubercolosi, della brucellosi bovina e della leucosi bovina enzootica" .



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

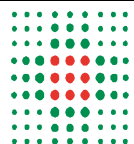
**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.6.1 D. Lgs.vo 196/99 Art. 11. <i>(registrazione del commerciante)</i>	Il commerciante deve essere registrato presso il servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio che rilascia un numero di registrazione.	Registrazione del commerciante presso l'azienda USL competente per territorio
6.6.2 (D.Lgs. 196/1999, art.1 punto 2, lettera r). DM 592/1995 art. 17 DGR 1024/2010 <i>(Autorizzazione sanitaria – tipologia della stalla di sosta)</i>	Le stalle di sosta destinate ai bovini da allevamento e/o da produzione devono essere unità epidemiologiche distinte da strutture adibite ad animali da macello, pertanto devono avere aziende fisicamente e gestionalmente separate in quanto luogo di detenzione di animali con diversa qualifica sanitaria.	La stalla di sosta “da vita” è una unità epidemiologica distinta e con codice aziendale diverso dalla stalla di sosta per animali da macello. Quando nella stessa unità epidemiologica, sono autorizzate strutture per specie animali diverse (come nel caso di presenza di stalla di sosta per bovini da allevamento e stalla di sosta per ovi-caprini) gli animali movimentati attraverso tali strutture devono possedere la stessa qualifica sanitaria, certificata sulla documentazione di scorta (ad es. nel caso di ovi-caprini, provenire da allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi ovi-caprina).
6.6.3 D.P.R. 320/1954 art.17 D.R.G. 1024/2010 <i>(autorizzazione sanitaria – condizioni)</i>	L'esercizio della stalla di sosta è subordinato alla autorizzazione sanitaria del Sindaco. Ogni autorizzazione deve espressamente riportare il codice aziendale, la specie, la categoria (bovini da macello, da allevamento e produzione) e il numero massimo di animali che possono essere ospitati contemporaneamente nell'impianto, in modo da garantire spazi sufficienti per coricarsi, alimentarsi ed abbeverarsi l'autorizzazione sanitaria delle stalle di sosta da vita riporta il numero massimo di animali in lattazione ospitabili, oppure la esplicita dichiarazione che non possono essere introdotti nell'impianto animali in lattazione.	- Presenza della autorizzazione per ogni codice aziendale con le informazioni relative alla specie, categoria, n. massimo di animali ospitati contemporaneamente, la possibilità di ospitare o meno animali in lattazione. - Il n. e la categoria dei bovini presenti al momento del sopralluogo è congruo con quello indicato nella autorizzazione

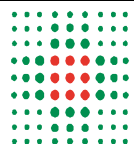


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.6.4 (D.Lgs. 196/1999, art. 11). art. 17 DPR 320/54 D.R.G. 1024/2010</p> <p><i>(Requisiti strutturali)</i></p>	<p>Ai fini dell'autorizzazione l'impianto adibito al ricovero degli animali deve essere dotato di:</p> <p>a) presenza di adeguate attrezzature e impianti per il carico e scarico degli animali in funzione dei mezzi di trasporto,</p> <p>b) locali con ventilazione e drenaggio idonei,</p> <p>c) pavimentazione di locali e corridoi lavabile e disinfettabile, nonché antisdrucchiolo,</p> <p>d) presenza di mangiatoie ed abbeveratoi adeguati e in quantità sufficiente al numero massimo di animali ospitabili,</p> <p>e) zona di raccolta dello strame e del letame,</p> <p>f) sistema di raccolta delle acque di scolo,</p> <p>g) strutture di isolamento. <i>“...strutture idonee e di capacità sufficiente, in particolare quelle di ispezione e di isolamento di tutti gli animali nel caso in cui si manifesti una malattia contagiosa; (D.LVO 196/99 art. 11, comma 3 punto 1: requisiti che devono avere le strutture per essere autorizzate ai sensi dell'art. 17 DPR 320/ 54)</i></p>	<p>a) presenza di attrezzature e impianti per il carico e scarico degli animali adeguate ai mezzi di trasporto con pavimentazione antisdrucchiolo, lavabili e disinfettabili,</p> <p>b) presenza di locali con ventilazione e drenaggio idonei adeguatamente illuminati, costruiti in modo tale da evitare il ristagno delle deiezioni permettendo di mantenere una adeguata lettiera per il riposo degli animali;</p> <p>c) presenza di pavimentazione antisdrucchiolo di locali e corridoi, lavabili e disinfettabili, pareti lisce, regolari, continue, prive di fessure o soluzioni di continuo per evitare l'accumulo di letame o sporcizia ed essere costruiti in modo tale da non causare lesioni agli animali, consentendo loro di stare in piedi o di coricarsi senza sforzo.</p> <p>d) presenza di mangiatoie ed abbeveratoi adeguate e in quantità sufficiente al n. massimo di animali ospitabili.</p> <p>e) presenza di una zona di raccolta dello strame e del letame.</p> <p>f) presenza di un sistema di raccolta delle acque di scolo.</p> <p>g) presenza di una struttura di isolamento.</p>
<p>6.6.5 DM 592/95 art. 17 e 21 d.L.vo 146/2001 – allegato punto 3</p>	<p>Il commerciante deve provvedere affinché il veterinario ufficiale possa procedere all'esecuzione periodica di qualsiasi controllo ritenuto necessario sugli animali. Per consentire l'ispezione completa degli animali in qualsiasi momento, devono essere pertanto presenti e</p>	<p>- presenza di illuminazione, fissa o mobile, funzionante e adeguata per esaminare gli animali in qualsiasi momento (criterio per la verifica di ispezionabilità degli animali: <i>è possibile attuare la lettura della marca auricolare a distanza senza dover catturare l'animale</i>)</p>

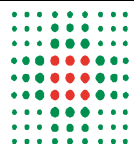


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO BOVINO” Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
DGR 1024/2010 <i>(Misure per il controllo/ispezione degli animali)</i>	disponibili: - un'adeguata illuminazione fissa o mobile, - efficienti dispositivi manuali o meccanici tali da garantire il contenimento degli animali secondo la loro categoria di appartenenza.	- presenza di efficienti dispositivi di contenimento manuali o meccanici (es. trappole autocatturanti)
6.6.6 Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettere a- b- c-d DM 592/1995 art. 17 DGR 1024/2010 <i>(Requisiti gestionali - igiene dell'allevamento-Disinfezioni)</i>	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono: a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato; b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;	Presenza di attrezzatura efficiente e tale da garantire la regolare pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature. Gli impianti, le attrezzature, i contenitori, le gabbie utilizzati per la produzione primaria sono puliti regolarmente e all'occorrenza disinfettati. Presenza in azienda di disinfettanti efficaci e relativi documenti di acquisto Disponibilità di materiale per lettiera è adeguata alla consistenza degli animali Utilizzo ove necessario, di acqua pulita/potabile per evitare contaminazioni.
6.6.7 Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettera f <i>(Requisiti gestionali - disinfestazioni)</i>	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;	Presenza di un programma di derattizzazione e di lotta agli insetti nocivi “documentabile”: presenza di un piano aziendale, contratto con ditta esterna, utilizzo diretto con presenza dei documenti di acquisto di prodotto specifici, data di scadenza.
6.6.8 D.L.vo 146/2001 – all. punto 14 – 15 – 16 -17	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età e specie e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Tutti gli animali devono avere accesso ad un'appropriata quantità di	Il bovino in relazione alla razza, età, stato fisiologico riceve una razione sufficiente in quantità, qualità e composizione e somministrata a intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Nota Min san. 25/07/2006 prot. DGVA/X/27232/P Reg.CE) N. 183/2005 allegato III (<i>requisiti per l'igiene dei mangimi</i>)	acqua, di qualità adeguata, o devono poter soddisfare le loro esigenze di assorbimento di liquidi in altri modi. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni. Tutti gli animali devono avere accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche. Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua devono essere concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali.	Tutti gli animali hanno accesso all'acqua pulita/potabile Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua sono costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali.
6.6.9 Reg.(CE) 999/2001 All.V° Reg. (CE)1774/2002 MSR cat.1 (Smaltimento morti)	La distruzione del materiale specifico a rischio (MSR) deve essere effettuata presso impianti riconosciuti. Il ritiro deve essere effettuato da ditte regolarmente autorizzate;	Presenza di documenti attestanti l'avvenuto trasporto delle carcasse con mezzi idonei presso impianti riconosciuti per la distruzione di carcasse
6.6.10 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II DGR 1024/2010 Reg. (CE)1774/2002 (Latte)	Il latte raccolto durante la permanenza in stalla di sosta non risponde ai requisiti prescritti dal reg. 853/ All. 3, Sezione IX, cap II,	Il latte munto dalle vacche presenti nella stalla di sosta è destinato a scopi diversi dal consumo umano.
6.6.11 D.L.vo 146/2001 – allegato punto 1 (Formazione del personale)	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti in possesso di una adeguata e specifica competenza	Il personale conosce le modalità di applicazione delle norme relative al benessere
6.6.12	La libertà di movimento dell'animale non deve essere limitata in modo	La libertà di movimento dell'animale non è limitata in modo tale da



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 art. 2, punto 1, sub a) D.L.vo 146/2001 – allegato punto 7 (Libertà di movimento, stabulazione e densità)	tale da causare all'animale inutili sofferenze o lesioni. La libertà di movimento propria dell'animale, in funzione della sua specie e secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche, non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Ancorché continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale deve poter disporre di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche.	causargli inutili sofferenze o lesioni. Ancorché continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale dispone di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche.
6.6.13 D.L.vo 30/12/1992 n 533 allegato punto 8 Libertà di movimento (stabulazione e densità vitelli)	I vitelli non debbono essere legati, ad eccezione di quelli stabulati in gruppo che possono essere legati per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte e succedanei del latte. Se si utilizzano attacchi questi non devono provocare lesioni, debbono essere regolarmente esaminati e consentire ai vitelli di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stessi.	Vitelli non sono legati, ad eccezione di quelli stabulati in gruppo che possono essere legati per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte e succedanei del latte.
6.6.14 D.L.vo 146/2001 – allegato punto 4 (Controllo animali)	Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e, qualora un animale non reagisca alle cure in questione, deve essere consultato un medico veterinario. Fornire agli animali malati o feriti cure appropriate ed, eventualmente, isolarli in idonei locali identificati anche se non fissi e dotati di lettiera asciutta e confortevole	Tutti gli animali che manifestino segni di malattia sono curati e se del caso isolati. I locali che ospitano animali malati o feriti sono dotati di lettiera asciutta e confortevole
6.6.15 D.P.R. 320/1954 art.17 D. Lgs.vo 196/99 DI 31/1/2002, art. 7 come modificato da DI 13/10/2004 (Registro di carico e scarico)	Iscrivere in un registro, o su supporto informatico, conservandone i dati per almeno tre anni: 1) il nome del proprietario, l'origine, la data d'acquisto, le categorie, il numero d'identificazione, il numero di registrazione dell'azienda di origine; 2) il numero di registrazione del trasportatore e il numero di targa del veicolo; 3) il nome e l'indirizzo dell'acquirente e la destinazione degli animali;	Il registro di carico e scarico è presente e aggiornato con tutti i dati previsti per le partite di animali presenti in azienda. Corrispondenza fra gli animali effettivamente presenti in stalla e quelli registrati.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

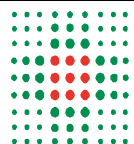
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	4) le copie dei ruolini di marcia, ove previsti, e il numero di serie dei certificati sanitari;	
6.6.16 DI 13/10/2004, art. 3 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punti 11 e 12 (Tenuta dei passaporti)	Il passaporto accompagna gli animali in ogni spostamento. Il detentore è responsabile della corretta tenuta dei passaporti e, all'arrivo di ciascun animale, completa il passaporto aggiornando la movimentazione.	Tutti gli animali presenti in azienda sono accompagnati dal passaporto, opportunamente aggiornato dal detentore. Sul retro del passaporto è riportata da detentore la data di introduzione, il codice aziendale e il codice fiscale dell'allevamento
6.6.17 DPR 320/54, art. 31 DPR 317/96, art. 10 D. Lgs. 196/99 art. 1, lettera r) e art. 3, lettera g) DGR 1024/2010 D. legislativo 93/93 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punti 11 e 12 DM 16 Maggio 2007 (Documentazione di accompagnamento nel trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> - L'introduzione di animali presso l'azienda deve essere documentata dalla presenza della dichiarazione di provenienza (modello 4 completo delle attestazioni sanitarie previste o certificato sanitario di origine) debitamente compilata. - Non si effettuano prove diagnostiche di scambio nella stalla di sosta. Nel caso in cui siano superati i tempi di validità delle certificazioni sanitarie, l'animale può essere movimentato esclusivamente verso il macello. In tal caso, in attesa dell'inoltro, l'animale deve essere quanto prima isolato in apposito locale, poiché non in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per gli animali da produzione e allevamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - l'azienda o la zona di origine non è soggetta a provvedimenti di restrizione - le marche auricolari, l'età, la razza, il sesso corrispondono a quanto registrato sul passaporto - i certificati sanitari sono regolari (rispondenza della partita, della data delle prove diagnostiche, della data del rilascio confrontata con la data di carico dell'animale sul registro.....) - gli animali con certificazioni sanitarie scadute sono collocati in apposito locale di isolamento - lo stato clinico degli animali (supportato da eventuali accertamenti di laboratorio) è nella norma (verifica a campione)
6.6.18 DI 31/1/2002, art. 3 Art 7, come modificato da DI 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 9 (Identificazione degli animali)	Gli animali della specie bovina devono essere identificati mediante un marchio auricolare su ciascun orecchio. Sono fatte salve le diverse modalità di identificazione degli animali nati prima del 1 luglio 1998.	Gli animali sono correttamente identificati ovvero: <ul style="list-style-type: none"> - se nati dopo il 1° gennaio 1998 sono marcati con due marchi auricolari come da Reg. (CE) 1760/00 e successive modificazioni; - se nati dopo il 1° gennaio 1997 e prima del 1° gennaio 1998 sono marcati con un'unica marca auricolare come da DPR 317/96; - se nati prima del 1° gennaio 1997 sono marcati con sistemi precedenti al DPR 317/96 (marche risanamento, libro genealogico, premio AIMA).
6.6.19	E' necessario registrare tutte le movimentazioni dei capi che transitano	Il detentore comunica all'anagrafe bovina entro 7 giorni dall'evento
Data 30/05/2016		Pag. 77 di 79



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

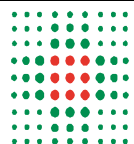
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
DI 31/1/2002, art. 7 modif. da DI 13/10/2004 Accordo Stato Regioni 26/5/2005 Punto 12 (Registrazione movimentazione in BDN)	attraverso la stalla di sosta	ogni introduzione o uscita per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni lavorativi dal ricevimento della notifica per la registrazione in BDN. La consistenza della stalla è corrispondente al registro di stalla e alla BDN.
6.6.20 D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 1 (Registro dei trattamenti)	I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni: a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) numero di lotto; d) quantità; e) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; f) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; g) data di inizio e di fine trattamento.	Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato: a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) numero di lotto; d) quantità; e) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; f) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; g) data di inizio e di fine trattamento.
6.6.21 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2 (Registrazione dei trattamenti)	L'allevatore annota sul registro <i>dei trattamenti</i> di cui al comma 1 la data e la natura dei trattamenti eseguiti entro le 24 ore dall'inizio e dalla fine del trattamento.	Il registro è compilato dal detentore nei campi data inizio/fine e natura dei trattamenti entro 24 ore
6.6.22 D.L.vo 158/2006 Art. 15, comma 6 Reg.(CE) 178/2002 art. 18 Circolare 14/2000 (Tracciabilità dei trattamenti)	Il detentore dell'allevamento di origine deve dichiarare sui documenti di scorta gli eventuali trattamenti effettuati sugli animali, nei novanta giorni precedenti l'avvio alla macellazione. Nel caso in cui siano stati effettuati tali trattamenti la dichiarazione deve essere controfirmata, sul retro della stessa, al momento della prescrizione o dell'invio degli animali, dal medico veterinario che ha prescritto i predetti trattamenti;	Le informazioni sui trattamenti riportate sul Mod. 4 in uscita sono coerenti con le informazioni del mod. 4 di entrata.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

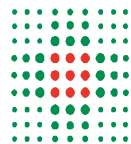
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 14

mod. 14 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO BOVINO" Rev. 02/ AGOSTO 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.6.23 Reg. 1/2005/CE Nota Min san. 25/07/2006 prot. DGVA/X/27232/P <i>(Età minima per la movimentazione dei vitelli)</i>	Gli animali il cui ombelico non sia del tutto cicatrizzato e gli animali sotto i 10 gg non sono idonei al trasporto.	I vitelli oggetto di movimentazione hanno l'ombelico già cicatrizzato e una età superiore a 10 giorni (vedi data di nascita dichiarata sul passaporto) (Verifica a campione in corso di rilascio di certificazione)
6.6.24 Reg CE 1/2005 Allegato I cap. V <i>(Tempo di sosta)</i>	Gli animali devono beneficiare del periodo di riposo previsto sulla base della durata del viaggio	Sui documenti di viaggio sono registrati tempi di sosta adeguati alla durata del viaggio. (Verifica a campione in corso di rilascio di certificazione)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

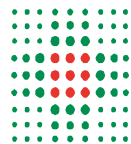
Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 15

mod. 15 P007 6100

CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

N° Check-list / Protocollo _____ Data ___/___/_____	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica	
	Proprietario CF _____	
Detentore trasmette in BDN autonomamente Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Detentore degli animali CF _____	
	Altro _____ CF _____	
Trasmissione dati mediante delegato (nominativo del delegato : _____)	Specie allevate	
Trasmissione dati tramite Servizio Veterinario A.S.L. <input type="checkbox"/>	Bovini <input type="checkbox"/>	Bufalini <input type="checkbox"/> Altri bovidi <input type="checkbox"/>



CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

Criterio di rischio utilizzato (selezionare una sola opzione):

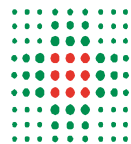
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> altre indagini degli organi di polizia giudiziaria | <input type="checkbox"/> infrazioni riscontrate negli anni precedenti |
| <input type="checkbox"/> cambiamenti della situazione aziendale | <input type="checkbox"/> numero di animali |
| <input type="checkbox"/> comunicazione dei dati della azienda alla A.C. | <input type="checkbox"/> proroga alla marcatura entro sei mesi |
| <input type="checkbox"/> implicazione per la salute umana, precedenti focolai | <input type="checkbox"/> segnalazione di irregolarità da impianti di macellazione |
| <input type="checkbox"/> indagine relativa alla igiene degli allevamenti | <input type="checkbox"/> variazioni della entità dei premi |
| <input type="checkbox"/> indagine relativa alle frodi comunitarie | |

*allegare frontespizio stampato dalla BDN verificando l'aggiornamento dei dati.

** *i campi in grassetto corrispondono alla ceck list ministeriale*

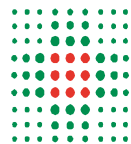
6.1 ANAGRAFE BOVINA

Criteri di conformità	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
REGISTRAZIONE DELL'AZIENDA		
1. L'azienda è registrata in BDN. I dati relativi alla azienda (codice fiscale proprietario degli animali/ codice fiscale del detentore) sono congruenti con quanto riportato in BDN e sul frontespizio del registro di stalla6.1.1	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	L'azienda è registrata in BDN (170) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
2. l'attività di allevamento/ stalla di sosta/centro di raccolta/ fiera/ mercato è congruente rispetto a quanto registrato in BDN e sul frontespizio del registro di stalla 6.1.1	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	



CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

	NA <input type="checkbox"/>	
3. l'orientamento produttivo dell'allevamento è congruente rispetto a quanto registrato in BDN e sul frontespizio del registro di stalla 6.1.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
VERIFICA DELLA CORRETTA IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI		
4. Esiste un Protocollo interno per la verifica della corretta identificazione?	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione dell'eventuale protocollo:
5. Esiste un protocollo interno per la corretta identificazione dei vitelli in abbinamento con la madre	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione dell'eventuale protocollo:
6. Gli animali sono correttamente identificati 6.1.2	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	<p>Totale capi presenti in allevamento Bov __ __ __ Buf __ __ __ </p> <p>N. di capi controllati Bov __ __ __ Buf __ __ __ (numerosità del campione art. 1 Reg 1034/CE/2010)</p> <p>N. di capi privi di qualsiasi elemento di identificazione (I10) Bov __ __ __ Buf __ __ __ (marchi auricolari /registro aziendale / passaporto / registrazione in BDN)</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

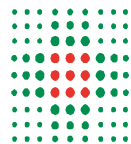
Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 15

mod. 15 P007 6100

CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

		<p>N. di capi privi di uno o più elementi di identificazione (I11) Bov _ _ _ _ Buf _ _ _ _ </p> <p><i>(marchi auricolari o registro aziendale o passaporto o registrazione in BDN) fatti salvi i soggetti marcati dal 01.01.1997 al 01.07.1998 ai sensi DPR 317/96</i></p>
VERIFICA DELLA CORRETTA GESTIONE DEI MARCHI AURICOLARI		
7.il detentore ha effettuato una richiesta di marchi auricolari coerente con le necessità dell'allevamento 6.1.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
8.il detentore ha provveduto ad ordinare tramite l'anagrafe bovina la ristampa dei marchi apposti smarriti 6.1.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	6.2.3 il detentore possiede copia della denuncia effettuata all'Autorità di P.G. in caso di smarrimento/furto di marchi non apposti
9.il detentore ha apposto i marchi auricolari ristampati già consegnati dal fornitore 6.1.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
VERIFICA DELLA CORRETTA TENUTA DEI PASSAPORTI		
10 Tutti gli animali presenti in azienda, salvo i vitelli sotto età nati in stalla, sono accompagnati dal proprio passaporto, e qualora provenienti da azienda di altro proprietario, opportunamente aggiornato dal detentore con la data di		<p>N. di capi privi di passaporti (I30) Bov _ _ _ _ Buf _ _ _ _ </p>



CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

ingresso in allevamento, il proprio codice aziendale e la propria firma negli spazi previsti 6.1.5

SI si
NO no
NA

N. di capi con anomalie dei passaporti (I31) Bov |__||__||__|Buf|__||__||__|

(passaporti non conformi alla normativa vigente, recanti informazioni errate, incompleti)

N. di capi movimentati senza passaporto (I34) Bov |__||__||__|Buf|__||__||__|

N. di capi cedola identificativa incompleta (I33) Bov |__||__||__|Buf|__||__||__|

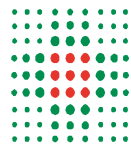
N. di capi con meno di 4 settimane movimentati senza cedola identificativa

(I35) Bov |__||__||__|Buf|__||__||__|

N. di capi con mancat a compilazione del retro del passaporto all'arrivo in azienda

(I37) Bov |__||__||__|Buf|__||__||__|

VERIFICA DELLA CORRETTA TENUTA DELLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO NEL TRASPORTO

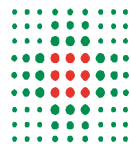


CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

11 Sono presenti in azienda i modelli 4 degli ultimi 5 anni 6.1.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
12 Lo spostamento negli ultimi 12 mesi da e verso altri stati membri o l'esportazione verso Paesi terzi sono documentati da copia del certificato sanitario di origine rilasciato dall'autorità competente 6.1.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
13 L'introduzione di animali da Paesi terzi è documentata da documento di passaggio alla frontiera e allegato certificato sanitario di origine 6.1.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

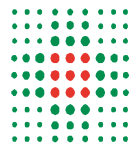
VERIFICA DELLA CORRETTA TENUTA DEL REGISTRO DI STALLA

<p>14 Il registro di stalla è presente . Il registro riporta per ogni animale: a) il codice di identificazione, la data di nascita, la data di ingresso in stalla, il codice della madre, il sesso e la razza; b) la data del decesso per gli animali morti in allevamento; c) per gli animali che lasciano l'allevamento: la data di partenza, il codice di identificazione dell'azienda o dello stabilimento di macellazione di destinazione, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'allevamento o dello stabilimento di macellazione di destinazione, ai quali viene trasferito l'animale, gli estremi dei certificati sanitari o mod. 4; d) per gli animali che arrivano nell'allineamento: la data di ingresso in stalla, il codice di identificazione dell'azienda dalla quale l'animale proviene e gli estremi dei certificati</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	<p>Presenza del registro (I20) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Registro informatizzato in BDN <input type="checkbox"/></p> <p>Registro informatizzato in azienda <input type="checkbox"/></p> <p>Registro cartaceo <input type="checkbox"/></p> <p>Registro non aggiornato / non conforme (I21) Bov __ __ __ Buf __ __ __ </p>
--	---	--



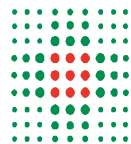
CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

<p>sanitari o mod. 4. 6.1.6</p>		<p>Registro non compilato in ogni sua parte (I22) Bov __ __ _ Buf __ __ _ </p>
<p>15. Il registro è aggiornato dal detentore entro 3 giorni dall'evento (identificazione capi, entrata, uscita, decesso) 6.1.6</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
<p>16. In caso di registro cartaceo o di registro informatico diverso dalla BDN, i registri sono conservati per un periodo di 5 anni 6.1.6</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/></p>	
<p>17 La consistenza della stalla corrisponde con quella del registro di stalla.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Capi presenti in allevamento ma non nel registro (I23) Bov __ __ _ Buf __ __ _ </p> <p>Capi presenti nel registro ma non in allevamento (I24) Bov __ __ _ Buf __ __ _ </p> <p>Presenza di incongruenze nel registro si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>Numero di capi interessati: _____ (I21+I22+I23+I24)</p>
<p>VERIFICA DELLA NOTIFICA DEI DATI ALLA BDN (NASCITE, DECESSI, SPOSTAMENTI)</p>		



CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

<p>18. Ogni capo a cui sono stati apposti nuovi marchi auricolari (nato in stalla o introdotto da Paesi Terzi) da almeno 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. 6.1.4</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Mancato invio della cedola identificativa entro 7 giorni della applicazione della marca in animali nati in azienda o importati</p> <p>N° di animali (I32) Bov __ __ Buf __ __ </p>
<p>19. Ogni capo introdotto da Paesi comunitari da oltre 7 giorni è notificato all'anagrafe bovina. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. 6.1.4</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>N° di animali introdotti da altri Paesi Membri non notificati in BDN __ __ </p>
<p>20. Entro 7 giorni dall'evento il detentore comunica all'anagrafe bovina ogni introduzione o uscita per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. 6.1.8</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Mancata comunicazione entro 7 giorni dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo dalla azienda</p> <p>N° di animali (I40) Bov __ __ Buf __ __ </p>
<p>21. Il detentore comunica entro 48 ore al Servizio Veterinario la morte in stalla per gli adempimenti di polizia veterinaria Il detentore comunica all'anagrafe bovina la morte in stalla del capo per la registrazione in BDN. Nel caso in cui il detentore si avvalga del Servizio Veterinario o di un delegato (APA/CAA/ veterinario riconosciuto) si prevedono ulteriori 5 giorni per la registrazione in BDN dal ricevimento della notifica. 6.1.9</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Mancata notifica alla BDN della morte dell'animale entro 7 giorni dal decesso</p> <p>N° di animali (I41) Bov __ __ Buf __ __ </p> <p>Mancata invio del passaporto entro 7 giorni dal decesso</p> <p>N° di animali (I36) Bov __ __ Buf __ __ </p>



CHECK LIST ANAGRAFE BOVINA Rev. 02/ gennaio 2012

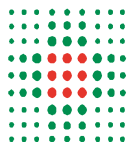
<p>22. Il detentore notifica entro 48 ore dall'evento casi di furto o smarrimento di passaporti e/o marchi auricolari alla BDN tramite il Servizio Veterinario 6.1.10</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>N° di animali smarriti/oggetto di furto nell'allevamento, non notificati in BDN</p> <p style="text-align: right;"> _ _ _ _ _ _ _ </p> <p>Mancata presentazione entro 2 giorni dalla denuncia di furto o smarrimento del passaporto e di marchi auricolari</p> <p style="text-align: center;">N° di animali (I41) Bov _ _ _ _ _ Buf _ _ _ _ _ </p>
<p>23. Il detentore, in caso operi autonomamente in BDN rispetta le procedure previste dal manuale operativo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Inosservanza delle procedure previste dal manuale operativo</p> <p>(I60) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p>

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

ALLEGATO 1

	<i>Mancata identificazione degli animali</i>
I10	Identificazione dell'animale mancante
	<i>Irregolare identificazione dei capi</i>
I11	Identificazione dell'animale non corretta
	<i>Presenza assenza del registro</i>
I20	Registro di stalla mancante
	<i>Incongruenze nel registro di azienda</i>
I21	Registro di stalla non aggiornato/non conforme
I22	Registro di stalla non compilato in ogni sua parte
I23	Animale presente in allevamento, ma non nel registro di stalla
I24	Animale presente sul registro di stalla, ma non in allevamento
	<i>Mancata notifica di nascita /decessi/spostamenti</i>
I41	Mancata notifica alla BDN della morte dell'animale entro 7 giorni dalla data del decesso
I32	Mancato invio cedola identificativa entro 7 giorni dall'applicazione delle marche
I36	Mancato invio del passaporto entro 7 giorni dalla data del decesso dell'animale
I40	Mancata comunicazione entro 7 giorni dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo dall'azienda
I50	Mancata presentazione entro 2 giorni della denuncia di furto o smarrimento del passaporto, dei marchi auricolari
I60	Inosservanza delle procedure previste dal manuale operativo (nel caso il detentore operi autonomamente in BDN)
I70	Azienda allevamento non registrato in BDN
	<i>Anomalie dei passaporti</i>
I30	Passaporto del capo mancante
I31	Passaporto del capo non corretto
I33	Trasmissione cedola identificativa incompleta
I34	Movimentazione di animali sprovvisti di passaporto
I35	Movimentazione di animali con meno di 4 settimane sprovvisti di cedola identificativa non applicabile
I37	Mancata compilazione del retro del passaporto all'arrivo di ciascun animale nell'azienda



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

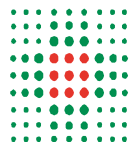
mod. 16 P007 6100

VERBALE N. _____ del ____/____/____

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale/i _____ si è/sono recato/i presso l'allevamento di bovini denominato _____ con sede nel Comune di _____ () Via _____ codice aziendale |__|__|__| |__|__|__| Identificativo fiscale _____ ai fini di verificare la situazione clinica e di benessere dei bovini presenti in allevamento.

Assiste all'atto di verifica il Sig _____ nato a _____ () il ____/____/____ e residente a _____ () in via _____ in qualità di Proprietario Detentore degli animali, Altro _____ identificato dal/dagli scrivente/i per conoscenza diretta / a mezzo documento _____ rilasciato da _____ il _____.

Assistenza veterinaria: continuativa..... su chiamata Tecnico aziendale: Sì No	n. totale capannonin. totale capannoni attivi all'atto dell'ispezione..... n. totale box n. totale box attivi all'atto dell'ispezione	Censimento effettivi per categoria Vacche in mungitura Vacche in asciutta Manze primipare Vacche (l.v.v.) Tori Vitelli Vitelloni / ingrassi
TIPOLOGIA PRODUTTIVA Carne linea vacca vitello Ingrassio Latte Mista	TIPOLOGIA ALLEVAMENTO Posta fissa Stabulazione Libera: cuccette Sì No lettiera permanente Grigliato Pascolo Mista	Data di costruzione o ultima ristrutturazione dell'azienda
Numero di Bovini presenti in azienda (da BDN) 		



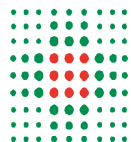
CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

mod. 16 P007 6100

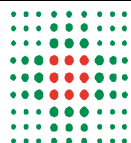
Conformita' ai principali requisiti previsti dalla normativa sul benessere animale [d.l.vo 146/2001 (dir. 98/58/CE) e successive modifiche ed integrazioni, nonché altre leggi correlate]			Giudizio di Conformità	EVIDENZE RACCOLTE
1. Personale			SI NO NA	
1	6.2.16	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate conoscenze.	SI NO NA	Nr addetti che svolgono l'attività di governo e mantenimento degli animali : _____ di cui presenti al momento del sopralluogo: _____ Livello di automazione dell'allevamento: Alto (alimentazione e rimozione deiezioni automatizzate) Medio Basso (nessuna operazione automatizzata)
2	6.2.16	Formazione del personale: Sono previsti corsi di formazione specifici in materia per il personale addetto agli animali	SI NO NA	Nr. Operatori in possesso di specifica formazione sul benessere animale _____ Indicare frequenza corsi (una volta l'anno, ogni 6 mesi, ecc.) e da chi sono organizzati (Regione, ASL, Ass. di categoria)
2. Ispezione e controllo degli animali			SI NO NA	
3	6.2.17	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno. Vitelli: Tutti i vitelli allevati in locali di stabulazione devono essere controllati dal proprietario o dalla persona responsabile almeno due volte al giorno e quelli allevati all'esterno almeno una volta al giorno.	SI NO NA	Frequenza delle ispezioni _____ / giorno Documentabile SI NO
4	6.2.9	Per consentire l'ispezione completa degli animali in qualsiasi momento deve essere disponibile un'adeguata illuminazione fissa o mobile.	SI NO NA	E' possibile attuare la lettura della marca auricolare a distanza senza catturare l'animale? SI NO
5	6.2.18	Gli animali malati o feriti ricevono immediatamente un trattamento appropriato. Qualora un animale non reagisca alle cure in questione, viene consultato un medico veterinario.	SI NO NA	Animali malati o feriti sono in terapia SI NO Chi e con che modalità esegue le terapie prescritte? Nel caso non vengano separati dagli altri, come sono identificati gli animali in terapia? Reperibilità Veterinario aziendale o di riferimento . Verifiche da registro trattamenti.



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

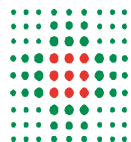
6	6.2.18	Ove necessario, gli animali malati o feriti vengono isolati in appositi locali anche non fissi e dotati di lettiera asciutta e confortevole e acqua fresca in quantità sufficiente.	SI NO NA	si no	E' presente o approntabile un apposito locale per le cure ?	SI NO
3. Tenuta dei registri			SI NO NA	si no		
7	6.2.23	Il proprietario o il detentore degli animali mantiene aggiornate secondo le specifiche norme di legge le registrazioni.	SI NO NA	si no	E' presente ed è conforme il registro: Registro della situazione anagrafica di stalla: NO Registro di gestione dei trattamenti medico-veterinari: NO Conserva Registrazioni smaltimento carcasse: NO Registro dei prelievi di Emoglobina (per vitelli a carne bianca): NO	SI SI SI SI
4. Libertà di movimento			SI NO NA	si no		
8	6.2.1	La libertà di movimento propria dell'animale, in funzione della sua specie e secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche, non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Ancorché continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale dispone di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche.	SI NO NA	si no	Cucchette / poste: in numero congruo a quello dei bovini presenti Si evidenziano in un numero significativo di soggetti comportamenti anomali (succhiamento reciproco, movimenti della lingua) o fenomeni di meteorismo SI NO	
9	6.2.2	Vitelli: I locali di stabulazione sono costruiti in modo da consentire ad ogni vitello di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stesso senza difficoltà.	SI NO NA	si no		
10	6.2.2 e 6.2.21	Se si utilizzano attacchi questi non devono provocare lesioni, debbono essere regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati e consentire ai vitelli di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stessi, non provocano strangolamenti o ferite	SI NO	si no		



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

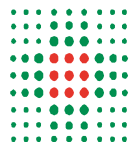
11	6.2.2 e 6.2.21	Vitelli non sono legati, ad eccezione di quelli stabulati in gruppo che possono essere legati per un periodo massimo di un ora al momento della somministrazione di latte e succedanei del latte.	NA SI si NO no NA
5. Spazio disponibile (vitelli)			SI si • NO no NA
12	6.2.3	Nessun vitello di età superiore alle 8 sett. e inferiore ai sei mesi è rinchiuso in un recinto individuale a meno che un veterinario non abbia certificato tale necessità per motivi diagnostico – terapeutici.	SI si NO no NA
13	6.2.4	Vitello: La larghezza del recinto individuale deve essere almeno pari all'altezza al garrese del vitello, misurata quando l'animale è in posizione eretta, la lunghezza deve essere almeno pari alla lunghezza del vitello, misurata dalla punta del naso all'estremità caudale della tuberosità ischiatica e moltiplicata per 1,1. Ogni recinto individuale per vitelli , salvo quelli per isolare gli animali malati, non ha muri compatti, ma pareti divisorie che consentano un contatto diretto, visivo e tattile tra i vitelli;	SI si NO no NA
14	6.2.4	Dimensioni dei recinti per vitelli allevati in gruppo: mq 1,5/capo per vitelli di peso vivo < 150 Kg mq 1,7/capo per vitelli di peso vivo >150 Kg e < 220 Kg mq 1,8/capo per vitelli di peso vivo >220 Kg	SI si NO no NA
6. Edifici e locali di stabulazione			SI si • NO no NA
15	6.2.5	i materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, Tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili Le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente	SI si NO no NA
16	6.2.13	Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati è fornito, in funzione delle necessità e delle possibilità, un riparo adeguato dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute.	SI si NO no



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

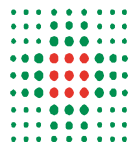
			NA	
17	6.2.8	Il proprietario verifica che le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia	SI NO	si no
			NA	
18	6.2.7	L'isolamento termico della struttura, il riscaldamento e la ventilazione devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per gli animali, la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e la concentrazioni di gas (anidride carbonica, ammoniaca, ecc.). Parametri indicativi CE Macroclima e microclima - Ammonia 20 ppm; - Carbon dioxide 3 000 ppm; - Hydrogen sulphide [0.5] ppm; - Dust (TSP1) 10 mg/m3 ;	SI NO	si no
			NA	
19	6.2.5 e 6.2.14	Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua devono essere concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali. Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento Vitelli: i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione Ogni alimento avanzato viene rimosso	SI NO	si no
			NA	Contaminazione di acqua o alimenti Accesso alla mangiatoia: Esiste un numero sufficiente di autocatture per l'alimentazione ? Accesso all'acqua
20	6.2.10	Pavimento e lettiera: non devono essere sdruciolevoli e devono essere privi di asperità, con superficie rigida, piana e stabile per permettere agli animali di muoversi con sicurezza e di evitare traumatismi.	SI NO	si no
			NA	
21	6.2.10	Vitelli: Una lettiera adeguata deve essere costantemente presente ove siano stabulati vitelli di età inferiore a 2 sett. di vita	SI NO	si no
			NA	
22	6.2.11	Gli escrementi, l'urina e i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità per ridurre al minimo gli odori e la presenza di mosche o roditori. Vitelli: La zona in cui si coricano i vitelli è pulita e ben drenata.	SI NO	si no
			NA	
23	6.2.15	i locali adibiti alla preparazione/conservazione degli alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario	SI NO	si no



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

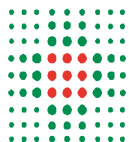
24	6.2.4	Vitelli: il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie	NA SI si NO no	Il recinto individuale di isolamento dei vitelli è adeguato ? SI NO
7. Illuminazione minima			NA SI si • NO no	
25	6.2.9	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo. Se la luce naturale disponibile e' insufficiente a soddisfare esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali, occorre prevedere un'adeguata illuminazione artificiale.	SI si NO no NA	N: requisito 164 ma non rendicontato nella decisione per bovini ma solo vitelli
26	6.2.21	Vitelli: Presenza di una illuminazione adeguata naturale o artificiale che, in quest'ultimo caso, dovrà essere almeno equivalente alla durata di illuminazione naturale normalmente disponibile tra le ore 9.00 e le ore 17.00.	SI si NO no NA	
8. Attrezzatura automatica e meccanica			SI si • NO no NA	
27	6.2.8	Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute ed il benessere degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno.	SI si NO no NA	
28	6.2.8	Se la salute e il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali in caso di guasto all'impianto e deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto.	SI si NO no NA	Presenza ventilatori si no Funzionanti si no Allarme si no
9. Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze			SI si • NO no NA	
29	6.2.20	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dall'art. 1, par. 2, lettera c), della direttiva	SI si NO no	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

		96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere degli animali e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la sua salute e il suo benessere.	NA	
30	6.2.14	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età specie e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali.	SI NO NA	si no Valutazione dello stato di nutrizione e accrescimento degli animali
31	6.2.14	Tutti gli animali devono avere accesso ad un'adeguata quantità di acqua, di qualità adeguata. La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore.	SI NO NA	si no
32	6.2.14	Vitelli: Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti i vitelli del gruppo contemporaneamente	SI NO NA	si no
33	6.2.14 e 6.2.21	Vitelli: Tutti i vitelli devono essere nutriti almeno due volte al giorno. Ogni vitello deve ricevere colostro bovino quanto prima possibile dopo la nascita e comunque entro le prime sei ore di vita.	SI NO NA	si no Esiste una procedura aziendale di corretta colostratura dei vitelli SI NO
34	6.2.14	Vitelli: A partire dalla seconda settimana di età, ogni vitello deve poter disporre di acqua fresca di qualità adeguata o poter soddisfare il proprio bisogno in liquidi con altre bevande. Tuttavia i vitelli malati o sottoposti a condizioni atmosferiche di grande calore devono poter disporre di acqua fresca in ogni momento.	SI NO NA	si no
10. Tasso di emoglobina (vitelli)			SI NO NA	si no
35	6.2.14 e 6.2.21	Deve essere somministrata un'alimentazione adeguata, la quale deve avere un tenore di ferro sufficiente per raggiungere un tasso di emoglobina di almeno 4,5 mmol/litro:	SI NO NA	si no Per vitelli a carne bianca: controllo del pericolo anemia



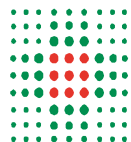
CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

mod. 16 P007 6100

11. Alimenti contenenti fibra (vitelli)			SI NO	si no	
36	6.2.14 e 6.2.21	una dose giornaliera di alimenti fibrosi deve essere somministrata ad ogni vitello dopo la seconda settimana di eta' e il quantitativo deve essere portato da 50 a 250 grammi al giorno per i vitelli di eta' compresa fra le 8 e le 20 settimane.	SI NO NA	si no	Per vitelli a carne bianca: Piano di alimentazione e supplementi fibrosi
12 Mutilazioni			SI NO	si no	
37	6.2.24 e 6.2.25	Pertinenti disposizioni di cui all'allegato al d.l.vo 146/2001, punto 19: <i>E' ammessa la cauterizzazione dell'abbozzo cornuale nel vitello entro le tre settimane di vita</i>	SI NO NA	si no	
38	6.2.25	L'eventuale taglio della coda è effettuato a fini terapeutici certificati	SI NO NA	si no	
39	6.2.26	La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione, a condizione che tali operazioni siano effettuate prima del raggiungimento della maturazione sessuale, da personale <u>qualificato</u> veterinario in modo da garantire la massima riduzione di ogni sofferenza per gli animali.	SI NO NA	si no	Età di castrazione: Modalità: Certificazione veterinaria: si no
13 pratiche di allevamento			SI NO	si no	
40	6.2.24 Pratiche di allevamento	Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni. Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali.	SI NO NA	si no	Gestione degli interventi di mascalcia Gestione dei "bovini a terra" Gestione FA Rispetto del benessere nell'utilizzo dei sistemi di contenzione
41	6.2.11	vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche,	SI	si	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

mod. 16 P007 6100

		roditori e parassiti	NO	no	
			NA		
43	6.2.21	Vitelli: non viene utilizzata la museruola	SI	si	
			NO	no	
			NA		
44	6.2.21	Vitelli all'arrivo in azienda o in partenza da essa hanno più di 10 giorni di vita (cicatizzazione ombelico esterna completa)	SI	si	
			NO	no	
			NA		

Legenda:

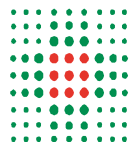
NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

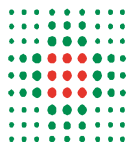
mod. 16 P007 6100

ESITO DEL SOPRALLUOGO

Classificazione delle non conformità sulla base della Decisione CE del 14 novembre 2006. Categoria amministrativa della non conformità:

- A** richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine inferiore a 3 mesi – Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata
- B** richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine superiore a 3 mesi– Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata
- C** Sanzione amministrativa o penale immediata

FAVOREVOLE		
SFAVOREVOLE per i requisiti:	Provvedimenti adottati	Prescrizioni
1. Personale	A B C	
2. Ispezione e controllo degli animali	A B C	
3. Tenuta dei registri	A B C	
4. Libertà di movimento	A B C	
5. Spazio disponibile (Vitelli)	A B C	
6. Edifici e locali di stabulazione	A B C	
7. . Illuminazione minima (vitelli)	A B C	
8 Attrezzature automatiche o meccaniche	A B C	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO

Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

mod. 16 P007 6100

9. alimentazione, abbeveraggio e altre sostanze	A	B	C	
10. Tasso di emoglobina (vitelli)	A	B	C	
11. Alimenti contenenti fibra (vitelli)	A	B	C	
12. . mutilazioni	A	B	C	
13. pratiche di allevamento	A	B	C	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

si

no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

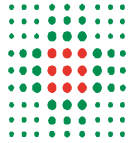
Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO BOVINO
Check list N. 2 Rev. 01 11/ GIUGNO 2009

Allegato 16

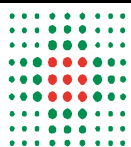
mod. 16 P007 6100

eventuali dichiarazioni

.....

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

Protocollo _____

data _____

Codice azienda |__|__|__| |__|__| |__|__|__|

RAGIONE SOCIALE (timbro)

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____

e residente a _____ Prov. _____ in Via _____

Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | / Partita IVA _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Località _____ Comune _____ Telefono _____

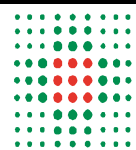
_____ Fax _____

DETENTORE ANIMALI _____ Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | |

VETERINARIO AZIENDALE (nome, cognome, residenza) _____

SPECIE ALLEVATA categoria - n di animali presenti _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e nome _____ Qualifica _____

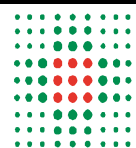


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

Scorte di medicinali veterinari	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
Detenzione di scorte di medicinali veterinari	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Se NO andare a punto 8
1 E' presente autorizzazione dell'A.U.S.L. per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193) 6.3.2.8	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
2 La formalizzazione della responsabilità della custodia e dell'utilizzo delle scorte di medicinali è mantenuta aggiornata. 6.3.2.8 e 6.3.3.17	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
3 Le scorte di medicinali veterinari sono custodite in idonei locali (chiudibili – riparati – asciutti – illuminati) 6.3.2.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A
4 Esiste apposito registro di carico e scarico prenumerato e vidimato dall'A.U.S.L. 6.3.2.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U/A
5 Le registrazioni sono complete 6.3.2.4 e 6.3.2.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
6 Sono rispettati i tempi di registrazione (entro 7 giorni lavorativi successivi alla variazione di carico/scarico da parte del veterinario) 6.3.2.9	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
7 il carico di farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto 6.3.2.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
Utilizzo dei medicinali veterinari in allevamento	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
8 Esiste apposito registro dei trattamenti (ex art. 15/158) 6.3.2.4	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U

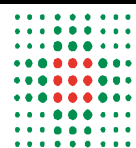


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

9 Le registrazioni sono complete 6.3.2.4	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
10 Sono rispettati i tempi di registrazione (contestualmente alla visita per veterinario, entro 24 ore successive all'inizio e alla fine terapia per allevatore) 6.3.2.5 e 6.3.2.6;	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
11 Sono presenti le ricette medico-veterinarie non ripetibili in triplice copia per i medicinali veterinari ad azione immunologia o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti degli ultimi 5 anni dalla data dell'ultima registrazione 6.3.2.7 e 6.3.2.8 e 6.3.3.11, 6.3.3.12 e 6.3.3.13	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
12 Sono rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti 6.3.3.3 e 6.3.3.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U (valutazione a campione delle relative indicazioni sul Mod. IV per gli animali inviati al macello)
13 Sono indicati sul Mod. IV gli eventuali trattamenti in corso in caso di spostamenti degli animali 6.3.3.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
14 Gli animali in corso di trattamento sono identificabili 6.3.2.4	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
15 C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti 6.3.2.4	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
16 L'utilizzo di confezioni di medicinali veterinari lasciate dal Veterinario curante è limitato all'inizio della terapia 6.3.3.19	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
17 Il trattamento con medicinali veterinari praticato dal Veterinario curante è registrato 6.3.2.6. e 6.3.3.19	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	

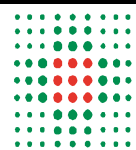


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

18 L'utilizzo delle rimanenze di medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario annotata sul registro dei trattamenti 6.3.2.5 e 6.3.2.6	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
19 I medicinali veterinari in deroga sono utilizzati al solo fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza 6.3.3.9	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
20 Le sostanze farmacologicamente attive dei medicinali veterinari utilizzate in deroga sono comprese nella Tabella 1 del regolamento (UE) n. 37/2010. 6.3.3.9	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
21 La registrazione del trattamento con medicinali veterinari in deroga prevede i tempi di sospensione indicati dalla normativa 6.3.3.9	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
22 Sono utilizzate sostanze farmacologicamente attive non in forma di medicinale 6.3.3.10	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
Trattamenti a scopo terapeutico e zootecnico con medicinali veterinari contenenti testosterone e progesterone e derivati per iniezione e sostanze ad azione estrogena diverse dall'estradiolo 17β e dai suoi derivati sotto forma di esteri	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
23 Esiste apposito registro prenumerato e vidimato dall'A.U.S.L. (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158) 6.3.2.1 e 6.3.3.2	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	U
24 La somministrazione avviene solo da parte del medico veterinario 6.3.3.2 e 6.3.3.5	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A
25 Gli animali sono chiaramente identificati 6.3.3.2	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A
26 Le registrazioni sono complete 6.3.3.2	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
27 Sono rispettati i tempi di registrazione (contestualmente alla somministrazione da parte del veterinario) 6.3.3.5	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	
28 La somministrazione riguarda solo animali riproduttori non a fine carriera 6.3.3.4 e 6.3.3.6	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	A



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17
 mod. 17 P007 6100

29 E' presente ricetta in triplice copia non ripetibile 6.3.3.5	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>
--	--

Legenda:

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo; SI

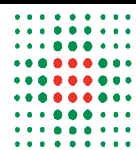
(maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

Valutazione del rischio ANTIBIOTICORESISTENZA - considerare almeno gli ULTIMI 12 MESI	
1. <u>trattamenti di massa</u> con sostanze ad azione antimicrobica sono utilizzati: 6.3.4.1 Nota: i trattamenti in asciutta sono da considerarsi trattamenti di massa	In maniera sistematica (12) su specifica diagnosi (1) Non applicabile (0)
2. in caso di uso profilattico o metafilattico degli antibiotici nei trattamenti di massa sono tutti registrati per tale scopo? 6.3.4.2	Si (0) No (6) Non applicabile (0)
3. Le terapie con sostanze ad azione antimicrobica si utilizzano PRINCIPALMENTE in seguito a diagnosi <u>SOLO CLINICA</u> ? 6.3.4.3	Si (12) No (0)
4. Le terapie con sostanze ad azione antimicrobica si utilizzano, di norma, in seguito a diagnosi CLINICA e a) di <u>LABORATORIO INDIRETTA</u> (Es. sierologico)	Sempre <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Mai <input type="checkbox"/> NA (0) (1) (2) (3) (4) (2)

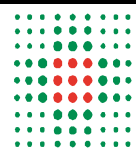


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

<p>b) di <u>LABORATORIO DIRETTA</u> (Es. isolamento agente eziologico)</p> <p>6.3.4.3 Nota: barrare NA SOLO negli allevamenti in cui il mancato ricorso alla diagnosi di laboratorio è giustificato da: assenza di trattamenti, tipologia produttiva, basso numero di capi, assenza di NC rilevate negli ultimi 3 anni.</p>	<table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td style="text-align:center;">Sempre</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align:center;">Mai</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>1</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>2</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>3</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>4</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>5</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>NA</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">(0)</td> <td style="text-align:center;">(2)</td> <td style="text-align:center;">(4)</td> <td style="text-align:center;">(8)</td> <td style="text-align:center;">(12)</td> <td style="text-align:center;">(4)</td> <td></td> </tr> </table>						Sempre					Mai		<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> NA		(0)	(2)	(4)	(8)	(12)	(4)															
Sempre					Mai																																				
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> NA																																				
(0)	(2)	(4)	(8)	(12)	(4)																																				
<p>5. Indicare le sostanze ad azione <u>antimicrobica usate in trattamenti di MASSA</u> (Crocettare I PIU' UTILIZZATI)</p>	<input type="checkbox"/> Amminoglicosidi <input type="checkbox"/> Amminosidina <input type="checkbox"/> Colistina <input type="checkbox"/> Cefalosporine I e II gen. <input type="checkbox"/> Cefalosporine III e IV gen. <input type="checkbox"/> Coccidiostatici <input type="checkbox"/> (Fluoro)chinoloni <input type="checkbox"/> Lincosamidi <input type="checkbox"/> Macrolidi		<input type="checkbox"/> Penicilline <input type="checkbox"/> Penicilline potenziate <input type="checkbox"/> Sulfamidici <input type="checkbox"/> Tetracicline <input type="checkbox"/> Tiamulina <input type="checkbox"/> Zincobacitracina <input type="checkbox"/> Altro _____																																						
<p>6. Di norma, vengono <u>eseguiti antibiogrammi</u>, per un uso più consapevole di sostanze ad azione antimicrobica? (Se rispondi No/NA passare alla domanda 7)</p> <p>Se sì, con quale frequenza?</p> <p>6.3.4.4 Nota: barrare NA negli allevamenti in cui il mancato ricorso a diagnosi di laboratorio ed antibiogramma è giustificato da assenza di trattamenti, tipologia produttiva, basso numero di capi, assenza di NC rilevate negli ultimi 3 anni.</p>	<table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td style="text-align:center;">Si</td> <td style="text-align:center;">NA</td> <td style="text-align:center;">No</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">(0)</td> <td style="text-align:center;">(2)</td> <td style="text-align:center;">(12)</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td style="text-align:center;">sempre</td> <td colspan="3" style="text-align:center;">raramente</td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>1</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>2</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>3</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>4</td> <td style="text-align:center;"><input type="checkbox"/>5</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">(0)</td> <td style="text-align:center;">(2)</td> <td style="text-align:center;">(4)</td> <td style="text-align:center;">(6)</td> <td style="text-align:center;">(8)</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>						Si	NA	No					(0)	(2)	(12)								sempre	raramente			<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5			(0)	(2)	(4)	(6)	(8)		
Si	NA	No																																							
(0)	(2)	(12)																																							
			sempre	raramente																																					
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5																																					
(0)	(2)	(4)	(6)	(8)																																					
<p>7. Viene effettuato di norma trattamento di massa <u>in asciutta</u>?</p> <p>6.3.4.5</p>	<table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td style="text-align:center;">Si (4)</td> <td style="text-align:center;">No (0)</td> <td colspan="4" style="text-align:center;">Non applicabile (0)</td> </tr> </table>						Si (4)	No (0)	Non applicabile (0)																																
Si (4)	No (0)	Non applicabile (0)																																							

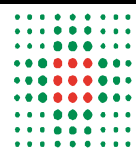


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

8. In caso di trattamento antibiotico degli animali in lattazione, indicare le modalità di smaltimento del latte	<input type="checkbox"/> Smaltimento in concimaia <input type="checkbox"/> Alimentazione di vitelli, agnelli o capretti <input type="checkbox"/> Smaltimento come materiale di categoria 2 ai sensi del Reg. 1069/2009 <input type="checkbox"/> Altro	
9. Considerando i trattamenti con antimicrobici, si evidenzia <u>difformità nella durata</u> delle terapie, rispetto alle indicazioni riportate nel foglietto illustrativo dei relativi prodotti? 6.3.4.6	con una frequenza > al 30% (8) con una frequenza < al 30% (4) Mai (0)	Considerare al massimo 6 trattamenti
10. Considerando i trattamenti con antimicrobici si evidenzia <u>difformità nel dosaggio</u> , rispetto alle indicazioni riportate in foglietto illustrativo dei relativi prodotti? 6.3.4.6	con una frequenza > al 30% (8) con una frequenza < al 30% (4) Mai (0)	Considerare al massimo 6 trattamenti
11. Sono state effettuate <u>segnalazioni di Farmacovigilanza</u> , per segnalare: eventuali effetti collaterali e/o sospette diminuzioni di efficacia e/o in caso di utilizzo di antibiotici in maniera difforme dall'AIC? 6.3.4.7	Si (0) No (2) Non applicabile (0)	
12. In caso di uso profilattico/metafilattico degli antimicrobici (a parte nel caso di trattamenti di massa, già considerati nella domanda n.1) sono stati utilizzati esclusivamente quelli autorizzati per tale impiego conformemente alle indicazioni e le specie di destinazione riportate nei foglietti illustrativi (specificare il nome del farmaco utilizzato e la patologia) ? 6.3.4.8	Si (1) No (12) Non applicabile (0)	
13. Nei casi di ricorso a profilassi/metafilassi con antimicrobici questi sono giustificabili? (Es. persistenza dell'agente eziologico diagnosticato con diagnosi di laboratorio, attuazione di tutte le misure strutturali e di management finalizzate alla soluzione della problematica...) 6.3.4.8	Si (1) No (12) Non applicabile (0)	

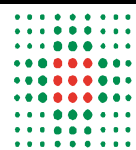


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

<p>14. Interventi con <u>antiparassitari</u> o altri trattamenti equivalenti (SE SI INDICARE QUALI) 6.3.4.9</p>	<p>Si (0) No (4)</p> <p>Non applicabile (0)</p>	<p><input type="checkbox"/> Ivermectina <input type="checkbox"/> Levamisolo</p> <p><input type="checkbox"/> Decochinato <input type="checkbox"/> Morantel</p> <p><input type="checkbox"/> Toltrazuril/diclazuril <input type="checkbox"/> Eprinomectina</p> <p><input type="checkbox"/> Flubendazolo <input type="checkbox"/> Amitraz</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>
<p>15. Adeguatezza dei trattamenti antiparassitari</p>	<p>Si (0) No (2)</p> <p>Non applicabile (0)</p>	
<p>16. Interventi di <u>profilassi vaccinale</u>, se Si indicare quali ESCLUSI GLI OBBLIGATORI 6.3.4.10</p>	<p>Si (0) No (4)</p>	<p><input type="checkbox"/> IBR <input type="checkbox"/> BRSV <input type="checkbox"/> PI3 <input type="checkbox"/> BVD/MD</p> <p><input type="checkbox"/> Rotavirus <input type="checkbox"/> Coronavirus</p> <p><input type="checkbox"/> E.Coli/Coliformi <input type="checkbox"/> St.aureus</p> <p><input type="checkbox"/> St. coag. Negativi <input type="checkbox"/> P. haemolytica</p> <p><input type="checkbox"/> Clostridi <input type="checkbox"/> Circovirus <input type="checkbox"/> Influenza</p> <p><input type="checkbox"/> Malrossino <input type="checkbox"/> Mycoplasma</p> <p><input type="checkbox"/> Rinite <input type="checkbox"/> Parvovirus <input type="checkbox"/> PRRS</p> <p><input type="checkbox"/> Newcastle <input type="checkbox"/> Bronchite inf.</p> <p><input type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> Gumboro <input type="checkbox"/> MEV</p> <p><input type="checkbox"/> Mixomatosi <input type="checkbox"/> Enterite emorragica</p> <p><input type="checkbox"/> Coccidi <input type="checkbox"/> Difterovaiolo</p> <p><input type="checkbox"/> altro_____</p>
<p>17. Viene fatto frequente ricorso a <u>mangimi medicati</u> ? 6.3.4.11</p>	<p>Si (8) No (0)</p>	

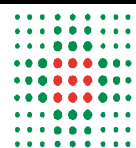


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

<p>18. Si fa di norma ricorso all'<u>uso in deroga</u> di prodotti farmacologici? (possibile dare più risposte) 6.3.4.12</p>	<p><input type="checkbox"/> Si, di antibiotici (10) <input type="checkbox"/> Si, di mangimi medicati (10) <input type="checkbox"/> Altro _____ <input type="checkbox"/> No (0)</p>	<p>Nei MM valutare con particolare attenzione se i principi attivi delle premiscele medicate utilizzate non siano già presenti in una premiscela medicata già registrata cioè provvista di regolare AIC</p>
<p>19. Vengono utilizzati <u>medicinali omeopatici-fitoterapici</u> (per quali patologie)</p>	<p>Si No</p>	
<p>20. In generale è previsto un sistema aggiuntivo d'identificazione degli animali sottoposti a trattamento, in rapportato al tempo di sospensione del prodotto utilizzato, al fine di prevenire la presenza di residui nelle derrate alimentari 6.3.4.13</p>	<p>Si (0) No (12) Non applicabile (0)</p>	
<p>21. Presenza e applicazione di <u>Procedure Operative</u> che evidenziano che la somministrazione dei medicinali veterinari <u>in acqua da bere</u> o nei <u>mangimi liquidi</u> avvenga in maniera corretta e conforme? 6.3.4.14</p>	<p>Si (0) No (4) Non applicabile (0)</p>	
<p>22. Presenza e applicazione di <u>Procedure Operative</u> che evidenziano che la somministrazione di medicinali veterinari per <u>via parenterale</u> avvenga in maniera corretta e conforme? 6.3.4.14</p>	<p>Si (0) No (2) Non applicabile (0)</p>	
<p>23. Presenza e applicazione di <u>Procedure Operative</u> che evidenziano che i <u>mangimi medicati</u> vengano somministrati in maniera corretta e conforme? 6.3.4.14</p>	<p>Si (0) No (4) Non applicabile</p>	
<p>24. Patologie più frequentemente riscontrate nell'allevamento. 6.3.4.15</p>	<p>Patologie</p>	<p>Ag. eziologico</p>
	<p><input type="checkbox"/>Respiratorie</p>	
	<p><input type="checkbox"/>Gastroenteriche</p>	

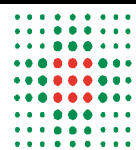


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17

mod. 17 P007 6100

	<input type="checkbox"/> Sfera riproduttiva	
	<input type="checkbox"/> Mastite	
	<input type="checkbox"/> Zoppia	
25. I medicinali prescritti sono coerenti (per quantità e tipologia) alla realtà zootecnica, alle condizioni di management e alla situazione epidemiologica presenti nell'allevamento ? 6.3.4.16	SI (1) si (2) no (4) NO (8)	



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17
mod. 17 P007 6100

Valutazione del RISCHIO

Nella parte del Controllo Ufficiale in caso di sanzioni/denuncia l'allevamento si valuta a "ALTO RISCHIO"

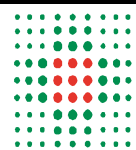
Nella seconda parte ANTIBIOTICORESISTENZA si valuta in base al punteggio raggiunto: **RISCHIO BASSO**: (fino a 60) **MEDIO** (da 61 a 90) **ALTO** (>90)

Sommare i punti in relazione al rischio inerente le implicazione di benessere animale legate alle dimensioni e tipologia di allevamento PIANO NAZIONALE BENESSERE DEGLI ANIMALI DA REDDITO) indicato in Tabella 1

Anche tutti i casi di denuncia di smarrimento registri e gli allevamenti in cui l'assenza di trattamento non sia coerente con la tipologia di animali allevati vengono valutati ad Alto Rischio

Tabella 1 - Tipologia di allevamento Punteggio aggiuntivo

Tipologia di allevamento	Punteggio aggiuntivo
VITELLI A CARNE BIANCA	10
SUINI > 40 capi o > 6 scrofe	10
OVAIOLE >250 capi	5
BROILER > 500 capi	10
ALTRI BOVINI > 50 capi	10
STRUZZI > 10 capi	10
TACCHINI & ALTRI AVICOLI > 250 capi	10
CONIGLI > 250 capi	10
OVINI > 50 capi	5
CAPRINI > 50 capi	5
BUFALI > 10 capi	10
CAVALLI convivenza tra DPA e nDPA	10
PESCI tutti per produzione alimenti	10



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO ANIMALI DPA LISTA DI SCONTRO/CHECK LIST
UTILIZZO DEL FARMACO Rev. 3 Data 17/05/2016

Allegato 17
 mod. 17 P007 6100

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE	
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente	
adeguamenti strutturali	
adeguamenti funzionali	
SFAVOREVOLE	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici si no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

Località.....data|_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

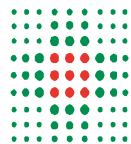
Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

Località.....data|_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 18

mod. 18 P007 6100

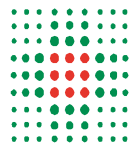
CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Protocollo..... Data.....	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
------------------------------	--------------------------	------------------

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :

Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro		
Assistenza veterinaria: continuativa..... su chiamata Tecnico aziendale: Si No	Impianto registrato ai sensi all'art. 9, comma 2, del Reg. CE n. 183/2005 SI <input type="checkbox"/> NO	Impianto riconosciuto ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005: Se SI' vedi P.O. Mangimifici SI <input type="checkbox"/> NO	
impianto autorizzato ai sensi dell'art. 2, comma 1, DM. 16 novembre 1993 alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate Se SI' vedi P.O. Mangimifici SI <input type="checkbox"/> NO	impianto autorizzato ai sensi dell'art. 6, comma 3, del DM. 16 novembre 1993 all'acquisto di prodotti intermedi SI <input type="checkbox"/> NO	impianto autorizzato all'utilizzazione aziendale di mangimi contenenti farine proteiche di o.a. consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005 SI <input type="checkbox"/> NO	
impianto autorizzato all'utilizzazione aziendale dei sottoprodotti derivati del latte ai sensi dell'art 4, comma 1, del Reg. CE 79/2005 SI <input type="checkbox"/> NO			

I REQUISITI IN GRASSETTO SONO QUELLI PREVISTI DALL'ALLEGATO III, GLI UNICI APPLICABILI AGLI ALLEVATORI CHE NON PRODUCONO MANGIME AZIENDALE NE' ADOTTANO OPERAZIONI DI MISCELAZIONE, ai sensi dell'art. 5 comma 5, Reg. CE/183/2005

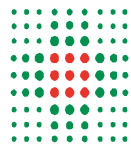


**CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009**

STATUS AUTORIZZATIVO IN MATERIA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI (6.4.2)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1. le produzioni effettuate sono coerenti con lo "status" autorizzativo dell'impianto	SI si NO no · NA	

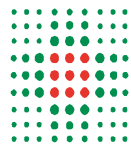
PERSONALE (6.4.4)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
2. La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità, conoscenze e competenza. Verificare le buone prassi di allevamento	SI si NO no · NA	

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE (6.4.3)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
3. gli operatori adottano misure appropriate per assicurare e mantenere puliti e ove necessario disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei mangimi	SI si NO no · NA	
4. gli operatori adottano misure appropriate per usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose	SI si NO no · NA	
5. gli operatori adottano misure appropriate per prevenire, nel limite del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose	SI si NO no · NA	
6. gli operatori adottano misure appropriate per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose	SI si NO no · NA	



**CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009**

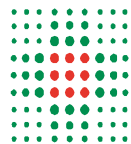
7. gli operatori adottano misure appropriate per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa per i mangimi	SI NO NA	si no	
8. gli operatori adottano misure appropriate per tenere conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	SI NO NA	si no ·	
9. le operazioni connesse alla produzione primaria di mangimi sono gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi (verificare i punti dell'All. I parte B di competenza veterinaria ☺)	SI NO NA	si no ·	
10. Sono state individuate e poste in essere misure che consentono di assicurare la protezione dei prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati da contaminazioni e deterioramenti	SI NO NA	si no · NV ·	
11. gli operatori mettono in atto misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai pesticidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti	SI NO NA	si no ·	
12. gli operatori mettono in atto misure di controllo correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compreso il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici	SI NO NA	si no	
13. l'unità di produzione animale e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi sono pulite a fondo e regolarmente per prevenire l'eventuale insorgere di fonti di pericolo.	SI NO NA	si no ·	
14. è posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale e ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi	SI NO NA	si no ·	
15. sono poste in atto misure appropriate che consentano di mantenere puliti l'unità di produzione e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi per prevenire l'insorgere di fonti di pericolo	SI NO NA	si no ·	
16. l'impiego di prodotti chimici (prodotti fitosanitari, biocidi e presidi medico chirurgici) avviene conformemente alle istruzioni e tali prodotti sono conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali	SI NO NA	si no ·	



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

17. sono poste in atto misure per identificare, immagazzinare e smaltire i prodotti scaduti o ritenuti non più idonei alla alimentazione degli animali	SI NO NA	si no ·	
18 L'acqua da bere è di qualità adeguata agli animali allevati	SI NO NA	si no ·	
19. I sistemi di erogazione dell'acqua si presentano puliti e in buono stato di manutenzione	SI NO NA	si no ·	
20. Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, sono adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi	SI NO NA	si no ·	
21. Sono presenti sistemi per rimuovere regolarmente il letame, gli scarti e le altre possibili fonti di contaminazione dei mangimi	SI NO NA	si no ·	

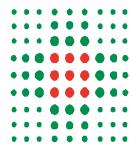
TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA' (6.4.5)	Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
22. gli operatori conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e le mettono a disposizione delle autorità competenti	SI NO NA	si no ·	
23. Gli operatori tengono in particolare registrazioni di uso di prodotti fitosanitari e biocidi	SI NO NA	si no ·	
24. Gli operatori tengono in particolare registrazioni di uso di sementi geneticamente modificate	SI NO NA	si no	
25. Gli operatori tengono in particolare registrazioni di insorgenza di malattie parassitarie o di malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	SI NO NA	si · no	
26. Gli operatori tengono in particolare registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini	SI NO	si no ·	



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi	NA	
27. Gli operatori tengono in particolare registrazioni della fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	SI NO NA	si no ·
28. Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti	SI NO NA	si no ·
29. Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta è riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".	SI NO NA	si no ·
30. i prodotti impiegati riportano denominazioni, dichiarazioni o indicazioni, previsti dalla vigente normativa, per iscritto in lingua italiana	SI NO NA	si no ·
31. nel caso di prodotti alla rinfusa tali denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni sono apposte sul documento di accompagnamento	SI NO NA	si no ·

STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DI MANGIMI ED ACQUA (6.4.6)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
32 Presenza di apposite strutture (locali e/o silos) dove vengono stoccati i mangimi compresi i foraggi lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica	SI NO NA	si no ·
33 I mangimi medicati e i mangimi non medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati	SI NO NA	si no ·
34 i mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni	SI NO NA	si no ·

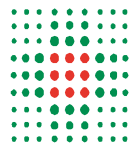


CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

35 i veicoli per il trasporto dei mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda sono puliti regolarmente, in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati	SI NO NA	si no ·	
36 il sistema di distribuzione dei mangimi in azienda assicura che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta	SI NO NA	si no ·	
37 nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate.	SI NO NA	si no ·	
38 In particolare vengono poste in atto misure appropriate per evitare che mangimi contenenti proteine di origine animale, destinati ad altre specie allevate nella medesima Azienda, non siano somministrati a ruminanti	SI NO NA	si no ·	

PASCOLO (6.4.7)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
39 la pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico	SI NO NA	si no
40 viene osservato di un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivati e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici	SI NO NA	si no ·

MANUALI (6.4.8)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
41 gli operatori utilizzano manuali di corretta prassi per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	SI NO	



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

42 i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli (vedi Reg. Ce 183/2005 All. I parte B "Raccomandazioni per manuali di corretta prassi")

SI
NO
NA

si
no

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

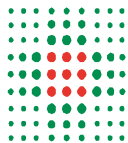
si

no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE
IN ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI Check list N. 4/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Legenda:

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO

Posta fissa
 Stabulazione Libera:
 cuccette Si No
 lettiera permanente Grigliato
 Pascolo
 Mista

MUNGITURA

Alla posta
 Sala di mungitura

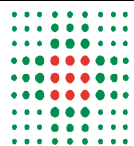
Data ultimo controllo impianti:

Assistenza veterinaria:

continuativa.....
 su chiamata

Tecnico aziendale: Si No

	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
Igiene dei locali di stabulazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
1. Gli ambienti di stabulazione sono puliti e asciutti , con circolazione dell'aria adeguata 6.5.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
2. Corretta gestione delle lettieri e delle cuccette 6.5.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3. Adeguatezza di spazi e di posti in mangiatoia per gli animali in lattazione. 6.5.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



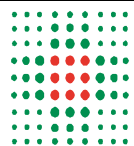
CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

4. Adeguatezza di spazi e di posti in mangiatoia per gli animali in asciutta. 6.5.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Cucette / poste: in numero congruo a quello dei bovini presenti SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
5. Sistema di abbeveraggio adeguato 6.5.3	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	numero di bacinelle o vasche di dimensioni sufficienti e funzionanti SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Nel caso, presenza di esami annuali di potabilità dell' acqua di pozzo (analisi chimica, fisica e/o microbiologica su acqua di abbeverata) . igiene degli abbeveratoi
Strutture dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6. sono situati in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e sgombri da rifiuti e materiali superflui 6.5.4	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7. sono separati dai locali di stabulazione degli animali 6.5.4	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
8. sono presenti pareti e pavimenti di facile pulizia e disinfezione, con agevole drenaggio dei liquidi 6.5.5	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



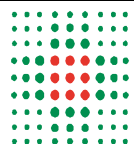
CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

9. sono protetti da infestanti o parassiti 6.5.3 e 6.5.5	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
10. sono provvisti di acqua potabile per lavaggio e pulizia 6.5.5	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Nel caso, presenza di esami annuali di potabilità dell' acqua di pozzo
11. è presente un impianto di refrigerazione adeguato 6.5.5	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Impianto di mungitura, pratica e igiene della mungitura	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
12. L'impianto di mungitura è sottoposto a check-up periodici 6.5.6	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
13. le attrezzature utilizzate per la mungitura sono di facile pulizia e disinfezione e di materiali lisci lavabili e atossici 6.5.6	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	verificare usura guaine
14. L'impianto di mungitura e le attrezzature sono in buone condizioni igieniche 6.5.6	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	verificare pulizia guaine



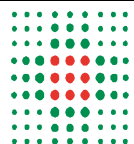
CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

15. Sono presenti adeguati prodotti detergenti e disinfettanti per la pulizia dell'impianto di mungitura 6.5.6	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
16. In fase di mungitura, la mammella e i capezzoli sono regolarmente puliti. 6.5.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	verifica della pratica di pulizia (tovaglietta bagnata, asciutta, con sanificante, pre-dipping, ecc..) Le vacche rimangono in piedi dopo la mungitura (foraggi ed acqua a disposizione)
17. Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti (stoppini) 6.5.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Vengono controllati i primi spruzzi di latte per individuare tempestivamente la mastite clinica SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> I primi spruzzi vengono raccolti SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
18. Sono identificati tutti i bovini trattati farmacologicamente con un sistema evidente 6.5.2 e 6.5.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione delle modalità di identificazione utilizzate: Le bovine con infezioni intramammarie contagiose, sono munte per ultime SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
19. Il trattamento per immersione o vaporizzazione dei capezzoli è attuato con sostanze idonee approvate 6.5.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	È applicato il postdipping SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Sono presenti le schede tecniche delle sostanze utilizzate SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
20. Il latte dopo la mungitura è filtrato, con filtri idonei 6.5.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
21. Sono disponibili filtri puliti da utilizzare nelle prossime mungiture 6.5.7	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



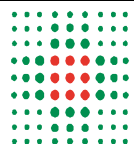
CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

22. il latte appena munto è immediatamente refrigerato in adeguati impianti con rilevamento della temperatura per mantenere la catena del freddo 6.5.7		Rilevazione della temperatura del latte in refrigerazione.....
Igiene e formazione del personale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
23 Gli addetti alla mungitura hanno seguito un corso di formazione specifico 6.5.2 e 6.5.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
24 Sono disponibili lavabi per consentire di lavare le mani e braccia durante le operazioni in essere 6.5.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
25 Sono presenti detergenti per il lavaggio delle mani del personale addetto alla mungitura 6.5.8	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Rintracciabilità del prodotto	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
26 RegISTRAZIONI dal quale risulti il quantitativo di latte prodotto ed il destinatario 6.5.9	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Criteri e garanzie sul latte	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	



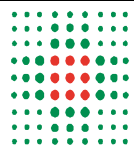
CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

	NA <input type="checkbox"/>	
27 Presenza di referti di laboratorio dei criteri richiesti per la destinazione del latte o disciplinare per caratteristiche del prodotto. 6.5.10	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Media geometrica cellule somatiche : - data(ultimo referto) - esito media ultimi 90 gg..... Media geometrica tenore in germi - data(ultimo referto) - esito media ultimi 60 gg..... Monitoraggio aflatossine SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
28 I referti di laboratorio sono emessi da laboratori iscritti nell'elenco regionale per l'esecuzione dell'autocontrollo per matrice latte 6.5.10	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
29 Sono in atto azioni correttive o preventive per superamento di non conformità relative ai criteri del prodotto 6.5.10	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
30 Sul /sugli animale/i problema vengono effettuati controlli (conteggio cellule somatiche ed esami microbiologici per la ricerca di agenti mastidogeni).. 6.5.2 e 6.5.10	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione modalità controllo
31 Se si avvale di controlli effettuati dalla ditta che ritira il latte, è stata concordata formalmente la responsabilità della segnalazione all'Autorità competente in caso di non conformità 6.5.11	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Presenza documento di delega sottoscritto dalla Ditta che effettua il controllo SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

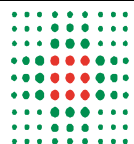
Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

32 Presenza di specifico autocontrollo aziendale per vendita diretta di latte crudo **6.5.12**

SI si
NO no
NA



CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

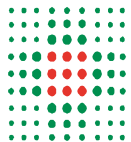
si

no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni



CHECK LIST REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE

Check list N. 5/01 Rev. 01/ GIUGNO 2009

Allegato 19

mod. 19 P007 6100

Localitàdata |_|/|_|/|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

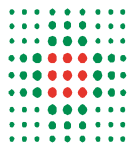
.....

Localitàdata |_|/|_|/|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

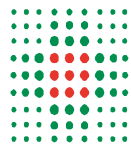
Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



CHECK LIST STALLA DI SOSTA BOVINI REV. 00 Agosto /2011

Protocollo Data	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica <input type="checkbox"/> Proprietario <input type="checkbox"/> Detentore degli animali <input type="checkbox"/> Altro _____	
Autorizzazione stalla di sosta n.del..... da macellon. capi max..... da produzione e riproduzione (da vita) n. capi max..... <input type="checkbox"/> possibilità di ospitare vacche in lattazione Si _ No _	n. totale capannoni n. totale capannoni con presenza di capi all'atto dell'ispezione n. totale box n. totale box con presenza di capi all'atto dell'ispezione	
	E' presente agli atti una planimetria aggiornata . SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	TIPOLOGIA AZIENDA Posta fissa Stabulazione Libera: cucette Sì No • lettiera permanente Grigliato Pascolo Mista
Registro di carico e scarico in BDN Si _ No _	Detentore trasmette in BDN autonomamente Si _ No _	Trasmissione dati tramite Servizio Veterinario A.S.L. _ Trasmissione dati mediante delegato _ nominativo del delegato:

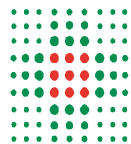


CHECK LIST STALLA DI SOSTA BOVINI REV. 00 Agosto /2011

--	--	--

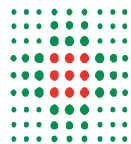
Nota: I requisiti specifici di cui ai punti 6.6.1, 6.6.2, 6.6.3 del Manuale (Registrazione e autorizzazione sanitaria) si intendono già valutati preliminarmente.

Criteri di conformità			Giudizio di Conformità	EVIDENZE RACCOLTE
Requisiti strutturali di biosicurezza e di benessere animale				
1	6.6.4	Presenza di attrezzature e impianti per il carico e scarico degli animali adeguate in funzione dei mezzi di trasporto, con pavimentazione antisdrucciolevole, lavabili e disinfettabili.	SI si • NO no • NA	
2	6.6.4	presenza di locali con ventilazione e drenaggio idonei adeguatamente illuminati, costruiti in modo tale da evitare il ristagno delle deiezioni permettendo di mantenere una adeguata lettiera per il riposo degli animali	SI si • NO no • NA	
3	6.6.4	presenza di pavimentazione antisdrucciolo in locali e corridoi, che devono essere lavabili e disinfettabili, avere pareti lisce, regolari, continue, prive di fessure o soluzioni di continuo per evitare l'accumulo di letame o sporcizia, ed essere costruiti in modo tale da non causare lesioni agli animali, consentendo loro di stare in piedi o di coricarsi senza sforzo.	SI si • NO no • NA	
4	6.6.4	presenza di mangiatoie ed abbeveratoi lavabili e disinfettabili e in quantità sufficiente al n. max di animali ospitabili	SI si • NO no • NA	
5	6.6.4	presenza di una zona di raccolta dello strame e del letame	SI si • NO no • NA	
6	6.6.4	presenza di un sistema di raccolta delle acque di scolo;	SI si • NO no • NA	
7	6.6.4	presenza di una struttura di isolamento di tutti gli animali nel caso in cui si manifesti una malattia contagiosa;	SI si • NO no •	



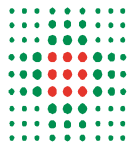
CHECK LIST STALLA DI SOSTA BOVINI REV. 00 Agosto /2011

			NA	
8	6.6.4	presenza di attrezzatura efficiente e tale da garantire la regolare pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature. Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua devono essere concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali.	SI si • NO no • NA	
9	6.6.5	presenza di illuminazione, fissa o mobile, funzionante e adeguata per esaminare gli animali in qualsiasi momento	SI si • NO no • NA	(criterio per la verifica di ispezionabilità degli animali: è possibile attuare la lettura della marca auricolare a distanza senza dover catturare l'animale)
10	6.6.5	presenza di efficienti dispositivi di contenimento manuali o meccanici	SI si • NO no • NA	(es. trappole autocatturanti, cancelli, separatori, camminamenti)
Requisiti gestionali di biosicurezza e di benessere animale				
11	6.6.6	Gli impianti, le attrezzature, i contenitori, le gabbie utilizzati per la produzione primaria sono puliti regolarmente e all'occorrenza disinfettati. Utilizzo ove necessario, di acqua pulita o potabile per evitare contaminazioni. Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento	SI si • NO no • NA	Esempi di evidenze utili per valutare l'adeguatezza: Presenza disinfettanti efficaci Documenti di acquisto disinfettanti Adeguate disponibilità di materiale per lettiere locali e le attrezzature ispezionabili sono adeguatamente puliti Vitelli: i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione. Ogni alimento avanzato viene rimosso
12	6.6.7	Presenza di un programma di derattizzazione e di lotta agli insetti nocivi "documentabile" :	SI si • NO no • NA	Esempi di evidenze utili per valutare l'adeguatezza: -presenza di un piano aziendale / contratto con ditta esterna -planimetria con indicazione dei punti esca -registrazione dei consumi delle esche -utilizzo diretto (presenza dei documenti di acquisto, data di scadenza) -presenza di esche posizionate -presenza di un programma di lotta per il controllo delle mosche e degli altri insetti nocivi -disinfestazioni periodiche :



CHECK LIST STALLA DI SOSTA BOVINI REV. 00 Agosto /2011

				sanificazione degli ambienti (rimozione frequente liquami, ecc), -individuazione e distruzione dei siti di replicazione -lotta agli adulti (ad esempio carte o strisce impregnate di insetticidi -utilizzo di prodotti autorizzati per l'uso nelle stalle e rotazione dei principi attivi utilizzati per evitare forme di resistenza
13	6.6.8	Il bovino in relazione alla razza, età, stato fisiologico deve ricevere una razione sufficiente in quantità, qualità e composizione Tutti gli animali hanno accesso all'acqua pulita o potabile. L'acqua pulita in quantità sufficiente deve essere disponibile anche per tutti i vitelli	SI si • NO no • NA	
14	6.6.9	Presenza e conservazione di documenti attestanti l'avvenuto trasporto delle carcasse	SI si • NO no • NA	
15	6.6.10	Il latte munto dalle vacche presenti nella stalla di sosta è destinato a scopi diversi dal consumo umano.	SI si • NO no • NA	
17	6.6.11	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate conoscenze. Il personale applica buone prassi per assicurare il rispetto delle norme relative al benessere	SI si • NO no • NA	Esempi di evidenze utili per valutare l'adeguatezza: -Nr addetti che svolgono l'attività di governo e mantenimento degli animali : _____ -di cui presenti al momento del sopralluogo: _____ -è assicurato un adeguato addestramento per il governo degli animali ai fini del benessere animale -il personale conduce gli animali, prepara e somministra correttamente gli alimenti agli animali. VITELLI -capacità di movimentare correttamente gli animali -capacità di preparare e somministrare correttamente il latte ricostituito.
18	6.6.14	Tutti gli animali che manifestino segni di malattia sono curati e se del caso isolati. I locali che ospitano animali malati o feriti sono dotati di lettiera asciutta e	SI si • NO no • NA	Esempi di evidenze utili per valutare l'adeguatezza: Presenza ed identificazione di un ricovero infermeria



CHECK LIST STALLA DI SOSTA BOVINI REV. 00 Agosto /2011

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n° Prot	
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n° Prot.....	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici si no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|

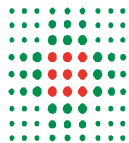
Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 20

mod. 20 P007 6100

CHECK LIST STALLA DI SOSTA BOVINI REV. 00 Agosto /2011

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO SUINO" Rev. 02/ Aprile 2011**

Allegato 21

mod. 21 P007 6100

STATO DELLE REVISIONI

Rev. N.	SEZIONI REVISIONATE	MOTIVAZIONE DELLA REVISIONE	DATA
01	ANAGRAFE SUINA - BENESSERE ANIMALE UTILIZZO DEL FARMACO – BIOSICUREZZA	Aggiornamento normativo Aggiornamento normativo Aggiornamento normativo Aggiornamento normativo (parte trichina)	31 luglio 2009
02	ANAGRAFE SUINA	ANAGRAFE SUINA	11 aprile 2011

INDICE

- 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
- 2 DEFINIZIONI**
- 3 RIFERIMENTI NORMATIVI**
- 4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE**
- 5 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**
- 6 AREE DI INDAGINE**
 - 6.1 ANAGRAFE**
 - 6.2 STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE**
 - 6.3 UTILIZZO DEL FARMACO**
 - 6.4 ALIMENTAZIONE ANIMALE**
 - 6.5 BIOSICUREZZA E IGIENE ALLEVAMENTI**

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è quello di assicurare un'esecuzione dei controlli ufficiali negli allevamenti bovini *omogenea* su tutto il territorio regionale, *ripetibile* da parte di tutti gli operatori preposti all'espletamento dei controlli ufficiali e *trasparente* nel processo che li governa, avendo quali priorità:

- A. verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria da parte degli operatori del settore;
- B. individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- C. educare gli operatori del settore ad una corretta gestione igienico-sanitaria e rintracciabilità degli allevamenti bovini;
- D. garantire la trasparenza e l'omogeneità del processo di controllo ufficiale nei confronti dei produttori, delle associazioni di categoria, dei consumatori, degli Enti esterni aventi titolo;
- E. contribuire alla raccolta di informazioni adeguate per la categorizzazione del rischio degli allevamenti bovini al fine di garantire un'attività di prevenzione efficace, ottimizzando le risorse materiali ed umane disponibili.

Campo di applicazione del presente manuale sono tutti gli allevamenti suini presenti sul territorio della Regione Emilia-Romagna con consistenza superiore ad un capo

2. DEFINIZIONI

Additivi di mangimi: le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (10).

Alimento medicamentoso: qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione, per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.

Allevamento: un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in una stessa azienda, tutti gli allevamenti formano un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria.

Allevamento da ingrasso: l'allevamento in cui si pratica esclusivamente l'ingrasso dei suini.

Animale da allevamento o da produzione: un animale della specie suina, destinato ad essere allevato esclusivamente per la produzione di carne.

Animale da macello: un animale della specie suina, destinato ad essere condotto ad uno stabilimento di macellazione direttamente o tramite un mercato, una stalla di sosta o un centro di raccolta.

Animale trattato: animale cui è stato somministrato uno o più medicinali ad uso veterinario od umano.

Azienda: qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali.

Banca Dati Nazionale (BDN): la banca dati informatizzata di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 196/99.

Benessere: stato di salute completa, sia fisica sia mentale, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente (Hughes, Behavior as an index of welfare. Proceeding of 5° Europ Poultry Conference 1976). Brambell Report (1968) enunciazione delle cinque libertà di cui l'animale deve godere: dalla fame e dalla sete, dal disagio termico e fisico, dal dolore e dalle malattie, dalla paura e dallo stress e di riprodurre i propri modelli comportamentali.

Centro di raccolta animali vivi: azienda autorizzata ai sensi dell'articolo 9 del decreto legislativo 196/99

Commerciante: il soggetto che compra e vende, direttamente o indirettamente, animali assicurando il loro normale avvicendamento con il trasferimento degli animali stessi, entro 30 giorni dal loro acquisto, ad altra azienda non di sua proprietà.

Data di ricevimento ricetta: data in cui la ricetta, qualora richiesto, perviene, a mezzo posta o per consegna diretta, agli uffici amministrativi dell'Ausl.

Destinatario della fornitura: persona fisica o giuridica, indicata sulla ricetta veterinaria, cui il medico veterinario ha affidato il medicinale prescritto e che ha la responsabilità della sua corretta custodia ed utilizzo.

Detentore: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali.

Farmacosorveglianza: insieme delle attività poste in essere dall'autorità di controllo allo scopo di garantire un corretto utilizzo del medicinale veterinario.

Igiene dei mangimi: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto.

Malattie soggette a denuncia obbligatoria: le malattie elencate nell'allegato E, parte I Decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196.

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

Medicinale veterinario: ogni sostanza od associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e/o profilattiche delle malattie animali; ovvero ogni sostanza od associazione di sostanze che può essere somministrata all'animale a scopo di ripristinarne, correggerne o modificarne le funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologia, immunologica o metabolica, oppure di stabilirne una diagnosi medica.

Medicinale veterinario biologico: prodotto il cui principio attivo e' una sostanza biologica, prodotta o estratta da fonte biologica quali microrganismi, organi e tessuti di origine animale o vegetale, cellule o liquidi biologici di origine umana o animale e costrutti cellulari biotecnologici, substrati cellulari, ricombinanti o meno, incluse le cellule primarie.

Medicinale veterinario omeopatico: ogni medicinale veterinario ottenuto da sostanze denominate "materiali di partenza omeopatici" secondo un processo di fabbricazione omeopatico descritto dalla Farmacopea europea o, in assenza di tale descrizione, dalle farmacopee attualmente utilizzate ufficialmente dagli Stati membri. Un medicinale veterinario omeopatico può contenere più materiali di partenza.

Medico Veterinario prescrittore: medico veterinario abilitato all'esercizio della professione che rilascia una disposizione scritta in merito alla terapia di uno o più animali, indicando il medicinale veterinario da dispensare e le sue modalità di somministrazione.

Operatore del settore dei mangimi: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.

Premiscela per alimenti medicamentosi: qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di alimenti medicamentosi.

Prescrizione veterinaria: ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un medico veterinario conformemente alla normativa nazionale vigente.

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

Produzione primaria di mangimi: la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Stalla di sosta: azienda adibita al temporaneo mantenimento di animali a scopo di commercio, in cui i tempi di permanenza degli stessi sono, di norma, inferiori al mese. autorizzata ai sensi dell'articolo 17 del RPV 320/54.

Stress: Effetto ambientale su un individuo che sovraccarica i suoi sistemi di controllo e regolazione e riduce o sembra ridurre la sua efficienza. La riduzione di efficienza può essere compensata o portare a conseguenze dannose per l'individuo (Broom D.M. and Johnson K.G. (1993), Stress and Animal Welfare, 1st Edition, Chapman & Hall, London).

Tempo di attesa: intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni normative e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengano residui di sostanze attive in quantità superiore ai limiti massimi stabiliti ai sensi del reg. CE 2377/90.

Termizzazione: riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi.

Trattamento ormonale terapeutico: somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, allo scopo di trattare, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, una disfunzione respiratoria, una disfunzione della fecondità od indurre la tocolisi.

Trattamento ormonale zootecnico: somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, allo scopo di sincronizzare il ciclo estrale.

Trattamento termico: ogni trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi.

Uso improprio: l'uso di un medicinale veterinario in modo non conforme a quanto indicato nel riassunto delle caratteristiche del prodotto; il termine si riferisce anche all'abuso grave o all'uso scorretto.

Veterinario ufficiale: il medico veterinario dipendente dalla regione o dall'azienda sanitaria locale.

Nota: ulteriori definizioni specifiche sono annotate nelle procedure specifiche con riferimento alla normativa da cui sono tratte.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- a. Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E. serie L 31 del 01.02.2002).
- b. Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- c. Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- d. Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- e. Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

Le normative verticali sono riferite nelle singole P.O.

4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il presente manuale è articolato in n. 6 procedure operative, relative alle ispezioni da effettuarsi nelle specifiche aree di indagini (vedi punto 7), per ciascuna delle quali sono identificati:

- **i requisiti normativi**, cioè i punti specifici delle norme di riferimento rispetto ai quali viene effettuata la valutazione presso gli allevamenti bovini ed emesse le eventuali non conformità;
- **i requisiti applicativi**, cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo;
- **i criteri di conformità**, cioè i criteri che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per determinare la conformità dei requisiti applicativi.

Per ogni area di indagine saranno disponibili specifiche check list di controllo.

Ogni area di indagine potrà essere oggetto di una singola ispezione o comporre parte di un audit che includa tutte le aree.

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità minore
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

P infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/ accessoria	Prescrizione

	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione
--	----------	---------------------------------	--------------

S = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

P (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Inoltre:

1. Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
2. La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
3. Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
4. Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
5. Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).

1 PROCEDURA ANAGRAFE

6.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Circ. Ministero Sanità n. 11/1996
- D. lgs. 158/06
- DPR 317/96
- D. lgs. 196/99
- DM 4/05/2006
- DM 16 maggio 2007
- NOTA DGSA II/12882/P-I del 29 ottobre 2007- check list per i controlli
- D.L.gs 200/2010

6.1.2 REGISTRAZIONE AZIENDA E REGISTRI AZIENDALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.1.2.1 Art 3 DLgs 200/2010 P – S* Da 5.000 a 30.000 per la mancata registrazione dell'azienda P – S* Da 500 a 3.000 in caso di mancata comunicazione variazione dati anagrafici o cessazione attività</p>	<p>Le aziende di suini sono registrate dal Servizio veterinario dell'unità sanitaria locale competente per territorio in un elenco informatizzato che è tenuto ed aggiornato nella «BDN»</p> <p>Il responsabile dell'azienda, entro 20 giorni dall'inizio dell'attività, deve presentare una richiesta di attribuzione del codice di identificazione aziendale al servizio veterinario territorialmente competente. La richiesta corredata con tutti i dati si concretizza nel frontespizio del Registro aziendale.</p> <p>Non sono soggetti all'obbligo di registrazione nella BDN, le aziende che detengono non più di un capo della specie suina destinato all'uso o al consumo personale, purché sottoposto prima di ogni spostamento ai controlli stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>Il detentore degli animali, entro 7 giorni, comunica al Servizio veterinario competente per territorio la variazione dei dati relativi alla ragione sociale ed alla tipologia ed orientamento produttivo dell'allevamento oppure la cessazione dell'attività in seguito all'allontanamento dell'ultimo animale, così come indicato nell'allegato I del D.Lgs 200/2010 ovvero dopo tre anni dalla morte o allontanamento dell'ultimo animale.</p>	<p>Presenza di registrazione presso BDL (consistenza 1 capo) e BDN (consistenza > 1 capo) <u>conformemente allegato I</u> del Dlvo 200/2010</p> <p>ovvero domanda di assegnazione del codice aziendale entro 20 giorni dall'inizio dell'attività</p> <p>Corrispondenza dei dati tra BDL e BDN e frontespizio del registro aziendale.</p> <p>Tutti i suini presenti nelle aziende (compreso quello di azienda con un solo capo) sono introdotti scortati da mod 4 conforme.</p> <p>Correttezza e aggiornamento dati anagrafici rispetto a quanto previsto dall'allegato I del D.Lgs 200/2010;</p> <p>Comunicazione eventuali modifiche entro 7 gg.:</p> <ul style="list-style-type: none">- tipologia di struttura (allevamento; stalla di sosta; fiera e mercato; centro di raccolta; punto di sosta; centro materiale genetico);- denominazione o ragione sociale;- nome, indirizzo e codice fiscale del proprietario degli animali o del detentore strutture zootecniche (in caso di stalla di sosta, centro materiale genetico, centro di raccolta, ecc);

		<ul style="list-style-type: none"> - nome, indirizzo e codice fiscale del detentore degli animali; - capacita' della struttura (numero massimo di animali che e' possibile detenere per ogni ciclo); - animali detenuti in quel momento (maiali e/o cinghiali). <p>se la struttura e' l'allevamento bisogna indicare variazioni relative all'orientamento produttivo</p>
<p>6.1.2.2 DL.gs 200/2010 art 4 P – S* Da 500 a 3.000 euro in caso di non istituzione del registro Da 300 a 1800 euro per ogni operazione non registrata sul registro Da 1.000 a 6.000 per mancata informazione sull'origine e destinazione degli animali tramite registrazione in BDN</p>	<p><u>Registro aziendale di carico e scarico</u> Il detentore degli animali, eccetto nel caso di allevamento con 1 suino per autoconsumo tiene ed aggiorna il registro aziendale entro 3 giorni dall'evento eccetto per nascite e decessi che possono essere registrati entro 30 giorni. Il registro aziendale è conforme al modello indicato nell'allegato II del Dlvo 200/2010.</p> <p>Nel caso in cui le informazioni previste dal registro sono gia' interamente contenute nella BDN, la tenuta del registro aziendale di carico e scarico e' facoltativa, a condizione che tale opzione risulti registrata nella BDN stessa e che la compilazione del registro in BDN avvenga nel rispetto della tempistica di cui sopra.</p> <p><u>Registrazioni sulla BDN</u> I detentori degli animali mettono a disposizione dell'autorita' competente le informazioni sull'origine, l'identificazione e la destinazione degli animali posseduti, detenuti, trasportati, commercializzati tramite registrazione della consistenza e delle movimentazioni nella BDN (allegato I paragrafi 3 e 4) Il detentore degli animali, direttamente o tramite persona delegata, dovra' registrare in BDN i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - consistenza totale dell'allevamento rilevata il 31 marzo corrispondente a quanto riportato sul registro di carico e scarico relativamente ai suini presenti di eta' superiore a 70 giorni. - totale nascite/decessi (da effettuarsi entro il 31 marzo); - numero di riproduttori quando presenti, specificando il numero di verri e scrofe e scrofette (dal primo intervento fecondativo). <p>Nel caso in cui il detentore si avvale per la registrazione di una persona delegata, quest'ultima provvedera' a registrare in BDN l'evento entro 5 giorni lavorativi dalla comunicazione. Il detentore, per ciascuna partita di suidi movimentata, registra in BDN, direttamente o tramite persona delegata, i dati entro 7 giorni dal verificarsi dell'evento</p>	<p>Presenza del registro aziendale di cui all'art. 4 comma 1 D.L.gs 200/2010, con pagine numerate progressivamente. Presenza sul registro delle informazioni di cui all'allegato II</p> <p>Verifica dei mod. 4 in entrata e in uscita registrati e conservazione della copia in azienda per anni 3. Regolarità dell'aggiornamento nascite e morti e consistenza Presenza dei certificati per smaltimento animali morti.</p> <p>Congruità tra documentazione e quanto riportato nel registro ed in BDN</p>

6.1.3 - IDENTIFICAZIONE ANIMALI E MOVIMENTAZIONE

<p>6.1.3.1 D.Lgs 200/2010 art 5, 6,7 e allegato I paragrafo 2</p> <p>P – S* Da 1.000 a 6.000 euro in caso di non rispetto dei disposti Da 150 a 600 euro per ogni capo non correttamente identificato</p>	<p>Gli animali sono identificati, a cura del detentore, entro il settantesimo giorno di vita ed in ogni caso prima di lasciare l'azienda nella quale sono nati, mediante tatuaggio all'orecchio sinistro riportante il codice identificativo dell'azienda, i cui caratteri devono essere almeno di 8 mm di altezza, è permesso l'utilizzo di un ulteriore carattere per i suidi di aziende che aderiscono ai consorzi, o in alternativa il tatuaggio potrà essere effettuato sulla parte esterna delle cosce, secondo le modalità stabilite dal relativo disciplinare per i suini allevati in aziende che aderiscono a consorzi di tutela della denominazione d'origine dei prosciutti.</p> <p>In aggiunta al tatuaggio è consentito l'uso di una marca auricolare in materiale non deteriorabile da apporre al padiglione auricolare dell'orecchio destro</p> <p>Qualora il mezzo di identificazione e' diventato illeggibile, se ne appone uno nuovo conforme. Il detentore trascrive il nuovo codice di identificazione nel registro di cui all'articolo 4 in modo da mantenere un nesso con il precedente codice d'identificazione</p> <p>Gli animali importati da un Paese terzo che hanno superato i controlli ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, e rimangono nel territorio italiano, sono identificati in conformita' e mediante i mezzi di identificazione di cui all'articolo 5 entro trenta giorni dalla data in cui hanno subito tali controlli e comunque prima di lasciare l'azienda.</p>	<p>Procedura in azienda, anche non scritta, sulle modalità di attuazione della marcatura degli animali.</p> <p>Gli aa. presenti sono correttamente identificati entro il 70° giorno di età.</p> <p>I tatuaggi sono leggibili.</p>
<p>6.1.3.2 D.Lgs 200/2010 art 4 comma 4 Dpr 317/96 art 10 DM 16 maggio 2007</p> <p>P – S* Da 150 a 600 euro per ogni animale privo della documentazione richiesta</p>	<p>I detentori di animali che movimentano da o verso un mercato o un centro di raccolta, o qualsiasi altra destinazione, provvedono affinché tutti gli animali siano scortati dal modello IV .</p>	<p>Verifica della presenza di modelli 4 correttamente compilati</p>

6.1.4 – CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' * (D.Lgs 200/2010 art 8 comma 3 e art 9 comma 11)

Le informazioni riguardanti i controlli sono registrate nella BDN

Qualora si tratti del primo accertamento presso un'azienda l'autorità che effettua il controllo, nel caso accerti l'esistenza di violazioni che possono essere sanate garantendo comunque una sicura identificazione degli animali, prescrive al detentore gli adempimenti necessari per una completa regolarizzazione delle violazioni accertate, fissando un termine non superiore a quindici giorni. Se il detentore ottempera a tutte le prescrizioni imposte dall'autorità per la regolarizzazione entro il termine fissato, le sanzioni relative alle violazioni riscontrate sono estinte.

6.2 STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE

6.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 534 (G.U. n. 7 del 11.01.1993)
- Decreto Legislativo 26 marzo 2001 n. 146 (G.U. n. 95 del 24.04.2001)
- Decreto Legislativo 20 febbraio 2004 n. 53 (G.U. n. 49 del 28.02.2004)
- Circ. n. 20 del 02/12/2004 - Regione Emilia Romagna
- Nota Min. Sal. n. DGVA/10/7818 – p del 02/03/2005
- Decisione della Commissione del 14 novembre 2006 relativa ai requisiti minimi applicabili alla raccolta di informazioni durante le ispezioni effettuate nei luoghi di produzione in cui sono allevate alcune specie di animali
- Nota DGSA 0016031-P-04.08.2008: Piano Nazionale Benessere Animale 2008

6.2.2 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' – dec CE 14/11/2006

In considerazione delle oggettive difficoltà tecniche e culturali nel raggiungere in tempi brevi la piena conformità degli allevamenti suinicoli rispetto la normativa comunitaria in materia di benessere e in accordo con le indicazioni del Min. Sal, nota. n. DGVA/10/7818-p del 02/03/2005, si ravvisa l'opportunità di considerare in prima istanza tutte le non conformità rilevate al controllo ufficiale come non conformità minori (m) e solo in presenza di sofferenza degli animali come maggiori (M).

In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni rivolte alla rimozione di non conformità minori anche queste esiteranno in non conformità maggiori.

In adozione alla Decisione della Commissione del 14 novembre 2006 le disposizioni ufficiali (prescrizioni) vanno identificate e registrate (vedi check list) in relazione al termine utile che viene concesso per la rimozione delle stesse: fino a 3 mesi o oltre 3 mesi.

I termini utili prescrivibili per la rimozione delle non conformità non dovranno comunque essere superiori a quelli sotto indicati:

- n.c. strutturali che comportino lavori di ristrutturazione su tutto o gran parte dell'allevamento, da effettuarsi con i ricoveri vuoti (es. rifacimento delle pavimentazioni, dei truogoli, delle aperture ventilanti, delle coperture, dei contro-soffitti, etc) : fino a mesi 6.
- n.c. negli impianti che comportino lavori di adeguamento e ristrutturazione su tutto o gran parte dell'allevamento (es. predisposizione impianto per l'abbeverata, impianto di areazione, impianto di distribuzione degli alimenti, etc) : fino a 6 mesi
- n.c. strutturali che comportino interventi di ristrutturazione su parte limitata dell'allevamento e che possono essere effettuati anche con la presenza dei suini in parte dei ricoveri (es. rifacimenti parziali delle pavimentazioni in alcuni recinti, sostituzione o riparazione di alcuni truogoli, sostituzione di porte d'accesso ai recinti o di parte delle finestrate, imbiancature, etc) : fino a mesi 3.
- n.c. negli impianti che comportino esclusivamente adeguamenti o riparazioni degli stessi (es. riparazione abbeveratoi non funzionanti, predisposizione impianto d'allarme, predisposizione di un gruppo di continuità, adeguamento dell'impianto elettrico e di illuminazione, etc) : fino a 1 mese
- n.c. gestionali che comportino modifiche nelle pratiche di allevamento: fino a 1 mese.
- n.c. igieniche che comportino esclusivamente lavori di pulizia e/o disinfezione e/o disinfestazione (pulizia delle pavimentazioni, dei vetri, dei corpi luminosi, degli ambienti in generale) : fino a 1 mese.

6.2.3 PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 1 6.2.3.1	Gli animali sono custoditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali.	Numero minimo di addetti dedicati alla cura dei suini che garantisca la pulizia e la manutenzione delle strutture. Evidenza di strutture attrezzate in buone condizioni igieniche e funzionanti.
D.L.vo n. 534/92 Art. 5 bis 6.2.3.2	Il personale addetto deve ricevere istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni di cui all'art. 3 e Allegato D.L.vo 534/92, relative alla normativa del benessere.	Presenza istruzioni scritte sulle pertinenti disposizioni di cui all'art. 3 e Allegato D.L.vo 534/92 e/o attestati di formazione. Evidenza della conoscenza, da parte degli operatori, delle disposizioni richiamate dal requisito applicativo.

6.2.4 REGISTRAZIONE DATI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 5 S 6.2.4.1	Il proprietario, il custode o il detentore tiene un registro dei trattamenti terapeutici effettuati; Le registrazioni e modalità di conservazione sono effettuate secondo il D.L.vo 158/2006 e il D.L.vo 193/2006.	Presenza del registro dei trattamenti terapeutici regolarmente vidimato Trattamenti regolarmente registrati e conservazione delle relative ricette e del registro per 5 anni.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 5 S 6.2.4.2	Le mortalità sono denunciate ai sensi del D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 e registrate ai sensi del D.P.R. 317/96	Corrispondenza tra le mortalità denunciate al Servizio e le registrazioni presenti nel registro aziendale di cui al comma 3, art. 3 D.P.R. 317/96 Assenza di capi morti in allevamento di cui non è stato comunicato il decesso Corrispondenza tra la registrazione delle mortalità sul registro aziendale e i certificati di spedizione dei suini come materiale di cat.2 (Reg.CE 1774/2002)
Reg. CE 852/2004 All.I parte B 6.2.4.3	E' presente un piano di autocontrollo / buone pratiche di allevamento	Presenza di manuali di corretta prassi igienica o piani di autocontrollo

6.2.5 CONTROLLO DEGLI ANIMALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
---------------------	-----------------------	------------------------

D.L.vo146/2001 Allegato punto 2 S 6.2.5.1	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno .	Presenza quotidiana di personale addetto. Dal registro d'impresa INPS risulta la presenza del personale (7 giorni su 7). Stato di salute degli animali complessivamente buono (assenza di animali malati, feriti non opportunamente isolati e trattati)
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 3 6.2.5.2	Disponibilità di adeguata illuminazione fissa o mobile per la completa ispezione degli animali in qualsiasi momento.	Presenza di una fonte luminosa fissa o mobile che consenta di valutare lo stato clinico dell'animale.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 4 6.2.5.3	Gli animali ammalati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e qualora un animale non reagisca alle cure deve essere consultato un medico veterinario.	Assenza di animali feriti o malati, che non abbiano subito un trattamento appropriato (evidenza dei trattamenti effettuati). Evidenza della consultazione di un medico veterinario nel caso di animali ammalati o feriti che non reagiscono alle cure.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 4 S 6.2.5.4	Ove necessario gli animali malati o feriti vengono isolati in appositi locali muniti, se del caso, di lettiera asciutte e confortevoli.	Presenza di appositi locali dedicati al ricovero di animali malati o feriti. Disponibilità di materiale utilizzabile come lettiera; stato della lettiera adeguato (asciutta)
D.L.vo 534/92 art. 3 comma 8, 9 S 6.2.5.5	I suini che sono particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini o che sono malati o feriti, possono temporaneamente essere tenuti in un recinto individuale . Il recinto individuale deve permettere all'animale di girarsi facilmente se ciò non è in contraddizione con specifici pareri veterinari.	Presenza di recinti individuali per la stabulazione temporanea di suini malati o feriti o particolarmente aggressivi Possibilità per gli animali tenuti nei recinti individuali di girarsi facilmente o specifico parere veterinario in mancanza di tale requisito. Assenza di animali malati o feriti o particolarmente aggressivi non confinati negli appositi recinti individuali.

6.2.6 REQUISITI DEI FABBRICATI E LOCALI DI STABULAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 8 S 6.2.6.1	I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non devono essere nocivi per gli animali che ne vengono a contatto né devono presentare spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali .	Assenza spigoli taglienti o sporgenze pericolose nei materiali utilizzati per la costruzione dei locali, recinti, attrezzature. Assenza di materiali di costruzione nocivi per gli animali che ne vengono a contatto. Assenza di animali con lesioni riconducibili a materiali di costruzione inadatti.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.6.2	- I pavimenti devono essere non sdruciolevoli e senza asperità per evitare lesioni e sofferenze ai suini; - I pavimenti devono costituire, in assenza di lettiera, una superficie rigida, piana e stabile e adeguata alle dimensioni e al peso dei suini.	Assenza di asperità nei pavimenti; utilizzo di materiali non sdruciolevoli Assenza di lesioni traumatiche riferibili alla pavimentazione Pavimenti rigidi, piani e stabili (assenza di avvallamenti o cedimenti della pavimentazione)

D.L.vo 534/92 art.3 comma 1 ♣ 6.2.6.3	- ampiezza massima delle aperture dei pavimenti fessurati in cemento (11mm./lattonzoli – 14mm./suinetti – 18 mm. /suini ingrasso – 20 mm./scrofe e scrofette dopo fecondazione). Ampiezza minima dei travetti : 50 mm. per i lattonzoli e i suinetti – 80 mm. per i suini all'ingrasso, le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe	Assenza di aperture superiori ai limiti massimi riportati nel requisito applicativo
D.L.vo 534/92 art.3 ♣ 6.2.6.4	SCROFETTE DOPO LA FECONDAZIONE E SCROFE GRAVIDE Una parte della superficie libera totale a disposizione per ciascuna è costituito da pavimento pieno continuo : 1) di almeno mq. 0,95 per ogni scrofetta e 2) di almeno mq 1,3 per ogni scrofa, Una parte di tale pavimento (non superiore al 15%) è riservata alle aperture di scarico (griglie, tombini, etc)	Presenza di superfici libere costituite da pavimenti pieni continui a disposizione di scrofette dopo la fecondazione o scrofe gravide conformi ai requisiti minimi.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.6.5	I locali di stabulazione devono essere costruiti in modo da permettere agli animali di: - avere accesso a una zona adeguatamente prosciugata e pulita in cui gli animali possano stare distesi contemporaneamente, - riposare ed alzarsi con movimenti normali; - vedere altri suini (nella settimana precedente il parto e durante il corso del medesimo le scrofe e le scrofette possono essere tenute fuori dalla vista degli animali della stessa specie)	Presenza di zone prosciugate e pulite (assenza di ristagni di liquami o feci) all'interno dei recinti sufficientemente ampie da permettere a tutti i suini di stare distesi contemporaneamente. Assenza di comportamenti anormali nella fase del decubito e dell'alzata; Aperture nei recinti singoli che permettano la visione di altri suini. (Il criterio è soddisfatto nei recinti multipli).
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 10 S 6.2.6.6	La circolazione dell' aria , la quantità di polvere , la temperatura , l' umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali	Assenza di animali con patologie riconducibili ad eccessive concentrazioni di gas o di temperature ed umidità relative non idonee (presenza di oculo congiuntiviti, rinite, malattie respiratorie ricorrenti) Assenza di trattamenti farmacologici riconducibili alle patologie di cui sopra.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.6.7	Evitare i rumori continui di intensità pari a 85 dBA nonché rumori costanti e improvvisi	Assenza di rumori continui di intensità pari a 85 dBA (impossibilità a sostenere una conversazione con un normale tono di voce) nella parte del fabbricato dove sono stabulati i suini, nonché di rumori costanti e improvvisi. (seguiranno istruzioni operative)
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 11 6.2.6.8 S	Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo.	Assenza di locali tenuti costantemente al buio o illuminati artificialmente senza adeguato riposo
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.6.9	Suini tenuti in ambienti con presenza di luce di intensità di almeno 40 lux per minimo n. 8 ore al giorno.	Intensità di luce minima 40 lux (seguiranno istruzioni operative) negli ambienti ove sono stabulati i suini, mantenuta almeno per 8 ore/gg.
Reg. CE 183/2005 All. III	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	

P 6.2.6.10		
---------------	--	--

♣ (dal 15/03/04 per aziende nuove, ricostruite o adibite per la prima volta; dal 01/01/2013 per tutte le aziende)

6.2.7 IMPIANTI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 13 S 6.2.7.1	Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. Gli eventuali difetti riscontrati devono essere eliminati immediatamente.	Evidenza della presenza quotidiana del personale addetto alla cura degli animali Impianti automatici e meccanici in buono stato di manutenzione Assenza di difetti (mancato funzionamento di impianto di aerazione, impianto di distribuzione mangime o acqua, ecc.) che possano incidere negativamente sullo stato di salute degli animali.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 13 S 6.2.7.2	Deve essere previsto un impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali (nel caso che questi dipendano da un impianto di ventilazione artificiale) In caso di guasto all'impianto deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema di allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.	Ove la ventilazione dipenda da un impianto artificiale: presenza di impianto di ventilazione di riserva o di un gruppo di continuità Presenza di un sistema di allarme funzionante che segnali il guasto al personale preposto. Evidenza del funzionamento del sistema di allarme mediante interruzione della corrente elettrica.

6.2.8 ALIMENTAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 14 S 6.2.8.1	Agli animali deve essere fornita una sana alimentazione adatta alla loro età e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni e non contengono sostanze che possano causare inutili sofferenze o lesioni.	Evidenza del sufficiente stato nutrizionale in rapporto all'età dell'animale e assenza di patologie riconducibili a cattivo stato di nutrizione o a presenza di sostanze tossiche o nocive nell'alimento o nell'acqua..
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.8.2	Tutti i suini devono essere nutriti almeno una volta al giorno ; - I suini alimentati in gruppo mediante un sistema automatico (non ad libitum) devono tutti aver accesso agli alimenti contemporaneamente	Il sistema di somministrazione garantisce la disponibilità di nutrimento almeno una volta al giorno. Presenza di personale addetto in numero sufficiente per garantire quanto sopra, e adeguatamente istruito in merito alle modalità di preparazione e somministrazione della razione (vedi punto 5.3.8) Truogoli di lunghezza sufficiente ad accogliere contemporaneamente tutti i suini presenti nel gruppo. Assenza di comportamenti anomali dei suini durante la somministrazione degli alimenti, riconducibili a difficoltà di accesso al

		nutrimento
D.L.vo 534/92 art. 1 comma 6 S 6.2.8.3	le scrofe e le scrofette allevate in gruppo devono essere alimentate utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza senza essere aggredito , anche in situazioni di competitività.	Sistema di alimentazione che garantisca a ciascuna scrofa e scrofetta di ottenere mangime a sufficienza senza essere aggredito. Assenza di comportamenti anomali dei suini durante la somministrazione degli alimenti, riconducibili a difficoltà di accesso al nutrimento
D.L.vo 534/92 art. 1 comma 7 S 6.2.8.4	le scrofe e le scrofette asciutte gravide devono ricevere mangime riempitivo o ricco di fibre in quantità sufficiente per calmare la fame e garantire il bisogno di masticare, così come alimenti ad alto tenore energetico	Per scrofe e scrofette: utilizzo nella razione di alimenti ricchi di fibre e con alto tenore energetico.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.8.5	a partire dalla seconda settimana di età ogni suino deve poter disporre in permanenza di acqua fresca sufficiente	I sistemi di distribuzione garantiscono la disponibilità permanente di acqua fresca per ogni suino a partire dalla 2 ^a settimana di età. Evidenza della presenza di acqua disponibile.
D.L.vo 146/2001 Allegato punto 18 S 6.2.8.6	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici, come previsto dalla normativa vigente	Nessuna evidenza della somministrazione di sostanze vietate
Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi" P 6.2.8.7	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Evidenza delle condizioni di pulizia delle mangiatoie e delle attrezzature di distribuzione dei mangimi, delle aree di produzione e stoccaggio mangimi

6.2.9 LIBERTA' DI MOVIMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo n. 146/2001 – Allegato punto 7 S 6.2.9.1	La libertà di movimento dell'animale non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni	Sono garantite le superfici libere minime previste per ogni categoria di animali
D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 1 lettera a S	Le superfici libere a disposizione di ciascun suinetto o suino all'ingrasso allevato in gruppo , escluso le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe devono corrispondere ad almeno: - 0,15 mq per suini = o < 10 kg	Evidenza di superfici libere conformi rispetto al numero e al peso medio dei suini presenti.

<p>6.2.9.2</p>	<p>- 0,20 mq per suini tra 10 e 20 kg. - 0,30 mq per suini tra 20 e 30 kg - 0,40 mq per suini tra 30 e 50 kg - 0,55 mq per suini tra 50 e 85 Kg - 0,65 mq per suini tra 85 e 110 kg - 1,00 mq per suini > 110 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito (escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti o che presentino ristagni di liquami o feci)
<p>❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 1 lettera b</p> <p>S</p> <p>6.2.9.3</p>	<p>Le superfici libere totali a disposizione di ciascuna scrofetta e scrofa allevate in gruppo sono di</p> <p>- 1,64 mq per scrofetta dopo la fecondazione - 2,25 mq per ciascuna scrofa</p> <p>-le sup. devono essere aumentate del 10% se i gruppi sono < a 6 capi - le sup. possono essere ridotte del 10% se i gruppi sono > a 40 capi</p>	<p>Evidenza di superfici libere a disposizione delle scrofe e delle scrofette conformi rispetto al numero delle scrofe o scrofette presenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito (escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti o che presentino ristagni di liquami o feci)
<p>❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 3</p> <p>S</p> <p>6.2.9.4</p>	<p>I lati del recinto dove vengono allevate le scrofe o le scrofette devono avere una lunghezza > a 2,8 m. o > a 2,4 m. nel caso siano allevati < di 6 animali</p>	<p>Evidenza di lunghezze minime dei lati dei recinti conformi.</p>
<p>❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 3</p> <p>S</p> <p>6.2.9.5</p>	<p>le scrofe e le scrofette devono essere allevate in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto</p>	<p>Assenza di scrofe e scrofette gravide da oltre 4 settimane e prima di una settimana dalla data prevista per il parto in gabbie singole</p>
<p>❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 4</p> <p>S</p> <p>6.2.9.6</p>	<p>In deroga le scrofe e le scrofette allevate in aziende con meno di n. 10 scrofe possono essere allevate individualmente nel periodo di cui al comma 3, a condizione che gli animali possano girarsi facilmente nel recinto.</p>	<p>Assenza di scrofe e scrofette gravide da oltre 4 settimane e prima di una settimana dalla data prevista per il parto in recinti individuali in cui non possano girarsi facilmente (allevamenti con meno di n. 10 scrofe)</p>
<p>❖ D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 9</p> <p>S</p> <p>6.2.9.7</p>	<p>I suini tenuti temporaneamente in recinti individuali perchè particolarmente aggressivi o malati o feriti devono potersi girare facilmente, se ciò non è in contrasto con specifici pareri veterinari</p>	<p>Evidenza che i suini tenuti temporaneamente in recinti individuali in quanto malati o feriti o particolarmente aggressivi possano girarsi facilmente.</p>
<p>D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II</p>	<p>I recinti dei verri devono essere sistemati e costruiti in modo da permettere all'animale di girarsi e di avere il contatto uditivo, olfattivo e</p>	<p>Presenza di aperture nei recinti che permettano ai verri il contatto</p>

S 6.2.9.8	visivo con gli altri suini.	uditivo, olfattivo e visivo con altri suini, nonché spazi sufficienti per girarsi.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.9.9	Il verro adulto deve disporre di una superficie libera al suolo di almeno 6 mq. Qualora i recinti siano utilizzati per l'accoppiamento, il verro adulto deve disporre di una superficie al suolo di 10 mq e il recinto deve essere libero da ostacoli	Evidenza di una superficie libera a disposizione di ogni verro adulto = o > 6 mq La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito(escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti o che presentino ristagni di liquami o feci) -Evidenza di una superficie nei recinti di accoppiamento = o > 10 mq. liberi da ostacoli
D.L.vo 534/92 Art. 3 comma 3 S 6.2.9.10	E' vietato costruire o convertire impianti in cui le scrofe e le scrofette sono tenute all'attacco, nonché il relativo utilizzo	Assenza di scofe- scrofette tenute all'attacco.

❖ (dal 15/03/04 per aziende nuove, ricostruite o adibite per la prima volta; dal 01/01/2013 per tutte le aziende)

6.2.10 MUTILAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.1	La riduzione degli incisivi dei lattonzoli è effettuata entro il settimo giorni di vita e in modo che lasci una superficie liscia intatta. Le zanne dei verri possono essere ridotte, se necessario, per evitare lesioni agli altri animali o per motivi di sicurezza.	Evidenza mediante controllo visivo diretto che le operazioni di riduzione degli incisivi vengono effettuate correttamente ed entro i 7 giorni di vita
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	Il mozzamento di una parte della coda , effettuato entro il settimo giorno di vita, deve essere effettuato da personale formato ai sensi dell'art. 5 bis	Evidenza che il mozzamento delle code dei lattonzoli è praticato da personale formato, entro il settimo giorno di vita (presenza attestati di formazione)

6.2.10.2		
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.3	il mozzamento della coda effettuato dopo il settimo giorno di vita deve essere effettuato esclusivamente da parte di un veterinario sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici	Evidenza che il mozzamento della coda dei lattinzoli di età superiore a 7 giorni sia praticato da un medico veterinario con utilizzo di anestetici ed analgesici (presenza registrazione utilizzo farmaci).
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.4	Né il mozzamento della coda né la riduzione degli incisivi devono costituire operazioni di routine, ma devono essere praticate soltanto ove siano comprovate la presenza di ferite ai capezzoli delle scrofe o agli orecchi o alle code di altri suini.	Evidenza che il mozzamento della coda e/o riduzione degli incisivi sia praticato in caso di comprovata presenza di lesioni ai capezzoli delle scrofe o agli orecchi o alle code di altri suini. Presenza di scrofe con ferite ai capezzoli o suini con lesioni agli orecchi o alle code. Presenza di certificato medico veterinario attestante pregresse lesioni ai capezzoli delle scrofe e/o agli orecchi e/o alle code di altri suini.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.5	Prima di effettuare le operazioni di mozzamento della coda e di riduzione degli incisivi si devono adottare misure intese ad evitare le morsicature delle code ed altri comportamenti anormali tenendo conto delle condizioni ambientali e della densità degli animali	Evidenza dell'applicazione di misure atte a evitare le morsicature ed i comportamenti anormali (es. riduzioni della densità, arricchimenti ambientali)
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.6	La castrazione di suini di sesso maschio deve essere effettuata con mezzi diversi dalla lacerazione di tessuti. La castrazione dei suinetti effettuata entro i primi 7 gg. di vita deve essere effettuata da personale formato ai sensi dell'art. 5 bis	Evidenza, mediante controllo visivo diretto, che la castrazione viene effettuata senza lacerazione dei tessuti. Presenza dell'attestato di formazione del personale
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S	la castrazione effettuata dopo il settimo giorno di vita deve essere effettuato esclusivamente da parte di un veterinario sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici	Evidenza che la castrazione dei lattinzoli di età superiore a 7 giorni è praticata da un medico veterinario con utilizzo di anestetici ed analgesici

6.2.10.7		(presenza della registrazione dei farmaci analgesici ed anestetici utilizzati).
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.8	L'apposizione di un anello al naso è ammessa soltanto quando gli animali sono detenuti in allevamenti all'aperto	Assenza di suini con anello al naso in allevamenti in cui gli animali non siano detenuti all'aperto
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.10.9	Tutte le operazioni sopra descritte devono essere praticate da un veterinario o da altra persona formata ai sensi dell'art. 5 bis che disponga di esperienza nell'eseguire le tecniche applicate con mezzi idonei e in condizioni igieniche.	Evidenza che il personale è formato ai sensi dell'art. 5 bis con esperienza nell'esecuzione delle operazioni di mutilazione (presenza attestato) e che utilizzi idonee attrezzature per le operazioni di mutilazione e che operi in condizioni igieniche idonee

6.2.11 PRATICHE DI ALLEVAMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. I S 6.2.11.1	I suini devono avere accesso permanente a una quantità sufficiente di materiali che consentano loro adeguata attività di esplorazione e manipolazione , quali ad esempio paglia, fieno, legno, segatura, compost di funghi, torba o un miscuglio di questi, salvo che il loro uso possa compromettere la loro salute o il benessere.	Presenza permanente di idoneo materiale di esplorazione e manipolazione a disposizione dei suini che non comprometta la loro salute o il benessere.
❖ D.L.vo 534/92 art. 3 comma 5 S 6.2.11.2	Le scrofe e le scrofette devono avere accesso permanente al materiale manipolabile che soddisfi almeno i pertinenti requisiti elencati nell'Allegato	Presenza permanente di materiale manipolabile all'interno dei recinti o delle gabbie in cui sono allevate le scrofe e le scrofette.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.3	Nella settimana precedente al momento previsto del parto, scrofe e scrofette devono disporre di una lettiera adeguata in quantità sufficiente, a meno che ciò non sia tecnicamente realizzabile per il sistema di eliminazione dei liquami utilizzato nello stabilimento.	Presenza di adeguata lettiera nei recinti delle scrofe e scrofette nella settimana antecedente il parto. Presenza di relazione tecnica attestante l'impossibilità dell'utilizzo della

		lettiera per incompatibilità con il sistema di eliminazione dei liquami.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.4	Vanno adottate misure per ridurre al minimo le aggressioni nei gruppi delle scrofe e delle scrofette.	Evidenza, anche mediante intervista, di idonee modalità di gestione dei gruppi al fine di ridurre al minimo le aggressioni. Presenza del materiale di manipolazione nei recinti delle scrofe e scrofette.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.5	Le scrofe gravide e le scrofette gravide devono, se necessario, essere sottoposte a trattamento contro i parassiti interni ed esterni . Se sono sistemate negli stalli da parto esse devono essere pulite .	Evidenza di opportuni trattamenti antiparassitari in caso di necessità. Presenza della registrazione dei trattamenti antiparassitari sull'apposito registro. Evidenza del lavaggio delle scrofe e scrofette prima di essere sistemate negli stalli da parto. Presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio.
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.6	Dietro la scrofa o la scrofetta deve essere prevista una zona libera che renda agevole il parto naturale o assistito. Gli stalli da parto in cui le scrofe possono muoversi liberamente devono essere provvisti di strutture , quali ad esempio apposite sbarre, destinate a proteggere i lattonzoli .	Presenza di una zona libera dietro alle scrofe o alle scrofette che renda agevole il parto naturale o assistito. Presenza di stalli da parto con idonee strutture per la protezione dei lattonzoli
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.7	Quando i suinetti e i suini grassi sono tenuti in gruppo occorre prendere misure per evitare lotte che vadano oltre il comportamento normale.	Evidenza di idonee misure per ridurre al minimo le lotte tra i suini allevati in gruppo (formazione precoce dei gruppi, riduzione delle densità, materiale di manipolazione)
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.8	Qualora si debbano mescolare suini che non si conoscono, occorre farlo il prima possibile, di preferenza prima dello svezzamento o entro una settimana dallo svezzamento. All'atto del mescolamento i suini devono disporre di spazi adeguati per allontanarsi e nascondersi dagli altri; La somministrazione di tranquillanti per facilitare la commistione va limitata a condizioni eccezionali e dietro prescrizione di un veterinario	Evidenza di una corretta modalità di mescolamento dei suini (formazione precoce dei gruppi) anche mediante interviste al personale. Presenza di spazi adeguati a disposizione dei suini all'atto del mescolamento Evidenza che la somministrazione di tranquillanti avviene dietro prescrizione di un veterinario ed è limitata a casi particolari (presenza della registrazione dei tranquillanti prescritti sull'apposito registro)
D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II	Qualora si manifestino segni di lotta violenta , occorre immediatamente	Evidenza dell'applicazione di idonee misure in caso di segni di lotta

<p>S 6.2.11.9</p>	<p>indagare le cause e adottare idonee misure, quali fornire agli animali abbondante paglia, se possibile, oppure altro materiale per esplorazione. Gli animali a rischio o particolarmente aggressivi vanno separati dal gruppo.</p>	<p>violenta. Isolamento degli animali a rischio o particolarmente aggressivi</p>
<p>D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.3.11.10</p>	<p>I lattonzoli devono disporre di una parte del pavimento sufficientemente ampia per consentirne il riposo contemporaneo su una superficie piena o ricoperta da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato</p>	<p>Presenza di superfici piene o ricoperte da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato, sufficienti al riposo contemporaneo di tutti i lattonzoli presenti nelle gabbie da parto o negli stalli.</p>
<p>D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.3.11.11</p>	<p>Nel caso si usi uno stallo da parto, i lattonzoli devono disporre di uno spazio sufficiente per poter essere allattati</p>	<p>Presenza di spazi adeguati per l'allattamento dei lattonzoli negli stalli da parto</p>
<p>D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.12</p>	<p>Nessun lattonzolo deve essere staccato dalla scrofa prima che abbia raggiunto un'età di 28 gg., a meno che la permanenza presso la madre influenzi negativamente il benessere o la salute del lattonzolo o di quest'ultima.</p>	<p>Evidenza che lo svezzamento non è effettuato prima del 28° gg. di vita. Assenza di suinetti svezzati di età inferiore a 28 gg. nelle gabbie o nei recinti.</p>
<p>D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.13</p>	<p>I lattonzoli possono essere svezzati fino a sette giorni prima del 28° giorno qualora siano trasferiti in impianti specializzati</p>	<p>Assenza di suinetti svezzati di età inferiore a 21 gg. negli impianti specializzati. Evidenza dell'introduzione di suinetti di non meno di 21 gg. negli impianti specializzati</p>
<p>D.L.vo 534/92 Allegato Cap. II S 6.2.11.14</p>	<p>Gli impianti specializzati per lo svezzamento dei lattonzoli di età inferiore a 28 gg. devono essere svuotati e accuratamente puliti e disinfettati prima della introduzione di un nuovo gruppo e devono essere separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe.</p>	<p>Evidenza che gli impianti utilizzati per lo svezzamento sono separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe. Presenza di impianti (ricoveri) separati fisicamente da quelli delle scrofe vuoti, puliti e disinfettati prima dell'introduzione di un nuovo gruppo. Presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio e la disinfezione dei ricoveri</p>
<p>D.L.vo n. 146/2001 Allegato punto 20 S 6.2.11.15</p>	<p>Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di lesioni che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni. Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee richiedere interventi che non</p>	<p>Evidenza che non siano messi in atto metodi di allevamento che causino lesioni o sofferenze agli animali</p>

	causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti.	
Reg. CE 852/2004 All. I parte A cap. II punto 4 f) S 6.2.11.16	Gli operatori del settore alimentare che allevano animali adottano misure adeguate per evitare le contaminazioni da parte di animali o insetti nocivi	Evidenza di idonee misure adottate per evitare le contaminazioni da parte di animali o insetti nocivi (es. piani di derattizzazione, disinfestazione, etc)

❖ (dal 15/03/04 per aziende nuove, ricostruite o adibite per la prima volta; dal 01/01/2013 per tutte le aziende)

6.3. UTILIZZO DEL FARMACO (sezione aggiornata inviata con lettera della RER PG 2016 243849 del 06/04/2016)

6.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- DECRETO LEGISLATIVO 16 marzo 2006, n.158 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali"
- DECRETO LEGISLATIVO 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
- Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
- DECRETO LEGISLATIVO 29 ottobre 2009, n. 148 "Attuazione della direttiva 2008/97/CE, che modifica la direttiva 96/22/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali."
- Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158 del 16 marzo 2006, n.158 per l'armonizzazione dei controlli ufficiali volti alla ricerca di residui di sostanze chimiche potenzialmente pericolose durante il processo di allevamento e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale;

6.3.2. Autorizzazioni - RegISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.3.2.1</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5</p>	<p>I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un apposito registro previsto dall'art. 4 comma 3 (di colore rosa), vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numero progressivo della ricetta di riferimento; - natura del trattamento; - denominazione del medicinale veterinario; - data di inizio e fine trattamento; - identificazione degli animali trattati; <p>data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione</p>	<p>Presenza registro vidimato da AUSL e evidenza delle registrazioni di cui al requisito applicativo</p> <p>Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello</p>
<p>6.3.2.2</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 4 e 5 comma 2</p>	<p>Il registro di cui agli art. 4 comma 3 e 5 comma 2 deve essere conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno cinque anni e messo a disposizione dell'autorità competente.</p>	<p>Presenza registro e ricette degli ultimi 5 anni.</p>
<p>6.3.2.3</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5</p>	<p>I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5 devono essere comunicati entro 3 giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'ausl competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di trattamento eseguito.</p>	<p>Verifica in ufficio della presenza delle comunicazioni dei trattamenti</p>
<p>6.3.2.4</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1, come modificato dal D. Lvo 143/07</p> <p>e D. L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3</p>	<p>I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro (Registro verde Linee guida DLgs 158/2006)) in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni:</p> <p>a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) quantità; d) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; e) identificazione degli animali sottoposti a</p>	<p>Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato secondo i requisiti applicativi.</p>

	trattamento; f) data di inizio e di fine trattamento.	
6.3.2.5 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2 Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006	L'allevatore annota sul registro di cui al comma 1 entro 24 ore dall'inizio e dalla fine dei trattamenti la data di inizio e fine trattamento, il nome e l'indirizzo del fornitore dei medicinali e il n. di confezioni residue	Registro trattamenti compilato dall' allevatore nei campi data inizio/fine trattamenti, nome e indirizzo del fornitore dei medicinali e n. confezioni residue Compilazione entro 24 ore
6.3.2.6 Art. 15 comma 1 D. L.vo 158/2006 Circolare Ministero della Salute 4/3/2013 Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006	Il veterinario che cura gli animali annota, su un registro diverso da quello di cui all' art. 4 comma 3, la data della prescrizione, la natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, l'identificazione degli animali trattati ed i tempi di sospensione corrispondenti.	Registro trattamenti compilato dal veterinario nei campi data, natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, identificazione degli animali trattati, tempi di sospensione corrispondenti. Tali registrazioni devono essere effettuate all'atto della visita in allevamento
6.3.2.7 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3 D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 2	Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 193/2006, è detenuto in azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni dall'ultima registrazione.	Presenza del registro trattamento e ricette degli ultimi 5 anni

<p>6.3.2.8</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 80 comma 1</p> <p>Art.80 comma 2</p>	<p>Il titolare di impianti di cui all'articolo 65 può essere autorizzato dalla AUSL a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari purché sussistano valide motivazioni e purché ne sia responsabile un medico veterinario che le custodisce in idonei locali chiusi e tiene apposito registro di carico e scarico conforme a quanto stabilito all'articolo 79, comma 2, da conservarsi per tre anni dalla data dell'ultima registrazione o cinque anni nel caso in cui gli animali siano destinati alla produzione di alimenti per l'uomo. Il registro di cui al comma 1 può ricomprendere anche il registro dei trattamenti di cui all'articolo 79, comma 1, purché siano presenti tutte le informazioni ivi richieste.</p>	<p>Presenza autorizzazione detenzione Scorte_medicinali</p> <p>Presenza del registro a pagine prenumerate e vidimato da AUSL conservato per 5 anni dalla data dell'ultima registrazione e correttamente compilato. Presenza di locale idoneo alla conservazione dei farmaci, chiuso, asciutto, pulito, riparato dalle intemperie, illuminato. Presenza delle prescrizioni veterinarie e documenti d'acquisto conservate per 5 anni.</p>
<p>6.3.2.9</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 83 comma 1</p>	<p>Le registrazioni previste dall'articolo 80, comma 1, devono essere effettuate entro sette giorni lavorativi dall'espletamento dell'operazione cui si riferiscono.</p>	<p>Registrazione delle operazioni sul registro delle scorte entro 7 giorni lavorativi.</p>
<p>6.3.3. Gestione e impiego delle sostanze farmacologiche</p>		
<p>6.3.3.1</p> <p>D.L.vo 158/2006</p> <p>Art. 3 comma 1 lettera a) lettera b)</p> <p>e</p> <p>Art. 3 comma 2</p>	<p>Salvo quanto previsto agli articoli 4 e 5, è vietata per tireostatici, stilbeni e derivati dello stilbene e loro sali ed esteri, estradiolo-17 beta e suoi derivati sotto forma di esteri e sostanze beta-agoniste e per sostanze ad azione estrogena - diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri - androgena o gestagena:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la somministrazione, mediante qualsiasi metodo, agli animali d'azienda • la detenzione in un'azienda, escluse quelle sotto controllo ufficiale, di animali d'azienda e di acquacoltura, • l'immissione sul mercato o la macellazione per il consumo umano di animali d'azienda che contengono sostanze di cui al presente comma o nei quali è stata constatata la presenza di tali sostanze, salvo che venga provato che detti animali sono stati trattati a norma degli articoli 4 o 5. <p>E' vietata la detenzione nelle aziende in cui si allevano animali da produzione di medicinali contenenti le sostanze di cui al comma 1.</p>	<p>Assenza, in azienda, dei farmaci vietati di cui al comma 3.</p> <p>Evidenza del non utilizzo dei farmaci vietati di cui al comma 3 mediante valutazione clinica dell'animale (presenza/assenza di sintomi quali:</p> <p>trattamento con B-agonisti: nervosismo, disturbi della postura, tremori e disturbi respiratori quali dispnea ed atteggiamenti di fame d'aria. Rialzo della temperatura corporea dovuto alla lipolisi. Possibili colpi di calore ed anche morti improvvise. Stato del sensorio: animali tranquilli, con manifestazioni parossistiche se eccitati. Stato di nutrizione: ipertrofia del posteriore in razze non specializzate per la carne, con contemporanea riduzione dei depositi adiposi, specie alla base della coda.</p> <p>trattamento con sostanze ad azione estrogena: edema vulvare spesso associato a prolasso vaginale, sviluppo mammario con allungamento dei capezzoli ed eventuale presenza di secrezione negli animali di sesso femminile. Nei maschi si possono osservare volume ridotto dei testicoli ed aumentato volume dei capezzoli.</p> <p>trattamento con cortisonici: sviluppo di infezioni</p>

		latenti a causa dello stato di immunodepressione. Presenza di emorragie e diarrea con melena)
<p>6.3.3.2</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 1 lettera a) lettera b) lettera c) e comma 2</p> <p>D. L.vo 148/2009 Art. 1</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 3</p>	<p>In deroga ai divieti di cui all'art. 3, è consentito somministrare ad animali d'azienda a scopo terapeutico medicinali veterinari contenenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) testosterone, progesterone o derivati che si trasformano facilmente nel composto iniziale per idrolisi dopo assorbimento nel luogo di applicazione; la somministrazione deve essere effettuata solo da un veterinario mediante iniezione o, per il trattamento di una disfunzione ovarica, mediante spirali vaginali e non mediante impianti, su animali d'azienda chiaramente identificati; b) trembolone allilico da somministrare per via orale, ovvero le sostanze beta agoniste a equidi, sempreché siano utilizzate conformemente alle indicazioni del fabbricante; c) sostanze beta agoniste alle vacche al momento del parto, sotto forma di un'iniezione per indurre la tocolisi; <p>La somministrazione dei medicinali di cui alle lettere a e c deve essere effettuata da un veterinario o, nel caso di medicinali di cui alla lettera b, sotto la sua responsabilità.</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un registro vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) numero progressivo della ricetta di riferimento; b) natura del trattamento; c) denominazione del medicinale veterinario; d) data di inizio e fine trattamento; e) identificazione degli animali trattati; f) data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione. 	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta, della comunicazione di inizio trattamento, degli animali trattati in allevamento e della corretta registrazione (registro trattamenti rosa).</p>
<p>6.3.3.3</p> <p>DLvo 158/2006</p>	<p>Il responsabile delle aziende e degli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 può commercializzare soltanto: animali per i quali, in caso di somministrazione di</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione mediante confronto tra registro dei trattamenti e modello 4 in uscita</p>
Data 30/05/2016		Pag. 28 di 57

<p>Art. 14 comma 3 lettera b</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 5</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 6</p>	<p>sostanze o prodotti autorizzati, sia stato rispettato il periodo di sospensione prescritto;</p> <p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.</p> <p>Gli animali introdotti negli stabilimenti di macellazione, pubblici e privati, a scopo di macellazione debbono essere scortati da una dichiarazione del titolare dell'allevamento di origine, che deve essere conservata nello stabilimento di macellazione per un periodo non inferiore ad un anno, contenente le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) numero, specie e categoria degli animali; b) ubicazione dell'allevamento di provenienza; c) che gli animali non sono stati trattati o alimentati con sostanze di cui e' vietato l'impiego; d) eventuali trattamenti effettuati sugli animali, nei novanta giorni precedenti l'avvio alla macellazione, con le sostanze di cui agli articoli 4 e 5, nonche' con alimenti medicamentosi e specialità medicinali; nel caso in cui siano stati effettuati tali trattamenti la dichiarazione deve essere controfirmata, sul retro della stessa, al momento della prescrizione o dell'invio degli animali allo stabilimento di macellazione, dal medico veterinario che ha prescritto i predetti trattamenti; e) che sono stati osservati i previsti periodi di sospensione per i trattamenti con i prodotti di cui alla lettera d). 	
<p>6.3.3.4</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 6</p>	<p>Fatto salvo quanto previsto al comma 1, lettera c), il trattamento terapeutico e' vietato negli animali da produzione, nonche' in quelli da riproduzione a fine carriera.</p>	<p>Evidenza del rispetto di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo del registro dei trattamenti</p>
<p>6.3.3.5</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 1 lett. a</p> <p>comma 2</p>	<p>In deroga al divieto di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), e fatto salvo il divieto dell'articolo 2, sono consentiti la somministrazione per fini di trattamento zootecnico di medicinali veterinari che contengono sostanze ad azione estrogena diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri, androgena o gestagena; la somministrazione deve essere effettuata da un</p>	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta e della comunicazione di inizio trattamento da parte del veterinario entro 3 giorni degli animali trattati in allevamento e della corretta e contestuale registrazione (registro rosa)</p>
<p>Data 30/05/2016</p>		<p>Pag. 29 di 57</p>

<p>e comma 4</p>	<p>veterinario ad animali</p> <p>Nell'ipotesi di cui al comma 1, il veterinario compila una ricetta in triplice copia non ripetibile, in cui sia precisato il trattamento zootecnico previsto e la quantità di prodotto necessario, procedendo alla registrazione dei medicinali prescritti in conformità a quanto previsto all'articolo 4, comma 3, chiaramente identificati;</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1 e all'articolo 4, comma 1, devono essere comunicati entro tre giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale veterinario impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di intervento eseguito.</p>	<p>Evidenza della comunicazione di trattamento zootecnico da parte del veterinario entro tre giorni all'AUSL.</p>
<p>6.3.3.6 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 3</p>	<p>Il trattamento zootecnico e' comunque vietato per gli animali da produzione, nonche' per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso.</p>	<p>Assenza di trattamento degli animali da produzione nonche' per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso controllo registro dei trattamenti e Mod 4</p>
<p>6.3.3.7 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 5</p>	<p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione</p>
<p>6.3.3.8 D.L.vo 193/2006 Art. 9 comma 1</p>	<p>E' vietata la somministrazione agli animali di medicinali veterinari non autorizzati, salvo che si tratti delle sperimentazioni di medicinali veterinari di cui all'articolo 12, comma 3, lettera j), autorizzate conformemente alla normativa vigente.</p>	<p>Assenza di medicinali veterinari non autorizzati; evidenza del rispetto del divieto di somministrazione di farmaci non autorizzati mediante controllo del registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.</p>
<p>6.3.3.9 D.L.vo 193/2006 Art. 11 comma 1 e 2</p>	<p>Ove non esistano medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione di specie animali destinati alla produzione di alimenti, il veterinario responsabile può, in via eccezionale, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza, trattare l'animale interessato in uno specifico allevamento:</p> <p>a) con un medicinale veterinario autorizzato in Italia per l'uso su un'altra specie animale o per un'altra affezione sulla stessa specie;</p>	<p>Evidenza del rispetto delle modalità di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo dell'apposito registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.</p>

	<p>b) in mancanza di un medicinale veterinario di cui alla lettera a):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) con un medicinale autorizzato per l'uso umano; 2) con un medicinale veterinario autorizzato in un altro Stato membro per l'uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti per l'affezione di cui trattasi o per un'altra affezione; <p>c) in mancanza di un medicinale di cui alla lettera b), con un medicinale veterinario preparato estemporaneamente da un farmacista a tal fine, conformemente alle indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria.</p> <p>Le sostanze farmacologicamente attive del medicinale di cui al comma 1, devono essere comprese nell'allegato al Regolamento (UE) 37/2010 del 22 dicembre 2009 ed un veterinario responsabile deve prescrivere un appropriato tempo di attesa per tali animali per garantire che gli alimenti derivanti dagli animali trattati non contengano residui nocivi per i consumatori. Il tempo di attesa, a meno che non sia indicato sul medicinale impiegato per le specie interessate, non può essere inferiore a sette giorni per il latte e le uova e a ventotto giorni per la carne di pollame e di mammiferi, inclusi il grasso e le frattaglie.</p>	
<p>6.3.3.10 D.L.vo 193/2006 Art. 69 comma 1</p>	<p>E' vietato somministrare agli animali sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati</p>	<p>Presenza in azienda solo di farmaci veterinari autorizzati</p>
<p>6.3.3.11 D.L.vo 193/2006 Art. 70, comma 1 (A) e 2 (B);</p>	<p>La vendita al dettaglio di medicinali veterinari e' effettuata soltanto da farmacisti in farmacia, dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria, se prevista come obbligatoria.</p> <p>In deroga al comma 1, e a condizione che la vendita avvenga sotto la responsabilità di persona abilitata all'esercizio della professione di farmacista, i titolari di autorizzazione al commercio all'ingrosso e i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi, possono essere autorizzati alla vendita diretta, rispettivamente di medicinali veterinari nelle varie tipologie e di premiscele per alimenti medicamentosi ai titolari degli impianti di cui all'articolo 65, le premiscele per alimenti medicamentosi</p>	<p>Acquisto di medicinali veterinari in farmacia o dal grossista da parte del titolare dell'allevamento.</p>
<p>Data 30/05/2016</p>		<p>Pag. 31 di 57</p>

	possono essere vendute direttamente solo ai titolari di impianti di allevamento autorizzati alla fabbricazione di mangimi medicati ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90, e nelle quantità prescritta strettamente necessaria per il trattamento o la terapia.	
6.3.3.12 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 1	E' fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.	Presenza medicinali con la corrispondente ricetta e nella quantità prescritta dal veterinario.
6.3.3.13 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 3	La vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscele medicate nonché di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinario non ripetibile in triplice copia.	Presenza dei medicinali di cui al requisito applicativo solo accompagnati dalla corrispondente ricetta non ripetibile in triplice copia.
6.3.3.14 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 4	In deroga a quanto stabilito dal comma 3, il Ministero della salute può autorizzare la vendita dietro presentazione di ricetta medico-veterinario ripetibile dei medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari utilizzati per il trattamento degli animali le cui carni o i cui prodotti sono destinati al consumo umano ed allevati negli allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo tenendo conto: a) delle caratteristiche delle confezioni; b) della quantità e concentrazione del principio attivo contenuto nella confezione; c) delle modalità d'uso; d) del numero di animali che possono essere trattati con la singola confezione.	In allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo, presenza di medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari solo accompagnati dalla corrispondente ricetta ripetibile.
6.3.3.15 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 1	Il farmacista responsabile della vendita diretta può suggerire e consegnare un medicinale veterinario generico, avente denominazione diversa rispetto a quello prescritto, purché sia più conveniente da un punto di vista economico per l'acquirente. Deve essere garantita l'identità della composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione.	Presenza di medicinale generico con denominazione diversa da quello prescritto Più economico, della stessa composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione
6.3.3.16	Il farmacista nel caso in cui sussista l'urgenza di inizio	Presenza di medicinale diverso da quello prescritto ma
Data 30/05/2016		Pag. 32 di 57

<p>D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 2</p>	<p>della terapia, se il medicinale veterinario prescritto non è immediatamente disponibile, può consegnare un medicinale veterinario corrispondente purché analogo a quello prescritto nella ricetta per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la specie di destinazione, previo assenso del veterinario che ha rilasciato la prescrizione</p>	<p>analogo per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la stessa specie di destinazione ed evidenza di urgenza clinica</p>
<p>6.3.3.17 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 1 Mod. 143/2007</p>	<p>Nel caso di impianti di allevamento e custodia di animali destinati alla produzione di alimenti, autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, un medico veterinario è responsabile della custodia e dell'utilizzazione delle stesse e della tenuta di un apposito registro di carico e scarico; lo stesso potrà individuare uno o più medici veterinari autorizzati ad operare in sua vece presso l'impianto di allevamento. I nominativi dei medici veterinari responsabili delle scorte devono essere indicati nella domanda di autorizzazione alla quale deve essere allegata dichiarazione scritta di accettazione da parte degli stessi con l'indicazione delle ulteriori strutture presso le quali risultano eventualmente responsabili delle stesse mansioni. La somministrazione agli animali dei medicinali veterinari costituenti le scorte deve avvenire nel rispetto degli obblighi di registrazione previsti dall'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE.</p>	<p>Evidenza del rispetto del requisito applicativo</p>
<p>6.3.3.18 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 2 Mod. 143/2007</p>	<p>Non possono formare oggetto delle scorte i medicinali veterinari contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi. fatta salva la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali commisurati alla necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da usare in condizioni che richiedono un pronto intervento terapeutico</p>	<p>Presenza di scorte di medicinali contenenti antibatterici o chemioterapici da somministrare attraverso alimenti liquidi o solidi e di ricette corrispondenti per non più di 7 giorni</p>
<p>6.3.3.19 D.L.vo 193/2006 Art. 84 comma 3</p>	<p>Il medico veterinario, nell'ambito della propria attività e qualora l'intervento professionale lo richieda, può consegnare all'allevatore o al proprietario degli animali le confezioni di medicinali veterinari della propria scorta e da lui già utilizzate, allo scopo di iniziare la terapia in attesa che detto soggetto si procuri dietro presentazione della ricetta altre confezioni per il proseguimento della terapia medesima</p>	<p>Registrazione medicinali sul registro e corretta compilazione</p>
<p>6.3.3.20</p>	<p>I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere</p>	<p>Presenza di campioni gratuiti correttamente</p>
<p>Data 30/05/2016</p>		<p>Pag. 33 di 57</p>

<p>D.L.vo 193/2006</p> <p>Art. 87 comma 1 e comma 3</p>	<p>consegnati dal titolare dell'AIC, o suo avente causa, previa compilazione di opportuna documentazione di scarico che attesti l'avvenuta consegna, esclusivamente ad un medico veterinario iscritto all'albo professionale. Ai fini della successiva gestione di campioni gratuiti si applicano le norme di registrazione di cui al presente decreto e di cui al decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE</p> <p>I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere contrassegnati da apposita stampigliatura indelebile recante la dicitura: «Campione gratuito - Vietata la vendita»</p>	<p>contrassegnati e di documenti di scarico attestante l'avvenuta consegna</p>
---	---	--

6.3.4. VALUTAZIONE DEL "RISCHIO ANTIBIOTICORESISTENZA"

Nel rispondere a questa serie di domande far riferimento alle attività d'allevamento (consumo di farmaco e management aziendale) degli ultimi 12 mesi.

6.3.4.1 Col termine trattamento di massa si intende la somministrazione di un farmaco ad un numero elevato di capi o su gruppi di animali contemporaneamente; i trattamenti di massa sono solitamente effettuati mediante alimento/ acqua d'abbeverata ma possono essere effettuate su singolo capo.

- ATTENZIONE il trattamento intramammario in asciutta *deve essere considerato un trattamento profilattico di massa, anche se effettuato su singolo capo.*

6.3.4.2 Mediante la presa visione del foglietto illustrativo valutare se TUTTI gli antibiotici usati nei trattamenti di massa di cui alla domanda specifica sono registrati a scopo profilattico o metafilattico. (Domanda 2)

6.3.4.3 Premesso che tutte le terapie dovrebbero essere sempre precedute da una ADEGUATA DIAGNOSI (diagnosi clinica + diagnosi di laboratorio diretta) nel rispondere alle domande (3-4) distinguere con attenzione tra diagnosi clinica: (non strumentale) osservazione dei sintomi o del quadro anatomopatologico e diagnosi di laboratorio (strumentale) diretta o indiretta.

La diagnosi di laboratorio si distingue in:

- DIRETTA: dimostrazione della presenza del microrganismo direttamente nel campione (Es. esame microscopico; isolamento su piastra; metodi biomolecolari...)
- INDIRETTA: evidenze delle reazioni causate dal microrganismo nell'ospite (Es. produzione di anticorpi; prove sierologiche...).

A seconda della realtà produttiva (specie/numero di capi allevati), il diverso approccio alla Diagnosi può fare la differenza nel valutare il corretto management del farmaco e la gestione dell'antibiotico resistenza. Per rispondere alla domanda 4, valutare la frequenza con cui si ricorre agli esami di laboratorio, con una scala da 1-5; dove 1 corrisponde al "si ricorre SEMPRE all'esame di laboratorio per effettuare diagnosi e conseguente terapia antibiotica" e 5 a "NESSUN ricorso ad esami di laboratorio per effettuazione di diagnosi e conseguente terapia antibiotica". E' possibile rispondere NA esclusivamente in quegli allevamenti con caratteristiche che potrebbero giustificare l'assenza di esami di laboratorio (Es. assenza di trattamenti, basso numero di capi, assenza di NC negli ultimi 3 anni)

6.3.4.4 Per indagare l'uso razionale degli antibiotici (Domanda 6), valutare il ricorso ai test di sensibilità all'antibiotico (ES. antibiogramma), se la risposta è NA o No passare alla domanda successiva (barrare NA negli allevamenti in cui il mancato ricorso ad antibiogramma è giustificato da assenza di trattamenti, tipologia produttiva, basso numero di capi, assenza di NC rilevate negli ultimi 3 anni). Se invece si ricorre ad antibiogramma indicare anche con che frequenza: "sempre" = *ogni qual volta si effettua terapia antibiotica si richiede antibiogramma*; "raramente" = con frequenza scarsa (< al 20%); valutare inoltre che i referti di laboratorio presenti in azienda non siano troppo datati (non oltre i 6 mesi) e/o comunque coerenti con la realtà zootecnica.

6.3.4.5 In allevamenti diversi dal bovino da latte, in cui non si effettua il trattamento di massa in asciutta, è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente (domanda 7)

6.3.4.6 Considerando che, sovradosaggi-sottodosaggi o errori nella durata della terapia possono favorire lo sviluppo di resistenze, ogni medicinale veterinario dovrebbe essere utilizzato solo secondo la posologia e la modalità di somministrazione riportate nel foglietto illustrativo (AIC). In corso di compilazione della check-list porre attenzione all'appropriatezza terapeutica/uso improprio (dose, intervallo di somministrazione e durata del trattamento) (Domande 9-10)

- In allevamento prendere in considerazione quanto riportato sul registro dei trattamenti (data inizio e fine trattamento) e valutare la corrispondenza con quanto indicato nel foglietto illustrativo di ciascun prodotto (AIC);
- nel rispondere alle domande sull'"appropriatezza terapeutica" prendere in considerazione AL MASSIMO 6 trattamenti consecutivi riportati sul registro dei trattamenti;
- Qualora presenti, sulla base dei 6 trattamenti considerati, indicare la frequenza con cui si evidenziano eventuali difformità nel dosaggio e/o durata del trattamento antibiotico (< 30% > dei trattamenti considerati).

6.3.4.7 Prestare attenzione alla presenza di eventuali segnalazioni di farmacovigilanza (indispensabile in caso di uso improprio del farmaco) e annotarla sulla check-list; (Domanda 11)

6.3.4.8 Considerato che alcuni antibiotici possono anche essere utilizzati a fini non terapeutici valutare il ricorso all'uso profilattico o metafilattico dell'antimicrobico.

L'uso profilattico prevede l'impiego preventivo di antibiotico in animali sani in cui la malattia batterica non è stata stabilita al momento del trattamento; la finalità è quella di prevenire l'insorgenza di una malattia.

- La profilassi antimicrobica non dovrebbe essere adottata in modo sistematico, ma dovrebbe essere riservata a casi eccezionali ed in seguito a specifiche indicazioni (Es. deve essere riportata in AIC). Bisognerebbe scoraggiare la profilassi

sistematica prediligendo invece l'introduzione in azienda di programmi per la salute basati su buone prassi igieniche e altre misure preventive.

Il termine metafilassi, si riferisce invece alla somministrazione di un prodotto ad un gruppo di animali clinicamente sani ma presumibilmente infettati (Es. perché in contatto con animali malati), per impedire loro di sviluppare sintomi clinici e prevenire l'ulteriore diffusione della malattia. La presenza della malattia nel gruppo deve essere accertata prima di usare il prodotto. Una richiesta di metafilassi dovrà sempre essere associata a una richiesta di trattamento.

Nella compilazione della check-list:

- valutare se il ricorso a trattamenti profilattici o metafilattici sia correttamente giustificato (Es. persistenza dell'agente eziologico diagnosticato con diagnosi di laboratorio, attuazione di tutte le misure strutturali e di management finalizzate alla soluzione della problematica...) (Domanda 13)
- qualora in allevamento non venga MAI effettuata profilassi/metafilassi antibiotica è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente. (Domanda 12-13)
- valutare sempre che gli antibiotici (diversi da quelli usati nei trattamenti di massa) utilizzati a scopo profilattico o metafilattico, siano in linea con quanto indicato in AIC (Domanda 12)
- qualora si volesse prendere nota del farmaco usato in corso di trattamento profilattico o metafilattico specificare il "principio attivo" invece che il nome commerciale del prodotto.

6.3.4.9 Il ricorso alla profilassi vaccinale e/o a trattamenti antiparassitari sono pratiche da incoraggiare in allevamento, perché finalizzate al benessere sanitario degli animali allevati. (Domanda 14 e 16)

- In caso di trattamento antiparassitario annotare il principio attivo del prodotto utilizzato invece che il nome commerciale.

6.3.4.10 Relativamente ai vaccini prendere nota degli interventi che vengono praticati, esclusi quelli obbligatori (Es. Aujeszky nel suino), e per maggiore conformità utilizzare il nome della patologia verso cui si vaccina

6.3.4.11 Nel valutare il rischio antibiotico resistenza, mediante compilazione della check-list, porre attenzione anche alla via di somministrazione utilizzata per gli antibiotici; gli animali malati dovrebbero essere isolati e trattati individualmente (ad esempio somministrando preparati iniettabili); ove possibile, preferire il trattamento, degli animali infetti, su singolo capo rispetto che sul gruppo (massa). La prescrizione di antibiotici per trattamenti orali di massa e dei mangimi medicati deve essere finalizzata sempre ed esclusivamente alla sola terapia della specifica malattia batterica presente in un dato momento nell'allevamento.

- il frequente ricorso alla somministrazione di mangime medicato è considerato un rischio nel favorire la diffusione di antibiotico resistenza. (Domanda 17)

6.3.4.12 Come stabilito nella legislazione dell'UE, il veterinario sotto la propria responsabilità, in casi particolari (D.L.vo 193/2006), ha la possibilità di utilizzare farmaci in deroga («secondo il principio della cascata»). Questa modalità di utilizzo dell'antibiotico ha però dei potenziali rischi per la salute pubblica, in quanto si possono utilizzare principi attivi destinati a specie diverse da quelle da trattare, tra cui farmaci destinati esclusivamente ad uso umano; sarebbe buona norma scoraggiare

l'utilizzo in deroga di antibiotici d'utilità critica sia per l'uomo che per gli animali come ad Es. fluorochinoloni, cefalosporine di 3° e 4° generazione, macrolidi, colistina, carbapenemi.

- Durante il sopralluogo in allevamento considerare sempre la frequenza e le motivazioni con cui si ricorre all'uso di antibiotici in deroga; verificare la presenza di test di sensibilità (es. antibiogramma) che ne giustificano l'utilizzo.
- Indicare se in allevamento il ricorso "all'uso in deroga" riguarda gli antibiotici somministrati per via parenterale e/o mediante mangime medicato. (Domanda 18)
- In caso di utilizzo di mangime medicato valutare con particolare attenzione se i principi attivi delle premiscele medicate utilizzate non siano già presenti in una premiscela medicata già registrata cioè provvista di regolare AIC.

6.3.4.13 Al fine di ridurre al minimo il rischio di residui di farmaco l'identificazione degli animali sottoposti a trattamento deve essere fatta in maniera inequivocabile (Es. numero di marca auricolare del bovino trattato da riportare sul registro dei trattamenti).

- Sarebbe anche buona norma l'identificazione degli animali in corso di trattamento con sistemi aggiuntivi (es. un laccetto ad una zampa, spray colorato sul dorso ecc...): evidenziare in azienda questo approccio lascerebbe intuire una corretta gestione, da parte dell'allevatore, del management dei trattamenti. (Domanda 20)
- Dovrebbero essere evitati errori comuni come l'utilizzo di definizioni troppo generiche o che possano rendere difficile la tracciabilità dei trattamenti: Es. vacche in asciutta, box manze, box vitelli; sala parto o l'uso di numeri aziendali non registrati.
- In alcune realtà zootecniche (Es. filiera avi-cunicola e suinicola) questi "sistemi d'identificazione aggiuntiva" non sono sempre applicabili, in quanto i trattamenti sono quasi sempre di massa invece che su singolo capo; in questo caso è opportuno che siano messe in atto procedure per una corretta gestione del farmaco, per esempio segnalando in maniera univoca il numero di capannone in cui è in corso il trattamento. E comunque è possibile rispondere NA alla domanda corrispondente. (Domanda 20)

6.3.4.14 In caso di somministrazione di antibiotici in allevamento, sarebbe buona norma reperire in azienda delle Procedure Operative scritte puntuali e coerenti con la realtà zootecnica cui fanno riferimento, che attestino le corrette modalità di somministrazione dei farmaci mediante acqua d'abbeverata, via parenterale e/o mangime medicato. (Domande 21-22-23)

- verificare la presenza in azienda di PROCEDURE OPERATIVE per: la miscelazione e la somministrazione di medicinali veterinari mediante acqua d'abbeverata o alimento liquido; la somministrazione di antibiotici per via parenterale e la somministrazione di mangime medicato. (Domande 21-22-23)

E' corretto rispondere NA (non applicabile), alla specifica domanda, qualora in allevamento non si faccia mai ricorso alla somministrazione di medicinali veterinari mediante le diverse vie di somministrazione proposte nelle domande relative. (Domande 21-22-23)

6.3.4.15 A conclusione della compilazione della check-list prendere nota delle principali patologie rilevate in allevamento, distinguendo tra quelle respiratorie, gastroenteriche, della sfera riproduttiva e locomotorie (domanda 24)

6.3.4.16 valutare se il ricorso agli antibiotici (quantità e tipologia) è coerente con la realtà zootecnica presa in considerazione e con la persistenza di determinate patologie (domanda 25). Si presume che risposte sfavorevoli (NO, no) siano indicative di situazioni a medio o alto rischio in termini di antibiotico resistenza.

In generale criticità che si possono riscontrare in corso di sopralluogo e che dovrebbero allertare il veterinario ispettore ad approfondire ancora di più le modalità di utilizzo degli antibiotici sono:

- Registri dei farmaci incompleti
- Identificazione poco precisa degli animali trattati
- Assenza di referti di laboratorio e/o esclusivo ricorso a Diagnosi clinica prima di prescrivere terapia antibiotica
- Frequente ricorso a profilassi antibiotica di massa
- Utilizzo frequente di antibiotici in deroga o di antibiotici d'importanza critica (CIA's: fluorochinoloni, cefalosporine III e IV gen., macrolidi e colistina)
- Presenza in allevamento di farmaci non giustificati da trattamenti in atto (No in caso di scorta)
- Animali malati o di categorie a rischio che non risultano mai trattati/assenza di trattamenti
- Gestione senza scorte poco credibile.

6.4 ALIMENTAZIONE

6.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281: Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi (G.U. n. 82 del 26/03/1963) e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 999 /2001
- Regolante (CE) 1234/2003
- Regolante (CE) 1292/2005
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
- Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per i mangimi (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190:Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare" (G.U.s.g. n. 118 del 23-05-2006)
- Regolamento (CE)852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

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

1. Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 e succ. modifiche recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002) e s.m.i.;
2. Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
3. Regolamento (CE) 79/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il Regolamento(CE) 1774/2002 relativamente all'uso del latte e dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti a base di latte
4. Nota del Ministero della Salute DGVA/IX/34232/P del 27 settembre 2005

CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- 7 Piano Nazionale Alimentazione Animale (annuale)
- 8 Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- 9 Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 10 Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
- 11 Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70: Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati. (G.U. n. 98 del 29/04/2000).

6.4.2 AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Data 30/05/2016		Pag. 39 di 57

Art. 9 del Reg. CE 183/2005	Presenza della registrazione	Presenza della documentazione di registrazione (non necessaria per gli allevatori che utilizzano esclusivamente mangimi completi del commercio e non effettuano miscele)
Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/200	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	VEDI P.O.MANGIMI
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005	Autorizzazione all' utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale	Presenza autorizzazione, se utilizza.
Art. 4, comma 1 del REG. CE79/2005	Autorizzazione all'utilizzo dei sottoprodotti derivati del latte	Presenza nulla-osta, se utilizza.
Art. 2 D.M. 16/11/93 art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	VEDI P.O MANGIMI
D.L.VO 03/04/1993 n.° 90 Art.10 comma 2 D.M. 16/11/1993 Art.6 comma 2 e 3	I prodotti intermedi possono essere venduti solo per l'esclusivo consumo aziendale ai titolari di allevamento che ne facciano richiesta al Ministero della Salute dimostrando di essere in possesso dei requisiti prescritti. Il possesso dei requisiti deve essere verificato dal Serv. Vet., che rilascia un attestato di idoneità	VEDI P.O. MANGIMI

6.4.3 - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: mantenere puliti e ove necessario disinfettare i locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei mangimi	Verifica condizioni pulizia
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi	Verifica condizioni igieniche
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose	Verifica analitica dell'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi (autocontrollo)
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia	gli operatori adottano misure appropriate per: - prevenire, nel limite del possibile, che animali e parassiti causino	Controllo infestanti – ambienti di stoccaggio non accessibili ad animali

d'igiene	contaminazioni pericolose	
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa per i mangimi	Utilizzo idonei materiali di imballaggio
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori adottano misure appropriate per: - tenere conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	Verifica analisi effettuate e gestione delle non conformità riscontrate
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	le operazioni connesse alla produzione primaria di mangimi sono gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	Sono state individuate e poste in essere misure che consentono di assicurare la protezione dei prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati da contaminazioni e deterioramenti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B Verifica delle modalità di produzione, trasporto, stoccaggio e delle condizioni in cui si trovano i prodotti primari in allevamento
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai pesticidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B
Reg.CE 183/2005 All. I parte A I. disposizioni in materia d'igiene	gli operatori mettono in atto misure di controllo correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compreso il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici	Applicazioni di corrette prassi operative (eventuale adozione di manuali di corretta prassi) – vedi “raccomandazioni per corretta prassi” All. I parte B
Reg. CE 183/2005 All. III “Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi”	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Le aree di produzione dei mangimi, le aree di stoccaggio, i contenitori, i veicoli e le attrezzature adibite allo stoccaggio, al trasporto e alla somministrazione degli stessi sono tenuti in buono stato di pulizia. -controllo dello stato di pulizia delle aree, dei contenitori, dei veicoli e delle attrezzature di stoccaggio, preparazione e distribuzione dei mangimi (particolare attenzione alle aree di miscelazione delle

<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"</p>	<p>Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi sono tenuti puliti</p>	<p>materie prime e dei mangimi complementari, ai miscelatori, alle tubazioni di distribuzione, ai silos, alle aree di stoccaggio di alimenti sfusi o in sacchi) -controllo della presenza di idonei strumenti per la pulizia e la disinfezione delle aree, strutture e attrezzature utilizzate per la produzione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti</p>
<p>Reg. CE 852/04 all 1 punto 3 lettera B</p>	<p>Buona prassi igienica Controllo contaminazioni dovute: micotossine, metalli pesanti</p>	
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"</p>	<p>Pulizia e manutenzione regolare, ove possibile, dei sistemi di erogazione dell'acqua</p>	<p>I sistemi e le attrezzature per l'erogazione dell'acqua devono essere puliti e in buono stato di manutenzione (particolare attenzione va posta verso i contenitori per la raccolta e lo stoccaggio dell'acqua)</p>
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"</p>	<p>Impiego dei prodotti chimici per la pulitura e l'igienizzazione conformemente alle istruzioni e conservazione dei medesimi lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali</p>	<p>I prodotti chimici impiegabili devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifici ed autorizzati (d.d.t. di acquisto) - provvisti di schede tecniche con le relative istruzioni - conservati in aree dedicate, ben individuate, lontano da alimenti zootecnici ed accessibili solo a personale autorizzato
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"</p>	<p>Presenza dei requisiti necessari per garantire, agli animali allevati, una adeguata qualità dell'acqua da bere</p>	<p>A tal fine è necessaria la presenza di fonti di approvvigionamento sicure come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'acquedotto pubblico - i pozzi autorizzati e sottoposti a regolare controllo

<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Mangimi e acqua"</p>	<p>Adozione di tutte le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua</p>	<p>- Controllo chimico e batteriologico dell'acqua prelevata dagli abbeveratoi a disposizione degli animali</p>
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"</p>	<p>Presenza di un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettiere o delle unità di bestiame</p>	<p>A tal fine risulta opportuna la presenza di un sistema di controllo articolato e costituito da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - protezioni agli infissi nelle aree di stoccaggio e preparazione mangimi programmi di controllo degli agenti infestanti tramite sistemi e prodotti autorizzati
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Prescrizioni relative alle attrezzature da stalla e per la somministrazione dei mangimi"</p>	<p>I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale sono cambiati con frequenza e non sono lasciati ammuffire</p>	<p>I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati opportuna frequenza.</p> <p>Evidenza delle condizioni di pulizia delle lettiere, stato di conservazione ed utilizzo dei mangimi</p>

6.4.4 - PERSONALE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Personale"	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità conoscenze e competenza	Valutazione del grado di formazione del personale : - verifica delle buone prassi utilizzate nella gestione dell'alimentazione degli animali

6.4.5 – TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	gli operatori conservano le registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e le mettono a disposizione delle autorità competenti	Evidenza delle registrazioni poste in atto per controllare gli elementi di pericolo (commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa)
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di prodotti fitosanitari e biocidi	Evidenza delle registrazioni
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - uso di sementi geneticamente modificate	Evidenza delle registrazioni
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - insorgenza di malattie parassitarie o di malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	Evidenza delle registrazioni
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - 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	Evidenza delle registrazioni (referti di analisi)
Reg.CE 183/2005 All. I parte A- II tenuta dei registri	Gli operatori tengono in particolare registrazioni di: - la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	- presenza documenti di acquisto e cartellini - misure appropriate di tracciabilità per correlare il mangime in entrata agli animali a cui è stato somministrato (uscita)
Art. 5, comma 6, del Reg. CE 183/2005	Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti	E' obbligatorio che gli "agricoltori" utilizzino soltanto mangimi forniti da operatori registrati o riconosciuti ad eccezione di piccole quantità di alimenti prodotti a livello locale (Provincia) da produttori primari (deve essere comunque preservata la tracciabilità degli stessi). Evidenza dei documenti di acquisto

Art. 18 L. 281/1963 comma 1 e comma 3	Impiego di prodotti forniti con denominazioni, dichiarazioni o indicazioni, previsti dalla legge e dai suoi allegati e decreti di applicazione, per iscritto in lingua italiana, o risultante dalle fatture (d.d.t.)	L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte: - in modo chiaro, leggibile ed indelebile - anche in lingua italiana - sugli imballaggi, recipienti o confezioni - sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti - per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura
Art. 18 L. 281/1963 comma 2	Nel caso di prodotti alla rinfusa tali denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni sono apposte sul documento di accompagnamento	Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture)
Reg. CE 1830/2003 Art. 4, Capitolo B, comma 6, lettera a) e b)	Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta deve essere riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".	I prodotti OGM non free devono riportare in etichetta o sui d.d.t. anche la dicitura prevista: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".

6.4.6 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III "Stoccaggio"	Stoccaggio dei mangimi in maniera separata e lontano dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali Stoccaggio adeguato delle sementi e in modo tale da non essere accessibili agli animali	L'Organizzazione Aziendale deve prevedere la presenza di specifiche aree e/o locali di stoccaggio: - degli alimenti zootecnici - delle sementi - dei prodotti chimici impiegati per usi diversi dall'alimentazione zootecnica - dei prodotti vietati (Decisione 2004/217/CEE) Occorre verificare se sementi, prodotti chimici e/o vietati sono presenti nelle aree dedicate

<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"</p>	<p>Stoccaggio e manipolazione separata dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati</p>	<p>Tutti gli alimenti devono essere stoccati in locali o silos sufficienti e ben individuati destinati a contenere le tipologie di alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non medicati - medicati - per categorie diverse - per specie diverse <p>Evidenza che gli alimenti sono stoccati nei locali o nei silos appositamente assegnati ed individuati</p>
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"</p>	<p>Presenza di un sistema di distribuzione dei mangimi in azienda tale da assicurare che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta</p>	<p>E' necessario che sia presente un sistema di distribuzione dei mangimi automatico o manuale in cui sia previsto:</p>
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"</p>	<p>Manipolazione dei mangimi in modo da assicurare che, durante la distribuzione e la somministrazione, non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - l'uso di contenitori o carri pulibili e puliti: pertanto risulta fondamentale il riconoscimento delle strutture sottoposte a pulizia - il trasporto tramite linee specifiche (medicati, non medicati, accrescimento, lattazione, asciutta, ecc.)
<p>Reg. CE 183/2005 All. III "Distribuzione"</p> <p>Reg. 999/2001/CE e succ. mod.(Reg. 1292/2005/CE) All. IV</p>	<p>Manipolazione dei mangimi non medicati in maniera separata dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.</p> <p>Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga (proteine animali trasformate, gelatina ricavata da ruminanti, prodotti a base di sangue, proteine idrolizzate, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico) nei limiti e con le modalità fissate dalla norma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la manipolazione secondo una sequenza tale da evitare le contaminazioni (animali in produzione o ingrasso-medicato-animali in accrescimento-pulizia degli impianti) <p>Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in relazione alle produzioni effettuate.</p> <p>Nel caso in cui coesista nel medesimo stabilimento la produzione di mangimi contenenti materie prime di origine animale e mangimi per ruminanti sono adottate precauzioni per evitare rischi di contaminazioni crociate (separazione fisica in tutte le fasi - <i>magazzinaggio, produzione, imballaggio, trasporto</i>)</p> <p>Esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di o.a. consentite in deroga.</p> <p>Esiste un piano documentato di autocontrollo sulle proteine animali trasformate consentite finalizzato ad evitare la presenza di proteine vietate.</p> <p>Vengono rispettati gli obblighi di etichettatura</p>

REG. CE 79/2005 art. 4, comma 1	Utilizzo sottoprodotti derivati del latte	Idoneità contenitori di stoccaggio (= o > alla q.tà quotidiana) Documenti di acquisto (DDT Reg. 1774/2002)
---------------------------------	---	---

6.4.7 PASCOLO

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo	la pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico	Applicazione di buone prassi
Reg. CE 183/2005 All. III - Pascolo	Se del caso, viene osservato di un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivati e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici	Applicazione di buone prassi

6.4.8 MANUALI (Raccomandazioni)

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	gli operatori utilizzano manuali nazionali o comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	Presenza del manuale e suo utilizzo
Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli	Manuale esaustivo rispetto ai pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e sulle azioni atte a controllarli

6.5 BIOSICUREZZA E IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

6.5.1 Riferimenti normativi

- T.U.LL.SS. approvato con R.D. n. 1265/34 e successive modifiche ed integrazioni;
- Circolare 11/96
- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n.320 e successive modifiche ed integrazioni;
- D.P.R. 30 aprile 1996, n. 317 – Regolamento recante norme per l’attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all’identificazione e alla registrazione degli animali;
- D.Lgs 22 maggio 1999, n.196 – Attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina;
- Delibera RER n. 166/1989
- Circolare Regione Emilia-Romagna 40/1989 applicativa della delibera 166/1989.
- Circolare Regione Emilia-Romagna 11/2001
- Reg 1774/2002/CE
- Reg 183/2005/CE
- REG 2075/2005
- Direttiva 2003/99/CE; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003)
- Decreto del Ministero della Sanità 1° aprile 1997 – Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina;
- DM 19/07/2000 n. 403
- Direttiva 2003/99/CE; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003)
- Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti; (G.U.C.E n. L 325 del 12/12/2003)
- Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05.
- DEC 779/2005/CE
- 197/2006/CE
- D.G.R 1526/2007 recepimento Linee guida nazionali sull’applicazione del Reg. 2075/05/CE
- Determina Responsabile Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti n. 133 del 2008

6.5.2 DATI ALLEVAMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Circolare 11/96 DM 1 aprile 1997 All. 3	Art. 4 DM 1/04/97 Al fine di consentire il rilevamento di elementi epidemiologici il detentore fornisce al Servizio Veterinario le informazioni che il Veterinario registra nella scheda di allevamento, conforme all'allegato 3 del DM 1 aprile 1997.	

6.5.3 AUTORIZZAZIONI e REGISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.5.3.1 D.P.R.317/1996</p> <p>RPV n. 320 1954 art. 24 lett. e</p> <p>Reg 1774/2002/CE Reg 197/2006/CE. Per utilizzo siero: Reg 79/2005</p>	<p>Gli allevamenti devono essere registrati presso la Azienda USL ed avere un codice aziendale. Devono essere registrati presso la Banca Dati Nazionale.</p> <p>Gli allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari ed allevamenti a carattere industriale o commerciale (o impianti) che utilizzano sottoprodotti alimentari di qualsiasi provenienza devono ottenere nulla osta da parte del Sindaco</p> <p>Registrazione e nulla osta per gli allevamenti che utilizzano per l'alimentazione animale i "prodotti" di cui all'art. 1 reg. CE n. 79/2005, annessi a impianti riconosciuti ai sensi del DPR 54/97.</p> <p>E' vietata la somministrazione di rifiuti di cucina e alimenti scaduti o in stato scadente di conservazione salvo diversa indicazione da parte della autorità competente (ministero) che ne può autorizzare l'utilizzo se il loro impiego non rappresenta rischio per la salute pubblica o degli animali.</p>	<p>Presenza della registrazione in BDN e del nulla osta del Sindaco nei casi previsti dal requisito applicativo.</p> <p>Presenza dell'attestato di registrazione.</p>

6.5.4 CARATTERISTICHE GESTIONALI E STRUTTURALI DELL' ALLEVAMENTO e PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERIO DI CONFORMITA'
<p>6.5.4.1 Delibera RER n. 166/1989 S Circ.RER 40/1989</p>	<p>L'allevatore ha l'obbligo di segnalare entro 7 giorni al Servizio Veterinario ogni introduzione di animali nell'allevamento ed annotarlo contestualmente sul registro.</p> <p>La mancata registrazione delle movimentazioni comporta la sospensione dell'accREDITAMENTO per MVS e per malattia di Aujeszky.</p>	<p>Presenza delle comunicazioni relative all'introduzione di animali.</p> <p>Evidenza delle comunicazioni effettuate.</p> <p>Evidenza della congruità tra le movimentazioni comunicate e le informazioni presenti sulla BDN.</p>
<p>6.5.4.2 D.P.R.317/1996</p> <p>DM 4/5/2006</p> <p>OM 26/7/2001</p> <p>P</p>	<p>I registri e le copie del Modello 4 sono conservati presso l'azienda e tenuti a disposizione dell'autorità competente che ne fa richiesta per un periodo di cinque anni.</p> <p>1.L'ingresso di automezzi per il trasporto di suini negli allevamenti è consentito esclusivamente se lavati e disinfettati.</p> <p>2. Il detentore degli animali ritira l'apposita dichiarazione del trasportatore attestante l'avvenuto lavaggio e disinfezione dell'automezzo.</p> <p>3. La dichiarazione di cui al comma 2 deve essere tenuta agli atti per un anno.</p>	<p>Presenza del registro e dei modelli 4 relativi agli ultimi 5 anni.</p> <p>Presenza dell'attestato di disinfezione dell'automezzo allegato ad ogni modello 4.</p>

<p>6.5.4.3 Delibera RER n. 166/1989 Circ. RER 40/1989 Reg 1774/2002/CE P</p>	<p>Struttura di allevamento. In allevamento devono essere adottati gli accorgimenti strutturali ed organizzativi per assicurare il più possibile la difesa sanitaria, la biosicurezza e limitare il rischio di diffusione, tra i reparti, di eventuali malattie infettive.</p> <p>La distanza fra i reparti deve permettere lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico degli animali, il rifornimento dei mangimi, ecc.</p> <p>Quarantena e Infermeria: devono essere disponibili dei locali isolati dalle normali strutture di ricovero, distinti funzionalmente e strutturalmente ove albergare i suini di nuova introduzione (quarantena) e gli animali ammalati (infermeria).</p>	<p>Presenza di una planimetria, mediante la quale sia possibile verificare il flusso degli spostamenti degli animali allevati.</p> <p>Presenza di una procedura indicante le modalità di trasporto degli animali all'interno dell'allevamento, l'utilizzo del personale nei vari reparti, le modalità di rifornimento dei mangimi e di raccolta di animali morti.</p> <p>Presenza di locali adibiti ad infermeria e quarantena, che siano funzionali all'allevamento e vuoti se non occupati da animali rispettivamente ammalati o di nuova introduzione.</p>
<p>6.5.4.4 Circ. RER 40/1989</p>	<p>Gli allevamenti suini, soprattutto in alcune fasi dell'allevamento, dovrebbero essere organizzati secondo la tecnica del tutto pieno/tutto vuoto, con conseguente articolazione strutturale degli edifici in reparti, ambienti, settori e comparti per il ricovero degli animali in gruppi omogenei, opportunamente dimensionati per consentire, nel succedersi dei gruppi, adeguati periodi di vuoto sanitario.</p>	<p>Esistenza di una procedura gestionale che determini l'applicazione del tutto pieno/tutto vuoto. Evidenza, dalla movimentazione degli animali (registro e modelli 4) del tutto pieno/tutto vuoto.</p>
<p>6.5.4.5 Circ. RER 40/1989 P rispetto dei requisiti di biosicurezza mediante Ordinanza del Sindaco e/o sospensione delle qualifiche sanitarie all'allevamento.</p>	<p>Recinzioni: l'allevamento deve essere strutturato in modo da rispondere il più possibile ad esigenze di profilassi che prevedano in particolare il controllo sull'ingresso di mezzi di trasporto, persone e ovviamente animali selvatici, a seconda della realtà del territorio.</p> <p>Le aree aziendali di sosta degli automezzi e quelle prospicienti gli accessi di ricovero devono essere pavimentate per consentire una efficace pulizia e il deflusso delle acque di lavaggio.</p>	<p>Si considera ottimale la recinzione metallica di altezza minima di 180 cm, opportunamente interrata o resa solidale con una fascia di recinzione adiacente al terreno. L'area di allevamento da recintare, di norma, comprende una zona larga almeno 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini.</p> <p>Per gli esistenti può essere ritenuta idonea una barriera fisica e/o naturale che garantisca la corretta separazione e circoscriva completamente la parte produttiva dell'allevamento, impedendo l'accesso alle persone estranee. Il proprietario può proporre soluzioni alternative che dovranno essere valutate e approvate dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.</p> <p>Presenza di procedure di controllo degli ingressi in allevamento di persone (anche addetti alla manutenzione) e mezzi di trasporto.</p>

<p>6.5.4.6 Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05. P Reg 183/2005/CE OM 10 maggio 1973 e succ. modifiche</p>	<p>Particolare attenzione va riservata alle strutture e agli impianti adibiti al deposito e alla produzione di mangimi. I rifornimenti di materie prime devono essere attuati in modo da evitare che gli automezzi raggiungano aree accessibili direttamente agli animali o al personale addetto agli animali.</p> <p>Salvo quanto disposto al successivo art. 3 è vietato cedere per l'alimentazione degli animali nonché detenere e utilizzare per lo stesso scopo rifiuti solidi urbani, residui della macellazione, residui della lavorazione delle carni e dei loro sottoprodotti, i residui solidi, semi-solidi, liquidi, di cucina e delle mense, nonché qualsiasi altro rifiuto alimentare e non, ivi compresi i rifiuti di animali, in quanto rappresentano un possibile veicolo di propagazione di malattie.</p>	<p>Esistenza di una procedura specifica per gli operatori.</p> <p>In caso di utilizzo di siero di latte, presenza della relativa registrazione e nulla osta rilasciato ai sensi della nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05.</p>
<p>6.5.4.7 Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05. Punto 4 S</p>	<p>Registrazione e nulla osta (rilasciato ai sensi della nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05) per gli allevamenti che utilizzano per l'alimentazione animale i "prodotti" di cui all'art. 1 reg. Ce n. 79/2005</p> <p>L'allevatore deve disporre di un adeguato sistema per la raccolta, l'eventuale conservazione e la distribuzione dei "prodotti";</p> <p>Gli allevamenti che intendono utilizzare i "prodotti" di cui all'Allegato II, devono: trasferire tutti gli animali allevati direttamente al macello, oppure ad un'altra azienda, dalla quale gli animali andranno trasferiti direttamente al macello, oppure ad un'altra azienda che non utilizza per l'alimentazione degli animali i prodotti di cui all'Allegato II.</p> <p>TRACCIABILITA' - utilizzo di siero di latte</p> <p>L'allevatore ha l'obbligo di garantire la tracciabilità dei "prodotti", comunicando al Servizio Veterinario competente ogni variazione nella fornitura degli stessi, rispetto a quanto dichiarato nella domanda di registrazione.</p> <p>L'allevatore deve tenere le registrazioni relative al ricevimento dei "prodotti", utilizzando l'apposito registro di cui all'art. 9 del Reg. CE 1774/2002 o conservare la relativa documentazione..</p> <p>Le registrazioni delle partite dovranno essere effettuate entro le 72 ore dal ricevimento. Copia del documento commerciale di trasporto deve essere conservato presso l'utilizzatore finale per almeno 2 anni.</p> <p>Qualora la partita provenga da un caseificio e sia destinata ad uno o più allevamenti o provenga da più caseifici e sia destinata ad un allevamento, si ritiene che la puntuale raccolta presso l'allevamento dei DDT relativi ad ogni singola partita consegnata possa</p>	<p>Congruità, rispetto all'attestato di registrazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornitore/i dei "prodotti" (ragione sociale, sede e n° di registrazione dello stabilimento); - modalità di conferimento dei "prodotti" (es. chi effettua il trasporto, frequenza, quantità); - tipologia dei prodotti utilizzati - modalità di eliminazione di "prodotti" che eventualmente non vengono impiegati; - condizioni di utilizzo del prodotto (numero e categoria animali cui i "prodotti" sono destinati, eventuale conservazione dei "prodotti" prima del loro impiego). <p>Presenza dei documenti necessari alla rintracciabilità, come da requisito applicativo</p>

	costituire un analogo sistema volto a garantire la tracciabilità del prodotto conferito.	
6.5.4.8 Reg 79/2005/CE e nota applicativa DGVA IX 34232/p del 27/09/05. S Punto 5	TRACCIABILITA' – utilizzo di siero in allevamento collegato Il caseificio deve tenere le registrazioni relative all'inoltro del siero, utilizzando l'apposito registro di cui all'art. 9 del Reg. CE 1774/2002, compilato per le parti pertinenti (data, quantità). Le registrazioni delle partite dovranno essere effettuate entro le 72 ore dall'inoltro. Per il caseificio e l'allevamento è consentita la tenuta di un unico registro delle partite. Qualora la partita provenga da un caseificio e sia destinata ad uno o più allevamenti o provenga da più caseifici e sia destinata ad un allevamento, si ritiene che la puntuale raccolta presso l'allevamento dei DDT relativi ad ogni singola partita consegnata possa costituire un analogo sistema volto a garantire la tracciabilità del prodotto conferito.	Presenza dei documenti necessari alla rintracciabilità, come da requisito applicativo
6.5.4.9 Circ. RER 40/1989 Reg 852/04 P	Lavaggio e disinfezione strutture Nell'allevamento devono essere assicurate adeguate condizioni di pulizia ed igiene, che prevedano il lavaggio e la disinfezione di attrezzature e ricoveri, da attuare soprattutto in corrispondenza del "tutto vuoto" e nei periodi di assenza degli animali. Deve essere effettuata una sistematica ed efficiente lotta contro insetti e roditori. Anche le condizioni strutturali dei ricoveri devono essere tali da garantire l'efficacia delle azioni di lotta agli insetti e roditori.	Esistenza di una procedura gestionale e presenza di detergenti e disinfettanti.
6.5.4.10 Circ. RER 40/1989 P	Lavaggio e disinfezione mezzi trasporto Nell'allevamento devono essere presenti attrezzature e spazi idonei al lavaggio e disinfezione degli automezzi per il trasporto degli animali.	Esistenza di una procedura gestionale per il lavaggio e disinfezione dei mezzi di trasporto. Presenza di un'area cortiliva provvista di attrezzature, detergenti e disinfettanti.
6.5.4.11 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 1 Circ. RER 40/1989 Circolare RER 11/2001 DM 1/4/1997	In allevamento deve essere presente un registro dei trattamenti , su cui vanno registrate le forme morbose verificatesi in allevamento e la relativa terapia. malattia di Aujeszky: I suini riproduttori sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni ogni anno. I nuovi nati sono sottoposti a due vaccinazioni a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. Verretti e scrofette sono sottoposti ad un richiamo entro i sei mesi di vita. I suini da ingrasso sono sottoposti a due interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. Se macellati dopo il 7° mese deve essere praticato un terzo intervento vaccinale tra il 6° e il 7° mese.	Presenza del registro dei trattamenti e delle relative registrazioni. Evidenza di registrazioni delle forme morbose verificatesi in allevamento, presenza di ricette di medicinali veterinari con indicazione dei farmaci utilizzati e il tipo di assistenza tecnica e veterinaria. Evidenza dell'esecuzione delle profilassi obbligatorie (malattia di Aujeszky). Registrazione, sul registro dei trattamenti dell'età degli animali sottoposti alle vaccinazioni. Presenza della documentazione di acquisto dei vaccini.
6.5.4.12 RPV n. 320 1954	Segnalazione di malattie infettive soggette a denuncia: qualunque caso anche sospetto di malattia infettiva e diffusiva degli animali deve essere immediatamente denunciata al	Evidenze della conoscenza da parte dell'operatore dell'obbligo di segnalazione.

art.2 Reg 852/04	Sindaco..(omissis). Sono tenuti alla denuncia: (omissis) i proprietari e detentori di animali Il personale addetto ha ricevuto una formazione sui rischi sanitari	Eventuale esistenza di una procedura per la segnalazione di sospetto delle malattie infettive che preveda il coinvolgimento di un veterinario. Formazione specifica ricevuta.
6.5.4.13 Reg 852/04	Per quanto possibile è assicurata la pulizia degli animali da inviare al macello e ove necessario, degli animali da produzione	

6.5.5 RICONOSCIMENTO DI AZIENDA ESENTE DA TRICHINE

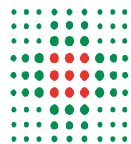
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.5.1 Reg 2075/2005/CE DGR 1526/2007 Determina 133/2008	<p>L'allevamento esente da trichine sarà un allevamento con "condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata, ed il responsabile dell'allevamento tiene sotto controllo permanente le condizioni di stabulazione e l'alimentazione".</p> <p>Devono essere adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali.</p> <p>Deve esistere una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini.</p> <p>Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente. Presso l'azienda sono conservati i modelli di documento in appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato, da cui risulti che i suini della azienda sono soggetti ai controlli previsti</p> <p>Nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione. Entro tale perimetro sono adottate misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci) La presenza di parchetti all'aperto non preclude l'accreditamento della azienda.</p> <p>Lo svezzamento dei suinetti avviene in ambiente controllato.</p> <p>Se lo svezzamento è posto all'esterno, gli animali sono collocati in zone adeguatamente recintate e si adottano misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci)</p>	<p>Corretta costruzione e manutenzione dei sistemi di raccolta ed allontanamento delle deiezioni.</p> <p>Assenza di soluzioni di continuità nelle pareti (vetri delle finestre, aperture di passaggio dei tubi) e nelle condutture.</p> <p>Presenza di griglie o reti idonee ad impedire l'accesso ai roditori sulle aperture per il passaggio dei tubi o per la aerazione.</p> <p>Presenza di una procedura e di un programma di lotta contro i roditori che preveda una costante ricognizione della integrità degli edifici.</p> <p>Presenza, tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini, di una area larga 2 metri libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalcata.</p> <p>Presenza di barriere architettoniche per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori quali, ad esempio: tettoie, reti od altro, in funzione della collocazione geografica dell'allevamento e la presenza di selvatici.</p> <p>Presenza di portoni, reti e altri accorgimenti che impediscano l'accesso agli animali infestanti, in adeguato stato di manutenzione.</p> <p>Esistenza di una procedura di gestione della fase di svezzamento dei suinetti.</p>
6.5.5.2	Il veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione al quale pervengono suini	

DGR 1526/2007 Determina 133/2008	provenienti da allevamenti che hanno presentato richiesta di riconoscimento o che sono riconosciuti esenti da Trichinella è tenuto da subito a fornire agli stessi la certificazione, in merito agli esiti della visita ante e post mortem, sul numero e categoria di suini controllati per Trichinella spp. e sull'esito dell'esame trichinoscopico nonché della metodica di individuazione impiegata. A tal fine può essere utilizzato il modello di documento riportato in appendice all'allegato I del Regolamento CE 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle ispezioni effettuate presso il macello all'azienda di provenienza degli animali, eventualmente integrato dalle voci mancanti (es. metodica utilizzata per la ricerca di Trichinella).	
6.5.5.3 Reg 2075/2005/CE DGR 1526/2007 Determina 133/2008	tutti i mangimi utilizzati provengono da stabilimenti di produzione che rispettano i principi descritti nel regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce prescrizioni relative all'igiene dei mangimi I mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori. Tutti gli altri prodotti utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente	Collocazione delle mangiatoie e in luoghi non facilmente accessibili ad uccelli od altri animali. Evidenza della costante e frequente pulizia degli impianti per la distribuzione dei mangimi e di tutte le attrezzature o automezzi utilizzati a questo scopo. Conservazione dei mangimi in luoghi inaccessibili ai roditori, come silos e magazzini dotati di idonee protezioni. Presenza di procedure di applicazione di un programma di lotta agli infestanti.
6.5.5.4 Reg 852/04 Reg 2075/2005/CE DGR 1526/2007 Determina 133/2008 Reg 1774/2002/CE	Le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie. Qualora le carcasse siano immagazzinate nell'azienda contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento. L'area limitrofa ai contenitori sarà idonea alla necessaria pulizia e disinfezione.	Collocazione dei contenitori in cui conservare tramite il freddo le carcasse di animali morti in attesa del loro allontanamento, in una area dell'allevamento lontana da dove albergano gli animali (se possibile all'esterno del perimetro recintato). Presenza di idonei contenitori in cui conservare tramite il freddo le carcasse, collocati e conservati come disposto dal requisito applicativo.
6.5.5.5 Reg 2075/2005/CE DGR 1526/2007 Determina 133/2008	L'allevamento deve essere georeferenziato , i dati sono conservati presso l'anagrafe del Servizio Veterinario competente e registrati in BDN. Se l'allevamento è situato nelle vicinanze di una discarica, sono adottate misure per contenere il rischio connesso alla presenza della discarica	.
6.5.5.6 Reg 2075/2005/CE DGR 1526/2007 Determina 133/2008	Tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità. sono introdotti animali nell'azienda soltanto nel caso in cui: i) provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine, ovvero ii) siano accompagnati da un certificato autentificato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichina; ovvero	Esistenza della certificazione di accompagnamento degli animali, che attesti la qualifica sanitaria dell'allevamento di provenienza.

	iii) siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda	
--	---	--

6.5.6 NORME CHE REGOLANO LA RIPRODUZIONE ANIMALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.5.6.1 DM 19/07/2000 n. 403 Art. 17	Negli allevamenti suinicoli è consentito il prelievo e la preparazione di materiale seminale proveniente dai riproduttori maschi presenti in azienda per l'esclusiva inseminazione delle scrofe dell'azienda medesima. Condizioni per l'impiego dell'inseminazione artificiale nell'ambito aziendale sono: a) che l'azienda disponga di locali ed attrezzature adeguati per il prelievo, la preparazione e la conservazione del materiale seminale, fresco o refrigerato; b) che i riproduttori maschi presenti nell'allevamento risultino idonei per la monta naturale; c) che siano rispettate le prescrizioni emanate dalle competenti AUSL in materia di profilassi e di polizia sanitaria; d) che l'azienda disponga di personale qualificato. L'azienda ha l'obbligo di comunicare tempestivamente alla Regione competente lo svolgimento di detta attività. Le Regioni, con riferimento alle dimensioni dell'allevamento, possono prevedere che la responsabilità sanitaria sia assicurata da un veterinario.	Evidenza dell'igienicità dei locali per il prelievo e preparazione del seme. Evidenza della competenza e della formazione del personale addetto Presenza della comunicazione alla Regione



CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

Protocollo Data	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro	
Detentore trasmette in BDN autonomamente Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Trasmissione dati mediante delegato (nominativo del delegato : _____		
Trasmissione dati tramite Servizio Veterinario A.S.L. <input type="checkbox"/>	Registro informatizzato Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

*allegare frontespizio stampato dalla BDN verificando l'aggiornamento dei dati.

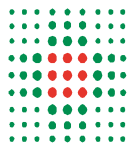
(NC 170-Azienda/allevamento non registrato presso ASL)

Stampa del censimento e delle movimentazioni degli ultimi 6 mesi per le verifiche in allevamento.

Stampa della funzione: numero presunto dei suini presenti (elaborato dalla BDN con le movimentazioni registrate dall'ultimo censimento).

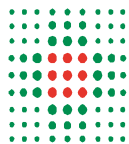
Verificare, comparando con quanto contenuto nella stampa dei dati registrati nella banca dati nazionale, la correttezza delle informazioni relative all'azienda e all'allevamento con particolare riferimento alle coordinate geografiche, alla capacità, tipologia della struttura, orientamento produttivo ecc. In caso di informazioni non esatte o mancanti, provvedere alle eventuali correzioni utilizzando le apposite funzioni di aggiornamento della BDN. (punto 9)

Verificare la corrispondenza tra il censimento registrato in BDN e quello riportato nel registro d'azienda e inoltre la congruenza tra il dato relativo al censimento ed il numero di animali presenti in azienda. (punto 14)



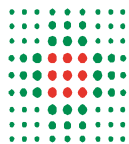
CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

REGISTRAZIONE AZIENDA E REGISTRI (6.1.2)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte/ELEMENTI DI VERIFICA
<p>1 Presenza del registro aziendale di cui all'art. 3 DLgs 200/2010, con pagine numerate progressivamente conforme al modello di cui all'allegato II (6.1.2.1)</p> <p>Nel caso in cui il registro sia tenuto avvalendosi della BDN, tale opzione è annotata nella BDN? (6.1.2.2)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	VERIFICA REGISTRO AZIENDALE - I20-Registro di stalla mancante Registro informatizzato in BDN Registro informatizzato in azienda Registro cartaceo Se nel registro sono annotati precenti controlli indicare la data dell'ultimo.....
<p>2 I dati anagrafici e di tipologia ed orientamento produttivo sul frontespizio sono coerenti con le informazioni in allegato I D.Lgs 200/2010 (6.1.2.1)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Incongruenze del registro d'azienda Corrispondenza con i dati in BDN
<p>3 lo schema di registro contempla il numero degli animali presenti nell'azienda con l'indicazione della categoria (lattonzoli 7-25 kg; magroni 25-90 kg; grassi oltre 90 kg; scrofe; verri) (6.1.2.1)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	I21 Registro di stalla non conforme
<p>4 Il registro riporta le nascite, i decessi e i movimenti con menzione della loro origine o destinazione e della data dell'evento, indicando il mod 4 di riferimento(6.1.2.2)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	I22-Registro di stalla non compilato in ogni sua parte
<p>5 la registrazione sul registro cartaceo e' effettuata entro tre giorni dall'evento, salvo che per le nascite e le morti, che possono essere registrate entro 30 giorni. (6.1.2.2)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	I22-Registro di stalla non compilato in ogni sua parte Confronto fra un campione di mod 4 e registrazioni. Data ultimo aggiornamento



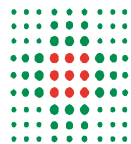
CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

<p>6 i documenti di destinazione/provenienza (Mod 4) sono conformi alla normativa (DPR 317/96 e succ mod.) e conservati per almeno 3 anni (6.1.3.2) .</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>BDN ANAGRAFE SUINA (6.1.4)</p>	<p>Giudizio di conformità</p>	<p>Evidenze raccolte</p>
<p>7 I dati anagrafici, la tipologia produttiva e l'orientamento produttivo riscontrati in azienda corrispondono a quanto registrato BDN (6.1.2.1)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	<p><i>121-Registro di stalla non aggiornato</i></p>
<p>8 Le movimentazioni di animali sono regolarmente notificate in BDN (6.1.2.2)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	<p>Se no, specificare: n° movimentazioni in uscita non notificate n° movimentazioni in entrata non notificate n° capi smarrito o oggetto di furto non notificati..... n° di notifiche avvenute in ritardo rispetto a quanto stabilito.....</p> <p><i>140-Mancata comunicazione entro 7 giorni dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo dall'azienda</i></p>
<p>9 Nel caso in cui il registro sia tenuto avvalendosi della BDN, la registrazione e' effettuata entro tre giorni dall'evento, salvo che per le nascite, che possono essere registrate entro trenta giorni dal parto(6.1.2.2)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	<p><i>121-Registro di stalla non aggiornato</i></p>
<p>10 La comunicazione del censimento effettuata entro il 31 marzo di ogni anno corrisponde ai dati registrati. Censimento: animali detenuti al 31 marzo, suddivisi per categoria.</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	<p><u>Totale capi risultanti nel censimento annuale:</u></p>



CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

(6.1.2.2)	NA <input type="checkbox"/>	capacità della struttura indicata in BDN congrua con il censimento sul registro
<p>11 verifica in allevamento dei dati riportati sul registro (6.1.2.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totale suini riportati sul registro _ _ _ _ _ _ _ • lattonzoli 7-25 kg _ _ _ _ _ _ _ • magroni 25-90 kg _ _ _ _ _ _ _ • grassi oltre 90 kg _ _ _ _ _ _ _ • scrofe (riproduttori femmine) _ _ _ _ _ _ _ • verri _ _ _ _ _ _ _ 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Evidenze rilevate in allevamento (almeno due categorie):</p> <p>Categoriastima presenti _ _ _ _ _ _ _ </p> <p>Categoriastima presenti _ _ _ _ _ _ _ </p> <p>Categoriastima presenti _ _ _ _ _ _ _ </p> <p>Categoriastima presenti _ _ _ _ _ _ _ </p> <p>Categoriastima presenti _ _ _ _ _ _ _ </p> <p>Solo in caso di non conformità dovrà essere verificato il "TOTALE CAPI EFFETTIVAMENTE PRESENTI IN ALLEVAMENTO" da riportare in BDN</p>
<p>12 Verifica corretta identificazione degli animali Il marchio auricolare è corretto e leggibile (6.1.3.1)</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>	<p><u>TOTALE CAPI CONTROLLATI</u></p> <p>Indicare il n° di capi controllati secondo la tabella della numerosità campionaria _ _ _ _ _ </p> <p>N° capi privi di identificazione _ _ _ _ _ .</p> <p>N° capi con identificazione irregolare o illeggibile _ _ _ _ _ </p> <p>Tabella campionaria P 5% e IC 95%</p> <p>I10-Identificazione dell'animale mancante</p> <p>I11-Identificazione dell'animale non corretta</p> <p>I23-Animale presente in allevamento, ma non nel registro di stalla</p> <p>I24-Animale presente sul registro di stalla, ma non in allevamento</p>
<p>13 in caso di tatuaggio illeggibile gli animali vengono re identificati (6.1.3.1)</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p>	



CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

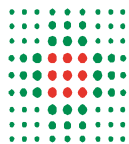
Allegato 22

mod. 22 P007 6100

	NA <input type="checkbox"/>	
14 gli animali sono identificati nei tempi previsti (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
15 esiste una procedura interna, anche non scritta, per la verifica della corretta identificazione (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Descrizione eventuale protocollo

Dati da inserire nella BDN – (menu > controlli) in caso di esito favorevole oltre ai dati presenti nel frontespizio si registra solamente il criterio utilizzato come da tabella sottoriportata.

Presenza dei documenti a supporto del registro aziendale	si	no
N° capi presenti in allevamento	_____	N° capi riportati sul registro
N° soggetti controllati (tabella categorie)	_____	_____
Criterio utilizzato per la selezione dell'allevamento – (selezionare una sola delle opzioni disponibili)		
<p>Mancata comunicazione da parte del detentore del censimento annuale Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria Cambiamenti della situazione aziendale Comunicazione dei dati dell'azienda all'a.c. Implicazioni per la salute umana e animale, prec. Focolai Indagine relativa all'igiene degli allevamenti Indagine relativa alle frodi comunitarie Infrazioni riscontrate negli anni precedenti</p>		



CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

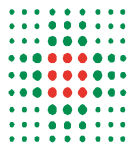
Numero di animali
Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione
Variazioni dell'entità dei premi

Esiti del controllo

FAVOREVOLE		
<p>FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità</p> <p><i>NOTA - La mancata esecuzione da parte dell'Azienda delle Prescrizioni/Azioni correttive comporta l'applicazione di sanzioni e/o riduzioni relative al rispetto dei requisiti di Condizionalità</i></p> <p><i>NOTA effettuare il follow-up dopo la scadenza del tempo assegnato e <u>prima di rendere definitivo il risultato del controllo</u></i></p>	<p>Scheda non conformità n°..... Prot.....</p>	<p>1 - Mancata identificazione degli animali I10-Identificazione dell'animale mancante 2 - Irregolare identificazione dei capi I11-Identificazione dell'animale non corretta I23-Animale presente in allevamento, ma non nel registro di stalla I24-Animale presente sul registro di stalla, ma non in allevamento 3 - Incongruenze del registro d'azienda I20-Registro di stalla mancante I21-Registro di stalla non aggiornato / non conforme I22-Registro di stalla non compilato in ogni sua parte 4 - Mancata notifica delle movimentazioni I40-Mancata comunicazione entro 7 giorni dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo dall'azienda I70-Azienda/allevamento non registrato presso ASL</p>
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	<p>Scheda non conformità n°..... Prot.....</p>	

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni



CHECK LIST ANAGRAFE SUINA Rev. 03 FEBBRAIO 2012

VERBALIZZANTI

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO eventuali dichiarazioni

.....
.....

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Legenda:

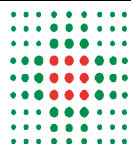
NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

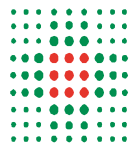
NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev.01 LUGLIO 2009

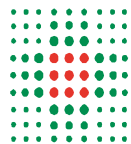
Protocollo Data	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro	
Detentore trasmette in BDN autonomamente Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Trasmissione dati mediante delegato (nominativo del delegato : _____		
Trasmissione dati tramite Servizio Veterinario A.S.L. <input type="checkbox"/>	Registro informatizzato Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Indirizzo Produttivo	N° capannoni Data costruzione o inizio attività Data ricostruzione	
N° Totale suini presenti di cui verri scrofe/scrofette lattonzoli suinetti/suini ingrasso.....	N. addetti.....	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

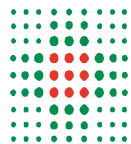
1 - PERSONALE (6.2.3)	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1.1 Gli animali sono custoditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali. 6.2.3.1	SI si NO no NA	Indicare il n. di addetti _____
1.2 Il personale addetto ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni di cui all'art. 3 e allegato D.L.VO 534/92, relative alla normativa del benessere. 6.2.3.2	SI si NO no NA	
1.3 Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali 6.2.3.2.	SI NO	Indicare la frequenza dei corsi _____ Indicare chi li ha organizzati _____
2 – ISPEZIONE – CONTROLLO DEGLI ANIMALI (6.2.5 – 6.2.11)	SI si NO no NA	
2.1 Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno. 6.2.5.1	SI si NO no NA	Verifica presenza personale 7 giorni su 7 da registro INPS – cartellini - interviste
2.2 Disponibilità di adeguata illuminazione fissa o mobile per la completa ispezione degli animali in qualsiasi momento 6.2.5.2	SI si NO no	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

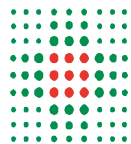
	NA	
2.3 sono presenti recinti individuali nei quali possono essere temporaneamente tenuti i suini (soggetti con problemi comportamentali, particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini o che sono malati o feriti, ecc). Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri suini, salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche indicazioni veterinarie 6.2.5.5	SI si NO no NA	
2.4 gli animali malati o feriti ricevono immediatamente un trattamento appropriato 6.2.5.3	SI si NO no NA	
2.5 I suini sono divisi per gruppi omogenei per sesso età e categoria 6.2.11.8	SI si NO no NA	
2.6 le scrofe gravide e le scrofette gravide devono, se necessario, essere sottoposte a trattamento contro i parassiti interni ed esterni. se sono sistemate negli stalli da parto esse devono essere pulite. 6.2.11.5	SI si NO no NA	
2.7 quando i suinetti e i suini grassi sono tenuti in gruppo occorre prendere misure per evitare lotte che vadano oltre il comportamento normale 6.2.11.7	SI si NO no NA	
2.8 La formazione dei gruppi avviene con il minimo di commistione (mescolamento di suini che non si conoscono). Qualora necessaria la modificazione dei gruppi avviene di preferenza prima	SI si	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

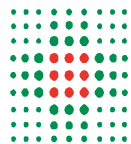
dello svezzamento o entro una settimana dallo svezzamento. I suini dispongono di spazi adeguati per allontanarsi e nascondersi dagli altri. La somministrazione di tranquillanti per facilitare la commistione va limitata a condizioni eccezionali e dietro prescrizione di un veterinario. 6.2.11.8	NO no NA	
2.9 Sono state adottate idonee misure (ad es. fornire agli animali abbondante paglia o altro materiale da esplorazione) a seguito di manifesti segni di lotta violenta. Gli animali a rischio o particolarmente aggressivi sono tenuti separati dal gruppo. 6.2.11.9	SI si NO no NA	
3 – TENUTA DEI REGISTRI (6.2.4)	SI si NO no NA	
3.1 E' presente il registro dei trattamenti farmacologici e le registrazioni e le modalità di conservazione sono effettuate secondo il D.L.vo 158/2006 e il D.L.vo 193/2006 6.2.4.1	SI si NO no NA	
3.2 Le mortalità sono denunciate ai sensi del D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 e registrate ai sensi del D.P.R. 317/96 6.2.4.2	SI si NO no NA	
3.3 E' presente un piano di autocontrollo / buone pratiche di allevamento. 6.2.4.3	SI NO	
4 – LIBERTA' DI MOVIMENTO (6.2.9 – 6.2.11)	SI si NO no NA	
4.1 La libertà di movimento dell'animale non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. 6.2.9.1	SI si NO no	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

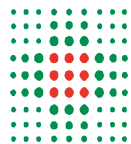
	NA	
SCROFE – SCROFETTE 4.2 È rispettato il divieto di utilizzo di attacchi per le scrofe e le scrofette (in vigore dal 1° gennaio 2001). 6.2.9.10	SI NO	
SCROFE – SCROFETTE 4.3 sono adottate misure per ridurre al minimo le aggressioni nei gruppi delle scrofe e delle scrofette. 6.2.11.4	SI si NO no NA	
SCROFE – SCROFETTE 4.4 dietro la scrofa o la scrofetta deve essere prevista una zona libera che renda agevole il parto naturale o assistito. Gli stalli da parto in cui le scrofe possono muoversi liberamente devono essere provvisti di strutture, quali ad esempio apposite sbarre, destinate a proteggere i lattonzoli. 6.2.11.6	SI si NO no NA	
LATTONZOLI 4.5 una parte del pavimento è sufficientemente ampia da consentire agli animali di coricarsi e riposare contemporaneamente. Questa superficie è piena o ricoperta da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato. 6.2.11.10	SI si NO no NA	
LATTONZOLI 4.6 nel caso si usi uno stallo da parto, i lattonzoli devono disporre di uno spazio sufficiente per poter essere allattati. 6.2.11.11	SI si NO no NA	
LATTONZOLI 4.7 Vi è una idonea fonte di calore. 6.2.6.5	SI si NO no NA	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

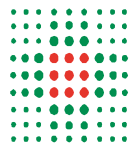
<p>5- SPAZIO DISPONIBILE (6.2.9)</p>	<p>SI si NO no NA</p>	
<p>5.1 Le superfici libere a disposizione di ciascun suinetto o suino all'ingrasso allevato in gruppo, escluso le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe, devono corrispondere ad almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> 0,15 mq per suini ≤10 kg 0,20 mq per suini tra 10 e 20 kg 0,30 mq per suini tra 20 e 30 kg 0,40 mq per suini tra 30 e 50 kg 0,55 mq per suini tra 50 e 85 Kg 0,65 mq per suini tra 85 e 110 kg 1,00 mq per suini > 110 kg <p>❖ La superficie libera è quella calpestabile dai suini e che può essere utilizzata per il decubito. Escludere i truogoli e i gabinetti esterni scoperti e quelli in condizioni igieniche non idonee per il decubito degli animali. 6.2.9.2</p>	<p>SI si NO no NA</p>	
<p>5.2 Le superfici libere totali a disposizione di ciascuna scrofetta e scrofa allevate in gruppo sono di:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1,64 mq per scrofetta dopo la fecondazione 2,25 mq per ciascuna scrofa <p>devono essere aumentate del 10% se i gruppi sono < a 6 capi possono essere ridotte del 10% se i gruppi sono > a 40 capi</p> <p>6.2.9.3</p> <p>❖ <i>Disposizione applicabile dal 15 marzo 2004 nelle aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1° gennaio 2013 in tutte le aziende.</i></p>	<p>SI si NO no NA</p>	
<p>❖ 5.3 le scrofe e le scrofette devono essere allevate in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto. 6.2.9.5</p>	<p>SI si NO no NA</p>	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

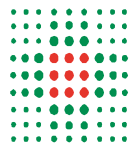
5.4 I lati del recinto dove vengono allevate le scrofe o le scrofette devono avere: una lunghezza > a 2,8 m. o > a 2,4 m. nel caso siano allevati < di 6 animali 6.2.9.4	SI si NO no NA	
6 – EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE (6.2.5 – 6.2.6)	SI si NO no NA	
6.1 I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non devono essere nocivi per gli animali che ne vengono a contatto né devono presentare spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali. 6.2.6.1	SI si NO no NA	
6.2 La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali All'atto dell'ispezione T e UR sono adeguate alle esigenze etologiche della specie e all'età degli animali 6.2.6.5	SI si NO no NA	
6.3 Evitare i rumori continui di intensità superiore a 85 dba nonché rumori costanti o improvvisi 6.2.6.6	SI si NO no NA	
6.4 I locali di stabulazione devono essere costruiti in modo da permettere agli animali di: - avere accesso a una zona adeguatamente prosciugata e pulita in cui gli animali possano stare distesi contemporaneamente, riposare ed alzarsi con movimenti normali, vedere altri suini (nella settimana precedente il parto e durante il corso del medesimo le scrofe e le scrofette possono essere tenute fuori dalla vista degli animali della stessa specie) 6.2.6.4	SI si NO no NA	
6.5 il locale / recinto infermeria è chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta e acqua fresca in quantità sufficiente 6.2.5.4	SI si	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev.01 LUGLIO 2009

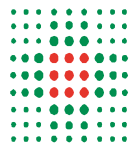
	NO no NA	
6.6 I locali adibiti alla preparazione / conservazione degli alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico sanitario. 6.2.8.7	SI si NO no NA	
7- ILLUMINAZIONE MINIMA (6.2.6)	SI si NO no NA	
7.1 I suini sono tenuti in ambienti con presenza di luce di intensità di almeno 40 lux per almeno 8 ore al giorno. 6.2.6.8	SI si NO no NA	
8 – PAVIMENTAZIONI (6.2.6 - 6.2.9))	SI si NO no NA	
8.1 I pavimenti devono essere non sdruciolevoli e senza asperità' per evitare lesioni e sofferenze ai suini; i pavimenti devono costituire, in assenza di lettiera, una superficie rigida, piana, stabile e adeguata alle dimensioni e al peso dei suini. 6.2.6.2	SI si NO no NA	
8.2 i recinti dei verri devono essere sistemati e costruiti in modo da permettere all'animale di girarsi e di avere il contatto uditivo, olfattivo e visivo con gli altri suini. 6.2.9.7	SI si NO no NA	
8.3 il verro adulto deve disporre di una superficie libera al suolo di almeno 6 mq. qualora i recinti siano utilizzati per l'accoppiamento, il verro adulto deve disporre di una superficie al suolo di 10 mq e il recinto deve essere libero da ostacoli	SI si NO no	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

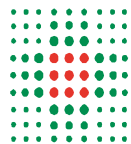
6.2.9.8	NA	
<p>8.4 SCROFETTE DOPO LA FECONDAZIONE E SCROFE GRAVIDE Una parte della superficie libera totale a disposizione per ciascuna è costituito da pavimento pieno continuo : 1) di almeno mq. 0,95 per ogni scrofetta e 2) di almeno mq 1,3 per ogni scrofa, Una parte di tale pavimento (non superiore al 15%) è riservata alle aperture di scarico (griglie, tombini, etc) 6.2.6.4</p> <p>❖ <i>Disposizione applicabile dal 15 marzo 2004 nelle aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1° gennaio 2013 in tutte le aziende.</i></p>	<p>SI si NO no NA</p>	
<p>8.5 Ampiezza massima delle aperture dei pavimenti fessurati in cemento : 11mm/lattonzoli – 14mm /suinetti – 18 mm/suini ingrasso – 20 mm/scrofe e scrofette dopo fecondazione Ampiezza minima dei travetti : 50 mm. per i lattonzoli e i suinetti – 80 mm. per i suini all'ingrasso, le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe 6.2.6.3</p> <p>❖ <i>Disposizione applicabile dal 15 marzo 2004 nelle aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1° gennaio 2013 in tutte le aziende.</i></p>	<p>SI si NO no NA</p>	
9- MATERIALE MANIPOLABILE (6.2.11)	<p>SI si NO no NA</p>	
<p>9.1 I suini devono avere accesso permanente a una quantità sufficiente di materiali che consentano loro adeguata attività di esplorazione e manipolazione, quali ad esempio paglia, fieno, legno, segatura, compost di funghi, torba o un miscuglio di questi, salvo che il loro uso possa compromettere la loro salute o il benessere. 6.2.11.1</p>	<p>SI si NO no NA</p>	<p>Indicare il materiale manipolabile utilizzato _____</p> <p>Indicare eventualmente il motivo dell'assenza del materiale manipolabile _____</p>
<p>9.2 nella settimana precedente al momento previsto del parto, scrofe e scrofette devono disporre di una lettiera adeguata in quantità sufficiente, a meno che ciò non sia tecnicamente realizzabile per il sistema di eliminazione dei liquami utilizzato nello stabilimento 6.2.11.3</p>	<p>SI si NO no</p>	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

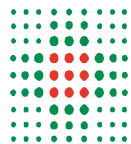
	NA	
9.3 le scrofe e le scrofette devono avere accesso permanente al materiale manipolabile che soddisfi almeno i pertinenti requisiti elencati nell'allegato 6.2.11.2 ❖ <i>Disposizione applicabile dal 15 marzo 2004 nelle aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1° gennaio 2013 in tutte le aziende.</i>	SI si NO no NA	Indicare il materiale manipolabile utilizzato _____ Indicare eventualmente il motivo dell'assenza del materiale manipolabile _____
10- ALIMENTAZIONE, ABBEVERAGGIO E ALTRE SOSTANZE (6.2.8)	SI si NO no NA	
10.1 Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici, come previsto dalla normativa vigente 6.2.8.6	SI si NO no NA	
10.2 tutti i suini devono essere nutriti almeno una volta al giorno; i suini alimentati in gruppo mediante un sistema automatico (non ad libitum) devono tutti aver accesso agli alimenti contemporaneamente 6.2.8.2	SI si NO no NA	
10.3 le scrofe e le scrofette allevate in gruppo devono essere alimentate utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza senza essere aggredito, anche in situazioni di competitività 6.2.8.3	SI si NO no NA	
10.4 Agli animali deve essere fornita una sana alimentazione adatta alla loro età e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni e non contengono sostanze tossiche o nocive 6.2.8.1	SI si NO no NA	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

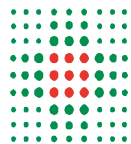
10.4 a partire dalla seconda settimana di età ogni suino dispone in permanenza di acqua fresca di qualità e in quantità sufficiente. 6.2.8.5	SI si NO no NA	
10.5 I secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione. Ogni alimento avanzato viene rimosso regolarmente. Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimenti 6.2.8.7	SI si NO no NA	
11. MANGIMI CONTENETI FIBRE (6.2.8)	SI si NO no NA	
11.1 le scrofe e le scrofette asciutte gravide devono ricevere mangime riempitivo o ricco di fibre in quantità sufficiente per calmare la fame e garantire il bisogno di masticare, così come alimenti ad alto tenore energetico 6.2.8.4	SI si NO no NA	
12. MUTILAZIONI (6.2.10)	SI si NO no NA	
12.1 La riduzione degli incisivi dei lattonzoli è effettuata entro il settimo giorno di vita e in modo che lasci una superficie liscia intatta. 6.2.10.1	SI si NO no NA	
12.3 Le zanne dei verri possono essere ridotte, se necessario, per evitare lesioni agli altri animali o per motivi di sicurezza. 6.2.8.4	SI si NO no NA	
12.4 il mozzamento di una parte della coda, effettuato entro il settimo giorno di vita, deve essere effettuato da personale formato ai sensi dell'art. 5 bis. 6.2.10.2	SI si	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev.01 LUGLIO 2009

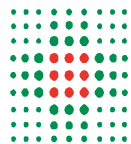
	NO	no	
	NA		
12.5 la castrazione di suini di sesso maschio deve essere effettuata con mezzi diversi dalla lacerazione di tessuti. La castrazione dei suinetti effettuata entro i primi 7 gg. di vita deve essere effettuata da personale formato ai sensi dell'art. 5 bis 6.2.10.6	SI	si	
	NO	no	
	NA		
12.6 l'apposizione di un anello al naso è ammessa soltanto quando gli animali sono detenuti in allevamenti all'aperto 6.2.10..8	SI	si	
	NO	no	
	NA		
12.7 tutte le operazioni sopra descritte devono essere praticate da un veterinario o da altra persona formata ai sensi dell'art. 5 bis che disponga di esperienza nell'eseguire le tecniche applicate con mezzi idonei e in condizioni igieniche. 6.2.10.9	SI	si	
	NO	no	
	NA		
12.8 la castrazione effettuata dopo il settimo giorno di vita deve essere effettuata esclusivamente da parte di un veterinario sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici 6.2.10.7	SI	si	
	NO	no	
	NA		
12.9 né il mozzamento della coda né la riduzione degli incisivi devono costituire operazioni di routine, ma devono essere praticate soltanto ove siano comprovate la presenza di ferite ai capezzoli delle scrofe o alle orecchie o alle code di altri suini. 6.2.10.4	SI	si	
	NO	no	
	NA		
13. PRATICHE DI ALLEVAMENTO (6.2.11)	SI	si	
	NO	no	
	NA		
13.1 Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di lesioni che provocano o posso provocare agli animali sofferenze o lesioni. Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle	SI	si	
	NO	no	
	NA		



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

disposizioni vigenti. 6.2.11.15		
13.2 Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditorie parassiti 6.2.11.16	SI si NO no NA	
13.3 nessun lattonzolo deve essere staccato dalla scrofa prima che abbia raggiunto un'età di 28 gg., a meno che la permanenza presso la madre influenzi negativamente il benessere o la salute del lattonzolo o di quest'ultima 6.2.11.12	SI si NO no NA	
13.4 i lattonzoli possono essere svezzati fino a sette giorni prima del 28° giorno qualora siano trasferiti in impianti specializzati 6.2.11.13	SI si NO no NA	
13.5 gli impianti specializzati per lo svezzamento dei lattonzoli di età inferiore a 28 gg. devono essere svuotati e accuratamente puliti e disinfettati prima della introduzione di un nuovo gruppo e devono essere separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe 6.2.11.14	SI si NO no NA	
14. ATTREZZATURA AUTOMATICA E MECCANICA (6.2.7)	SI si NO no NA	
14.1 nel caso la salute e il benessere degli animali dipendano da un impianto di ventilazione artificiale deve essere previsto un impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali. In caso di guasto all'impianto deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto 6.2.7.2	SI si NO no NA	
14.2 Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. 6.2.7.1	SI si NO no NA	



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev.01 LUGLIO 2009

Allegato 23

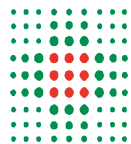
mod. 23 P007 6100

DECISIONE CE 14/11/2006 :

CATEGORIA DELLE NON CONFORMITA'	AZIONI INTRAPRESE DALL'AUTORITA' COMPETENTE
A	Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine inferiore a 3 mesi
B	Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine superior a 3 mesi
C	Sanzione amministrativa o penale immediata

	A	B	C
Cap 1- PERSONALE			
Cap 2 - ISPEZIONE			
Cap 3 - TENUTA REGISTRI			
Cap 4 - LIBERTA' MOVIMENTO			
Cap 5 - SPAZIO DISPONIBILE			
Cap 6 - EDIFICI E LOCALI DI STAB.			
Cap 7 - ILLUMINAZIONE			
Cap 8 - PAVIMENTAZIONI			
Cap. 9 - MATERIALE MANIPOLABILE			
Cap. 10 - ALIMENTAZIONE - ABBEVERAGGIO			
Cap. 11 - MANGIMI CON FIBRE			
Cap. 12 - MUTILAZIONI			
Cap. 13 - PROCEDURE DI ALLEVAMENTO			
Cap. 14 - ATTREZZATURA AUTOMATICA			
TOTALE			

ESITO DEL SOPRALLUOGO



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

Allegato 23

mod. 23 P007 6100

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente		
adeguamenti strutturali	Vedi scheda non conformità n. _____ Prot. _____	
adeguamenti funzionali	Vedi scheda non conformità n. _____ Prot. _____	
SFAVOREVOLE		

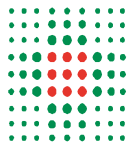
CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

si

no

VERBALIZZANTI



CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica.....

Firma.....

Legenda:

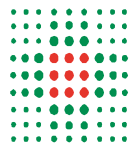
NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

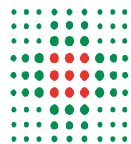
Dipartimento di Sanità Pubblica

CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SUINO

Rev. 01 LUGLIO 2009

Allegato 23

mod. 23 P007 6100



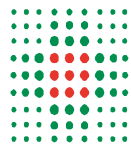
CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI
(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

Allegato 24

mod. 24 P007 6100

Protocollo Data	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro	

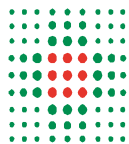
VERIFICA REGISTRAZIONE DELL'ALLEVAMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
6.5.2.1 - 6.5.3.1 - 6.5.3.8 1.Congruenza del frontespizio con i dati presenti nella BDN	SI si NO no NA	Stampa del frontespizio presente nella BDN e altre informazioni inerenti il censimento, registro di carico e scarico, le evidenze raccolte sono coerenti con le pertinenti registrazioni inerenti. - allevamento registrato presso il servizio veterinario si no - Presente il registro di stalla cartaceo o informatizzato. si no - presente ultimo censimento dichiarato. si no - la documentazione presente degli animali introdotti è idonea al mantenimento delle qualifiche sanitarie dell'allevamento si no



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

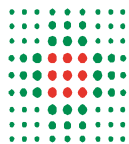
VERIFICHE DOCUMENTALI IN ALLEVAMENTO: AUTORIZZAZIONI-REGISTRAZIONI – PROCEDURE PERTINENTI LA BIOSICUREZZA FORMAZIONE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
2. Presenza nulla osta per utilizzo di prodotti derivati dal latte di cui Al Reg. CE n. 142/2011 All. X, capo II, sez. 4 parte II 6.5.3.3	SI si NO no NA	Nulla osta del rilasciato da..... Indicare TIPOLOGIA dei prodotti _____
3. Nel caso siano utilizzati prodotti derivati dal latte di TIPOLOGIA 3 di cui al Reg. CE n. 142/2011 All. X, capo II, sez. 4 parte II, tutti gli animali ivi allevati sono trasferiti: - direttamente al macello oppure - ad un'altra azienda dalla quale gli animali andranno direttamente al macello, oppure - ad un'altra azienda che non utilizza per l'alimentazione animale i prodotti di cui alla TIPOLOGIA 3. Gli animali esposti al rischio di contrarre l'afte epizootica possono lasciare quest'ultima azienda dopo una pausa di 21 gg. dall'introduzione di tali animali 6.5.3.3 - 6.5.3.4 - 6.5.3.5	SI si NO no NA	In caso di trasferimento di suini alimentati con prodotti di TIPOLOGIA 3 ad altra azienda occorre verificare la documentazione con la quale l'OSA comunica che i suini sono stati alimentati con siero di TIPOLOGIA 3
4. E' presente una planimetria, con capannoni e box numerati univocamente, mediante la quale sia possibile verificare il flusso degli spostamenti degli animali nell'allevamento e identificare i gruppi di animali. 6.5.3.7 - 6.5.4.11	SI si NO no NA	Presente Planimetria si no Consente di verificare il flusso degli animali si no Numerazione univoca di box e capannoni si no



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

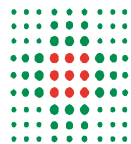
		riscontrabile sulle strutture di allevamento si no
5. Segnalazione di sospetto di malattie infettive: il detentore è a conoscenza dell'obbligo di segnalazione. 6.5.4.6	SI si NO no NA	Intervista Congruenza fra gli accertamenti diagnostici sulle mortalità – (IZS) e Referti analitici agli atti con adeguate azioni intraprese
6. Sono presi in considerazione i risultati delle analisi effettuate in autocontrollo o in campionamenti ufficiali che abbiano rilevanza per la salute umana 6.5.4.8	SI si NO no NA	sono tenuti agli atti i referti di analisi attuate in autocontrollo. In caso di positività sono attuate azioni correttive o preventive.
7. il detentore assicura l'attuazione di un piano di derattizzazione 6.5.4.11	SI si NO no NA	Presenza di Planimetria indicante i punti esca si no prodotti si no schede tecniche si no procedure di utilizzo si no elementi oggettivi della applicazione del piano si no
8. piano di lotta agli insetti 6.5.4.5	SI si NO no NA	Presenza di Planimetria indicante i punti esca si no prodotti si no schede tecniche si no procedure di utilizzo si no elementi oggettivi della applicazione del piano si no
9. Prassi di pulizia di ambienti e attrezzature ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato; 6.5.4.2	SI si NO no NA	Presenza di prodotti si no schede tecniche si no procedure di utilizzo si no



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

		elementi oggettivi della avvenuta pulizia (in allevamento) si no
10. Documento attestante il veterinario RESPONSABILE DEL PIANO DI VACCINAZIONE OBBLIGATORIO 6.5.3.6	SI si NO no NA	il medico veterinario responsabile per la attuazione del piano è quello comunicato alla ASL (art 3 DM 1 aprile 1997) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
11. PROCEDURA DI VACCINAZIONE OBBLIGATORIA AUJESKY La procedura attuata è specifica per l'allevamento oggetto di verifica al fine della attuazione degli interventi previsti in funzione degli animali presenti nell'allevamento Con riferimento eventuale alle schede di allevamento SCHEMA DI VACCINAZIONE di riferimento per la procedura di allevamento -I suini riproduttori sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni ogni anno - nuovi nati: due vaccinazioni a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. - Verretti e scrofette: richiamo entro i sei mesi di vita - suini da ingrasso: due interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane, di cui la prima tra il 60° e il 90° giorno di vita. - Se macellati dopo il 7° mese: terzo intervento vaccinale tra il 6° e il 7° mese 6.5.3.6 - 6.5.3.7	SI si NO no NA	Sono verificabili le MODALITÀ APPROVVIGIONAMENTO - FATTURE E DDT ACQUISTO si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> - RICETTE VETERINARIE si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Congruità con il numero di soggetti allevati si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Idoneo STOCCAGGIO del vaccino (frigorifero) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> - attrezzatura DI SOMMINISTRAZIONE IDONEA si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> - REGISTRAZIONE corretta degli interventi in funzione degli animali allevati si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
12. Il detentore richiede <u>l'apposita attestazione del trasportatore</u> (anche sul mod 4) di avvenuto lavaggio e disinfezione dell'automezzo. 6.5.4.7	SI si NO no NA	Copia dei mod 4 di carico degli animali in uscita.

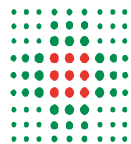


CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

13. La certificazione è tenuta agli atti per un anno ed è presente per ogni <u>mod 4 in uscita</u> (verificare se presente allegata al modello IV) 6.5.4.7	SI si NO no NA	Certificazione n. ... delAllegata al mod. 4 n. del Certificazione n. ... delAllegata al mod. 4 n. del

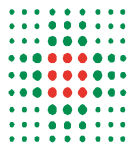
2 VERIFICA IN CAMPO - STRUTTURA E GESTIONE ALLEVAMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
14. Sono adottate misure per prevenire l'introduzione e la <u>propagazione</u> di malattie contagiose trasmissibili all'uomoattraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momentodell'introduzione di nuovi animali 6.5.3.2 - 6.5.4.6 - 6.5.4.2	SI si NO no NA	I documenti di scorta agli animali introdotti sono coerenti alla qualifica sanitaria dell'allevamento I documenti sono conservati secondo i tempi previsti. I documenti sono congrui alla qualifica sanitaria dell'allevamento Zona filtro Esiste una modalità operativa che assicuri l'applicazione del tutto pieno/tutto vuoto. <u>Anche per comparti</u> Predisposta unità di isolamento
2.1 IGIENE DELL'ALLEVAMENTO – IDONEITA' DELLE STRUTTURE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
15. le condizioni igienico-strutturali dei ricoveri sono buone e idonee alle disinfezioni e a garantire sufficienti requisiti in materia di igiene 6.5.4.12 - 6.5.4.2	SI si NO no NA	Specificare strutture considerate carenti



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

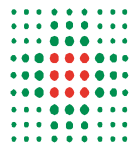
16. Per quanto possibile è assicurata la pulizia degli animali da inviare al macello 6.5.4.3	SI NA si no	NO no	Intervista – reparto finissaggio -
17. le condizioni igienico strutturali dei ricoveri e dell'area cortiliva circostante ai acpannoni sono idonee a garantire un efficace controllo dei roditori 6.5.4.12	SI NO NA	si no	corretta costruzione e manutenzione dei sistemi di raccolta ed allontanamento delle deiezioni. Presenza di un'area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalcata
18. le aree sottostanti i silos mangimi consentono una efficace pulizia e il deflusso delle acque di lavaggio 6.5.4.12	SI NO NA	si no	
2.2 CONTROLLO ACCESSI, ZONA FILTRO, RECINZIONE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte	
19. L'allevamento è strutturato in modo da rispondere il più possibile ad esigenze di profilassi che prevedano in particolare il controllo sull'ingresso di mezzi di trasporto e persone. 6.5.4.9 - 6.5.4.10	SI NO NA	si no	<u>Descrizione requisiti presenti.</u> <u>Barriere si no cancelli si no citofono all'ingresso in azienda si</u> <u>no</u> <u>cartelli indicatori si no cartelli divieto di accesso si no</u> ingressi a percorso obbligato si no parcheggio esterno si no recinzione descrivere parcheggio interno si no <u>il personale che opera nell'allevamento evita occasioni di contatto con altre</u> <u>aziende</u> _si no Zona filtro si no locale si no container si no Spogliatoi si no



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

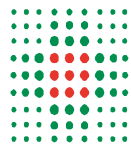
		<p><u>indumenti e stivali riservati all'utilizzo in azienda per il personale si no</u></p> <p>servizi igienici per personale si no docce si no</p> <p><u>indumenti monouso per visitatori si no</u></p> <p><u>registro veicoli si no</u></p> <p>Descrivere modalità di carico-scarico animali (utilizzo veicoli aziendali, rimorchi per trasferimento animali dai ricoveri ai mezzi di trasporto esterni)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>20. il recupero delle carcasse di animali morti in allevamento avviene nel più breve tempo possibile. Qualora non possa essere garantito il recupero nell'arco delle 24 ore, l'allevatore ove non sia possibile l'impiego del freddo ed in considerazione delle condizioni climatiche, garantisce che le carcasse stesse non creino rischi per la salute pubblica, animale ed ambientale, né molestie olfattive.</p> <p>6.5.4.10</p>	<p>SI si</p> <p>NO no</p> <p>NA</p>	
<p>21. Il contenitore per caecasse e organi (es. placente) è collocato in modo tale che l'ingresso in azienda degli automezzi per il ritiro sia evitato (compatibilmente con la tipologia di allevamento)</p> <p>6.5.3.10 - 6.5.4.6</p>	<p>SI si</p> <p>NO no</p> <p>NA</p>	
<p>23. Il detentore commercializza scarti e <u>animali da riforma</u> caricandoli all'esterno del perimetro aziendale.</p> <p>6.5.4.10</p>	<p>SI si</p> <p>NO no</p> <p>NA</p>	



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

<p>23. Silos e depositi mangimi consentono approvvigionamenti dall'esterno della recinzione</p> <p>Oppure</p> <p>I rifornimenti di materie prime sono attuati in modo da evitare che gli automezzi raggiungano aree accessibili direttamente agli animali o al personale addetto agli animali.</p> <p>6.5.4.10</p>	<p>SI si NO no NA</p>	
2.3 BIOSICUREZZA PER LA GESTIONE DEI MANGIMI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>Alimentazione</p> <p>24. il detentore non utilizza per l'alimentazione degli animali i rifiuti solidi urbani o altri materiali vietati di cui all'All. III Reg. Ce n. 767/2009</p> <p>6.5.4.14</p>	<p>SI si NO no NA</p>	<p>Assenza di RSU rifiuti di mensa ecc.</p> <p>Autorizzazione n. del Rilasciata da</p>
<p>25. il detentore non utilizza per l'alimentazione degli animali rifiuti di mensa o altri sottoprodotti alimentari non sottoposti ai trattamenti di trasformazione di cui al Reg. Ce n. 1069/2009 e non presenti nel catalogo o nel registro delle materie prime di cui all'art.24 Reg. CE n.767/2009</p> <p>6.5.4.13</p>	<p>SI si NO no NA</p>	

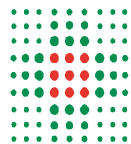


CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e nome _____ Qualifica _____

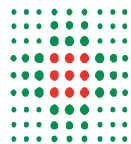
RICONOSCIMENTO DI AZIENDA ESENTE DA TRICHINELLA	Evidenze raccolte	Giudizio di conformità
BDN ANAGRAFE SUINA E RISPETTO PROGRAMMA DI MONITORAGGIO		
L'orientamento produttivo dell'allevamento è congruente rispetto all'indicazione presente in BDN (produzione/ ingrasso; riproduzione ciclo chiuso; riproduzione ciclo aperto) 6.1.4.1		SI si NO no NA
La registrazione delle movimentazioni in BDN suina e' effettuata entro sette giorni dall'evento. 6.1.4.1		SI si NO no NA
La comunicazione del censimento effettuata nel mese di marzo di ogni anno corrisponde ai dati registrati sul registro di carico e scarico. Censimento: animali detenuti al 31 marzo, suddivisi per categoria. 6.1.4.1		SI si NO no NA
Presso l'azienda sono conservati i modelli di documento in appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato, da cui risulti che i suini della azienda sono soggetti ai controlli previsti. 6.5.5.2		SI si NO no NA
REQUISITI ALLEGATO IV, CAP I E II DEL REGOLAMENTO 2075/05		



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

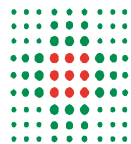
<p>Sono adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali 6.5.5.1</p>	<p>Le precauzioni pratiche, sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> - corretta costruzione e manutenzione dei sistemi di raccolta ed allontanamento delle deiezioni. 	<p>SI si NO no NA</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - eliminazione di soluzioni di continuità nelle pareti e nelle condutture. Le necessarie aperture per il passaggio dei tubi o per la aerazione saranno opportunamente protette. 	<p>SI si NO no NA</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - corretta costruzione e manutenzione di recinzione. Si considera ottimale la recinzione metallica di altezza minima di 180 cm, interrata ad una profondità di 30 cm. L'area di allevamento da recintare, di norma, comprende una zona larga almeno 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini. Sono tuttavia da ritenersi idonee altre forme approvate dal Servizio Veterinario, che impediscono agli animali l'accesso esterno all'area di allevamento, individuate sulla base dell'analisi del rischio locale. 	<p>SI si NO no NA</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalcata 	<p>SI si NO no NA</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Le barriere architettoniche per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori potranno basarsi su tettoie, reti od altro, in funzione della collocazione geografica dell'allevamento e la presenza di selvatici. 	<p>SI si NO no NA</p>
<p>Esiste una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente 6.5.5.1</p>	<p>La procedura ed il programma di lotta contro i roditori prevederà l'utilizzo di tutti i possibili mezzi ed una costante ricognizione della integrità degli edifici.</p>	<p>SI si NO no NA</p>



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

Tutti i mangimi utilizzati provengono da stabilimenti di produzione registrati/riconosciuti ai sensi regolamento n. 183/2005/CE. 6.5.5.3	Verifica dei requisiti indicati nel Regolamento 183, riguardo la somministrazione e detenzione in allevamento dei mangimi.	SI NO NA	si no
I mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori. 6.5.5.3	Oltre alle modalità di conservazione si verificheranno le modalità di distribuzione dell'alimento. Le mangiatoie saranno collocate in luoghi non facilmente accessibili ai roditori, ad uccelli od altri animali. Importante è anche la costante e frequente pulizia degli impianti per la distribuzione dei mangimi e di tutte le attrezzature o automezzi utilizzati a questo scopo.	SI NO NA	si no
Tutti gli altri prodotti utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente 6.5.5.3		SI NO NA	si no
Le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie. Qualora le carcasse dei lattinzoli siano immagazzinate nei locali di allevamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento 6.5.5.4	I contenitori in cui conservare, preferibilmente tramite il freddo, le carcasse di animali morti in attesa del loro allontanamento, troveranno la loro collocazione in prossimità dell'accesso, in una area dell'allevamento lontana da dove albergano gli animali. (se possibile all'esterno del perimetro recintato). L'area limitrofa ai contenitori sarà idonea alla loro pulizia e disinfezione, mediante idonea attrezzatura.	SI NO NA	si no
Se l'allevamento è situato nelle vicinanze di una discarica, sono adottate misure per contenere il rischio connesso alla presenza della discarica.		SI NO NA	si no
Tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità. 6.5.5.6		SI NO NA	si no
sono introdotti animali nell'azienda soltanto nel caso in cui: i) provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichinella, ovvero		SI NO NA	si no



CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

<p>ii) siano accompagnati da un certificato autentificato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichinella; ovvero iii) siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda 6.5.5.6</p>		
<p>nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione. 6.5.5.1</p>	<p>La presenza di parchetti all'aperto non preclude l'accreditamento della azienda.</p>	<p>SI si NO no NA</p>

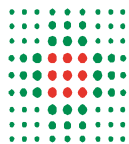
ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità		

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

VERBALIZZANTI Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 24

mod. 24 P007 6100

CHECK LIST BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTI SUINI

(biosicurezza, igiene dell'allevamento, qualifica Trichinella) Rev. 02 luglio 2012

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o altra figura referente per l'azienda)

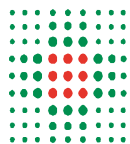
Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

eventuali dichiarazioni

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|

Legenda:**NA (Non applicabile)**: il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore; **no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

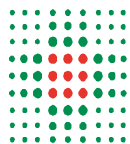
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2. DEFINIZIONI
3. RIFERIMENTI NORMATIVI
4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE
5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
6. AREE DI INDAGINE
 - 6.1. ANAGRAFE OVINA
 - 6.2. STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE
 - 6.3. UTILIZZO DEL FARMACO
 - 6.4. ALIMENTAZIONE
7. REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO:
 - 7.1. PRODUZIONE LATTE



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

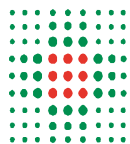
Scopo del presente manuale è quello di assicurare un'esecuzione dei controlli ufficiali negli allevamenti ovini e caprini omogenea su tutto il territorio regionale, ripetibile da parte di tutti gli operatori preposti all'espletamento dei controlli ufficiali e trasparente nel processo che li governa, avendo quali priorità:

- A. verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria da parte degli operatori del settore;
- B. individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- C. educare gli operatori del settore ad una corretta gestione igienico - sanitaria e rintracciabilità degli e negli allevamenti ovini e caprini;
- D. garantire la trasparenza e l'omogeneità del processo di controllo ufficiale nei confronti dei produttori, delle associazioni di categoria, dei consumatori, degli Enti esterni aventi titolo;
- E. contribuire alla raccolta di informazioni adeguate per la categorizzazione del rischio degli allevamenti ovini e caprini al fine di garantire un'attività di prevenzione efficace, ottimizzando le risorse materiali ed umane disponibili.

Campo di applicazione del presente manuale sono tutti gli allevamenti ovini e caprini presenti sul territorio della Regione Emilia-Romagna con esclusione degli impianti attivi per autoconsumo.

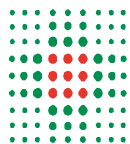
2. DEFINIZIONI

1. **Additivi di mangimi:** le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (10).
2. **Alimento medicamentoso:** qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione, per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.
3. **Allevamento:** un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in una stessa azienda, tutti gli allevamenti che formano un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria;
4. **Allevamento ovino, caprino ovino e caprino da latte:** allevamento con animali riproduttori della specie ovina e caprina registrato in BDN con orientamento produttivo LATTE, in produzione
5. **Allevamento ovino, caprino, ovino e caprino da carne:** allevamento con animali riproduttori della specie ovina e caprina registrato in BDN con orientamento produttivo CARNE
6. **Allevamento ovino, caprino, ovino e caprino da lana:** allevamento con animali riproduttori della specie ovina e caprina registrato in BDN con orientamento produttivo LANA



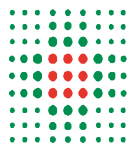
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

7. **Allevamento ovino, caprino, ovino e caprino misto:** allevamento con animali riproduttori della specie ovina e caprina registrato in BDN con orientamento produttivo MISTO e produzione di latte
8. **Allevamento ovino, caprino, ovino e caprino da macello:** allevamento senza riproduttori in cui sono allevati animali della specie ovina e caprina destinati ad essere condotti direttamente al macello, registrato in BDN con orientamento produttivo CARNE e con censimento annuale di femmine adulte uguale a zero.
9. **Allevamento ovino, caprino, ovino e caprino da autoconsumo:** allevamento di massimo 5 capi censiti, registrato in BDN con Orientamento produttivo PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO e allevati ai soli fini di produzione per autoconsumo o “*da affezione*”, senza cessione di animali e/o prodotti.
10. **Animale trattato:** animale cui è stato somministrato uno o più medicinali ad uso veterinario od umano.
11. **Azienda:** qualsiasi stabilimento, fabbricato o, nel caso di allevamenti all’aperto, qualsiasi ambiente in cui vengono detenuti, allevati o manipolati animali, a titolo permanente o provvisorio, ad eccezione degli ambulatori o delle cliniche veterinarie; (reg. 21/04/CE)
12. **Azienda ovina o caprina ufficialmente Indenne da Brucellosi.** l’azienda che soddisfa le condizioni di cui all’allegato A, capitolo 1, sezione I della direttiva 91/68
13. **Banca Dati Nazionale (BDN):** la banca dati informatizzata di cui all’articolo 12 del decreto legislativo 196/99.
14. **Benessere:** stato di salute completa, sia fisica sia mentale, in cui l’animale è in armonia con il suo ambiente (Hughes , Behavior as an index of welfare. Proceeding of 5° Europ Poultry Conference 1976). Brambell Report (1968) enunciazione delle cinque libertà di cui l’animale deve godere: dalla fame e dalla sete, dal disagio termico e fisico, dal dolore e dalle malattie, dalla paura e dallo stress e di riprodurre i propri modelli comportamentali.
15. **Centro di raccolta:** azienda autorizzata ai sensi dell’articolo 9 del decreto legislativo 196/99
16. **Centro di raccolta latte:** stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato
17. **Commerciante:** il soggetto che compra e vende, direttamente o indirettamente, animali di cui alla lettera d) e/o e) assicurando il loro normale avvicendamento con il trasferimento degli animali stessi, entro 30 giorni dal loro acquisto, ad altra azienda non di sua proprietà.
18. **Detentore :** qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali, anche a titolo temporaneo, ad eccezione degli ambulatori o delle cliniche veterinarie;
19. **Farmacosorveglianza:** insieme delle attività poste in essere dall’autorità di controllo allo scopo di garantire un corretto utilizzo del medicinale veterinario.
20. **Farmacovigilanza:** comprende l’insieme delle attività finalizzate alla valutazione continuativa di tutte le informazioni relative alla sicurezza dei farmaci
21. **Igiene dei mangimi:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l’idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto.
22. **Latte crudo:** il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre o bufale, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C né ad un trattamento avente effetto equivalente.
23. **Latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte:** il latte crudo destinato alla trasformazione ovvero il latte liquido o congelato ottenuto da latte crudo, sottoposto o meno a un trattamento fisico consentito, quale un trattamento termico o la termizzazione, e modificato o meno nella composizione, purché la modifica sia limitata all’aggiunta o alla sottrazione dei suoi costituenti naturali.
24. **Stalla di sosta:** azienda autorizzata ai sensi dell’articolo 17 del RPV 320/54 e D.Lgs 196/994
25. **Banca Dati Nazionale (BDN):** la banca dati informatizzata di cui all’articolo 12 del decreto legislativo 196/99
26. **Malattie soggette a denuncia obbligatoria:** Le malattie elencate nell’allegato B, sezione I del Decreto Legislativo 19 agosto 2005, n, 193.
27. **Mangime:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

28. **Medicinale veterinario:** ogni sostanza od associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e/o profilattiche delle malattie animali; ovvero ogni sostanza od associazione di sostanze che può essere somministrata all'animale a scopo di ripristinarne, correggerne o modificarne le funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologia, immunologica o metabolica, oppure di stabilirne una diagnosi medica.
29. **Medicinale veterinario biologico:** prodotto il cui principio attivo e' una sostanza biologica, prodotta o estratta da fonte biologica quali microrganismi, organi e tessuti di origine animale o vegetale, cellule o liquidi biologici di origine umana o animale e costrutti cellulari biotecnologici, substrati cellulari, ricombinanti o meno, incluse le cellule primarie.
30. **Medicinale veterinario omeopatico:** ogni medicinale veterinario ottenuto da sostanze denominate “materiali di partenza omeopatici” secondo un processo di fabbricazione omeopatico descritto dalla Farmacopea europea o, in assenza di tale descrizione, dalle farmacopee attualmente utilizzate ufficialmente dagli Stati membri. Un medicinale veterinario omeopatico può contenere più materiali di partenza.
31. **Medico Veterinario prescrittore:** medico veterinario abilitato all'esercizio della professione che rilascia una disposizione scritta in merito alla terapia di uno o più animali, indicando il medicinale veterinario da dispensare e le sue modalità di somministrazione.
32. **Operatore del settore dei mangimi:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.
33. **Ovini o caprini da macello:** gli animali della specie ovina e caprina, destinati ad essere condotti al macello, direttamente o dopo essere transitati da un centro di raccolta riconosciuto, per esservi macellati; (DPR 30/12/92 n.556)
34. **Ovini e caprini da riproduzione, d'allevamento e da ingrasso:** gli animali della specie ovina e caprina diversi da quelli menzionati al punto c, destinati ad essere avviati verso il luogo di destinazione direttamente o dopo essere transitati da un centro di raccolta riconosciuto ai fini della riproduzione e dell'allevamento (DPR 30/12/92 n.556)
35. **Premiscela per alimenti medicamentosi:** qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di alimenti medicamentosi.
36. **Prescrizione veterinaria:** ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un medico veterinario conformemente alla normativa nazionale vigente..
37. **Prodotto intermedio:** prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e che sia destinato alla fabbricazione successiva di mangimi medicati pronti all'uso.
38. **Produzione primaria di mangimi:** la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.
39. **Prodotto a base di latte:** i prodotti lattiero-caseari, nonché i prodotti composti di latte.
40. **Prodotti composti di latte:** i prodotti in cui nessun elemento sostituisce o intende sostituire un costituente qualsiasi del latte e di cui il latte o un prodotto lattiero-caseario è parte essenziale, o per la sua quantità, o per il suo effetto, che caratterizza il prodotto. I gelati contenenti latte e suoi derivati sono considerati prodotti composti di latte.
41. **Prodotti lattiero-caseari:** i prodotti derivati esclusivamente dal latte, con l'aggiunta eventuale delle sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte.
42. **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

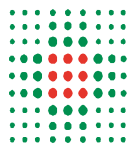
43. **Stress:** Effetto ambientale su un individuo che sovraccarica i suoi sistemi di controllo e regolazione e riduce o sembra ridurre la sua efficienza. La riduzione di efficienza può essere compensata o portare a conseguenze dannose per l'individuo (Broom D.M. and Johnson K.G. (1993), Stress and Animal Welfare, 1st Edition, Chapman & Hall, London).
44. **Tempo di attesa:** intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni normative e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengano residui di sostanze attive in quantità superiore ai limiti massimi stabiliti ai sensi del reg. CE 2377/90.
45. **Termizzazione:** riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi
46. **Trasportatore:** una persona fisica o giurica di cui al punto x), art. 2, del capo I del Reg. CE n 1/2005
47. **Trattamento ormonale terapeutico:** somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, allo scopo di trattare, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, una disfunzione respiratoria, una disfunzione della fecondità od indurre la tocolisi.
48. **Trattamento ormonale zootecnico:** somministrazione ad un singolo animale d'azienda, di una sostanza autorizzata, previo esame dell'animale da parte di un medico veterinario, allo scopo di sincronizzare il ciclo estrale.
49. **Trattamento termico:** ogni trattamento mediante calore avente come effetto,immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi
50. **Uso improprio:** l'uso di un medicinale veterinario in modo non conforme a quanto indicato nel riassunto delle caratteristiche del prodotto; il termine si riferisce anche all'abuso grave o all'uso scorretto.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E. serie L 31 del 01.02.2002).
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).
- Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il presente manuale è articolato in n. 6 procedure operative, relative alle ispezioni da effettuarsi nelle specifiche aree di indagini, per ciascuna delle quali sono identificati:



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

- **i requisiti normativi**, cioè i punti specifici delle norme di riferimento rispetto ai quali viene effettuata la valutazione presso gli allevamenti ovini ed emesse le eventuali non conformità;
- **i requisiti applicativi**, cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo;
- **i criteri di conformità**, cioè i criteri che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per determinare la conformità dei requisiti applicativi.

Per ogni area di indagine saranno disponibili specifiche check list di controllo.

Ogni area di indagine potrà essere oggetto di una singola ispezione o comporre parte di un audit che includa tutte le aree.

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

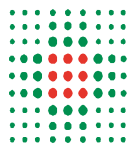
si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità minore
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

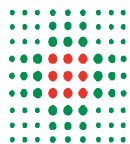
S - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

P infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa, penale o accessoria	Prescrizione



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione
--	----------	---------------------------------	--------------

S = (Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

P (Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Inoltre:

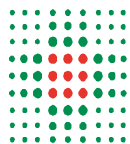
1. Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
2. La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
3. Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
4. Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
5. Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale vigenti al momento del controllo ufficiale.

6. AREE D'INDAGINE

6.1. ANAGRAFE OVINA E CAPRINA

RIFERIMENTI NORMATIVI

1. D.P.R. 317 del 30.04.1996
2. Regolamento 21/2004/CE del 13.12.2003
3. Reg. 1560/2007 che modifica il 21/2004
4. Regolamento (Ce) N. 933/2008 del 23 Settembre 2008
5. Regolamento (CE)759/2009 della commissione che modifica il 21/2004
6. Ministero della Salute nota n. DVGA VIII/27817/P I.5.i/8 del 28.07.2005
7. Decisione della Commissione 2006/968/CE del 15.12.2006



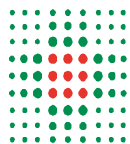
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

8. Ministero della Salute nota n. DGSA.II/1763/P-I5.i/8 del 30.03.2007
9. Ministero della Salute nota n. DGSA.II/2120/P-I5.i/8 del 04.04.2007
10. DPR 556/92 recepimento direttiva 91/68/CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini
11. Ministero della Salute DGSA 7377 del 22 febbraio 2007, Registrazione dati in BDN
12. Ministero della Salute DGSA n. 19037 del 16/05/006 Registro di carico e scarico”
13. Ministero della Salute DGSA 1481 del 11/02/2008 relativa alla registrazione delle movimentazioni in BDN
14. Ministero della Salute DGSA 22700 DEL 23/12/2010 “ANAGRAFE OVICAPRINI – IDENTIFICAZIONE ELETTRONICA E GESTIONE DELLE REIDENTIFICAZIONI”
15. Reg CE 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l’eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili
16. DGR 2544 del 13/12/2004 recante indicazioni applicative sul Reg CE 1774/2002
17. D.P.R. 08.02.1954 n. 320 (Regolamento di Polizia Veterinaria) articoli dal 41 al 43
18. Decreto Ministero della Sanità 13.11.2000 “ Norme sanitarie relative all’ alpeggio, alla transumanza e al pascolo vagante di ovini e caprini”
19. Legge Regionale Emilia Romagna numero 4 del 09.02.2004 ” Disciplina della movimentazione di ovini e caprini a scopo di pascolo “
20. Delibera Giunta Regionale Emilia Romagna 1554/2004 “ Direttiva applicativa della Legge Regionale 4/2004”
21. Nota DGSA 17009-P- 29/09/2011 “Anagrafe bovina-ovicaprina-suina-equidi. Trasmissione nuove Check list per i controlli in allevamento

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Punto 6.1.1 REGISTRAZIONE AZIENDE</p> <p>Regolamento 21/2004/CE articolo 1</p> <p>Ministero della Salute nota n. DVGA VIII/27817/P</p>	<p>Il Responsabile di una azienda, dall’inizio dell’attività deve presentare una richiesta di attribuzione del codice di identificazione al servizio veterinario competente e deve comunicarne entro 30 giorni ogni variazione. (registrazione azienda)</p>	<p>La struttura è registrata nella BDN dell’anagrafe ovicaprina ed è identificata in modo univoco mediante un codice aziendale, la specie allevata e il codice fiscale dell’allevamento;</p> <p>Ogni variazione dei dati dell’azienda viene comunicata entro 30 giorni al Servizio Veterinario. Presenza in BDN di tutti i dati indicati dalla applicazione del regolamento</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

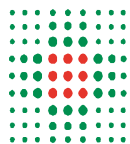
Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

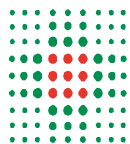
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
l.5.i/8 del 28.07.2005		21/2004/CE (Codice aziendale –recapito azienda - dati personali e fiscali del proprietario e del detentore – specie allevata – indirizzo produttivo e eventuali informazioni sanitarie); Evidenza del sistema di deleghe per le operazioni di registrazione in BDN; Presenza in BDN dei dati relativi alla georeferenziazione della azienda;



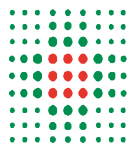
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Punto 6.1.2 IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI Regolamento 21/2004/CE articolo 1</p> <p>Ministero della Salute nota n. DVGA VIII/27817/P 1.5.i/8 del 28.07.2005</p> <p>Regolamento 21/2004/CE Allegato A Decisione della Commissione 06/968/CE del 15.12.06</p> <p>Ministero della Salute nota n. DGSA.II/1763/P-15.i/8 del 30.03.2007</p> <p>Ministero della Salute nota n. DGSA.II/2120/P-15.i/8 del 04.04.2007</p>	<p>Gli animali sono identificati individualmente entro i sei mesi di età e comunque prima che lascino l'azienda di origine. Gli animali debbono essere identificati individualmente se di origine comunitaria e reidentificati se da Paesi Terzi</p> <p>Gli animali sono identificati con un codice univoco a livello nazionale. Il codice costituito da:</p> <ol style="list-style-type: none"> IT+ codice ISTAT provincia + 9 cifre progressivo individuale + + numero di versione (m. auricolare) IT+ codice ISTAT provincia + 7 cifre progressivo individuale + (tatuaggio) 380+ codice ISTAT provincia + 9 cifre progressivo individuale + (transponder) <p>Animali nati prima del 9 luglio 2005:</p> <ol style="list-style-type: none"> tatuaggio all'orecchio sinistro o alla grassella di 10 caratteri: 2 per la sigla IT e 8 per il codice aziendale tatuaggio orecchio destro con numero progressivo individuale o marca auricolare con sigla provincia e numero progressivo individuale <p>Per tutti gli animali nati dopo il 9 luglio 2005 l'identificazione è effettuata mediante un sistema costituito da due mezzi identificativi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Il primo mezzo di identificazione è rappresentato da un marchio auricolare applicato all'orecchio sinistro riportante il codice del paese a due lettere o a tre cifre seguito dal codice individuale costituito al massimo da 13 cifre. Il secondo mezzo di identificazione può essere: <ul style="list-style-type: none"> - un marchio auricolare simile al primo - un tatuaggio all'orecchio destro riportante lo stesso codice del primo mezzo di identificazione (no scambi intracomunitari) <p>Dal 31.12.2009, l'identificazione elettronica è obbligatoria per tutti gli animali della specie ovina e caprina nati a partire da quella data.</p> <p>Gli animali nati dopo il 31 dicembre 2009 devono riportare:</p> <ol style="list-style-type: none"> un identificativo elettronico sotto forma di bolo ruminale o di marchio auricolare 	<p>Ordine marche è congruente al fabbisogno dell'allevamento. Gli animali sono correttamente identificati</p> <p>Le marche perse sono riordinate Le nuove marche sono regolarmente applicate</p>
<p>Data 30/05/2016</p>	<p>b) un marchio auricolare convenzionale o, come secondo mezzo identificativo, un tatuaggio (no scambi intracomunitari).</p>	<p>Pag. 11 di 57</p>



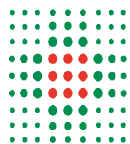
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>Identificazione semplificata Per gli animali destinati ad essere macellati prima dell' età di dodici mesi, e che non sono destinati agli scambi intracomunitari o all'esportazione verso i Paesi terzi, è prevista la c.d. identificazione semplificata: gli animali sono identificati mediante un solo marchio auricolare apposto su un orecchio, con un marchio riportante il codice del paese ed il codice di identificazione dell' azienda di nascita.</p> <p>Reidentificazione: Nessun mezzo di identificazione può essere tolto o sostituito senza l'autorizzazione dell'autorità competente. Qualora il mezzo di identificazione sia diventato illeggibile o sia andato perso, viene apposto al più presto un mezzo di identificazione sostitutivo recante lo stesso codice.</p> <p>animali nati prima del 31/12/2010 in caso di perdita di un solo marchio auricolare, il detentore ordina la ristampa tramite BDN, previa registrazione del capo;</p>	
<p>Punto 6.1.3 REGISTRO CARICO E SCARICO IN AZIENDA</p> <p>Regolamento 21/2004/CE articolo 5 e Allegato – B nota n. DVGA VIII/27817/P I.5.i/8 del 28.07.2005 del Ministero Salute(Allegato C)</p> <p>Nota Regionale Protocollo 18584 del 22.05.2006 Lettera 954 NOTA MINSAN 0015611</p>	<p>Ogni azienda deve dotarsi di un registro di carico /scarico Conformità rispetto a facsimile (Allegato C) in nota n. DVGA VIII/27817/P I.5.i/8 del 28.07.2005 del Ministero Salute</p> <p>A partire dal 9 luglio 2005, il detentore deve tenere un registro di stalla contenente almeno le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊕ il codice di identificazione dell'azienda, ⊕ l'indirizzo dell'azienda e le coordinate geografiche o l'indicazione geografica equivalente, ⊕ il tipo di produzione, ⊕ il numero totale di ovini e di caprini presenti nell'allevamento rilevato nel corso del mese di marzo (censimento annuale), ⊕ il nome, l'indirizzo e il codice fiscale del detentore degli animali, ⊕ il nome, l'indirizzo e il codice fiscale del proprietario degli animali <p>il registro d'azienda azienda deve contenere, per ciascun animale nato dopo il 31/12/2009, almeno le seguenti informazioni aggiornate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊕ Il codice di identificazione dell'animale animale ⊕ Nell'azienda di nascita, l'anno di nascita e la data di identificazione, 	<p>Presenza nel registro delle informazioni obbligatorie relative a censimento (da effettuarsi entro marzo di ogni anno), identificazione animali o delle partite presenti e movimentate.</p> <p>Registro disponibile per tre anni da ultima registrazione per le Autorità Competenti</p>



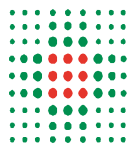
MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>DEL 16/05/2006 “Registro di carico e scarico aziendale ”</p> <p>morti in azienda Reg 999/2001 All. III DGR 2544 del 13/12/2004 art. 9</p>	<p>⊕ il mese e l'anno del decesso dell'animale nell'azienda. ⊕ Se noti, la razza e il genotipo</p> <p>Tuttavia per gli animali con “identificazione semplificata” le informazioni suddette vanno fornite per ciascuna partita di animali con la stessa identificazione e devono comprendere il numero di animali Il registro di carico e scarico è tenuto a disposizione delle Autorità per almeno tre anni dall'ultima registrazione effettuata.</p>	<p>Registrazione dei capi morti sul registro aziendale Presenza di certificati di smaltimento di capi morti in azienda Segnalazione da parte del detentore al servizio veterinario di morti in azienda</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Punto 6.1.4 REGISTRAZIONI IN BDN – Movimentazioni Reg 21/2004 (CE) (p.D comma 1 e 2) DGSA 1481 del 11/2/2008</p> <p>Censimento Ministero della Salute nota n. DVGA VIII/27817/P I.5.i/8 del 28.07.2005 DGSA 7377 del 22 febbraio 2007</p> <p>Spostamento di animali tra aziende Decreto Ministero Salute 16.05.07 modifica dell'allegato IV, documento di accompagnamento, D.P.R. 30 aprile 1996, n. 317 Regolamento 21/2004/CE art. 5 e All. C</p>	<p>Nella Banca dati informatizzata devono essere riportati il n. degli animali spostati, l'azienda di origine, la data di partenza, il codice di identificazione dell'azienda di arrivo, la data di arrivo Le operazioni vanno registrate entro 7 giorni, se l'allevatore opera direttamente in BDN, o entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della informazione, se eseguita da organismo delegato o Az. Usl.</p> <p>Il detentore comunica alla BDN direttamente o tramite delegato (7 gg + 5 gg) il censimento annuale al 31 marzo di ogni anno e lo riporta sul registro di stalla.</p> <p>Dal 1 gennaio 2011, il documento di trasporto contenere il codice di identificazione individuale di ogni animale trasportato. Tuttavia l'informazione suddetta non è obbligatoria per gli animali nati entro il 31 dicembre 2009, per i seguenti casi: a) Per il trasporto diretto ad un macello b) Fino al 31 dicembre 2011, per tutti gli altri trasporti</p>	<p>Corrispondenza delle registrazioni in BDN con il registro di stalla e modelli 4 delle movimentazioni in ingresso e uscita degli animali.</p> <p>Rispetto della tempistica prevista per le registrazioni La data e il numero dei capi censiti annualmente sono riportati sul registro di stalla e coerenti con la BDN</p> <p>Il mod. 4 è conforme a quanto previsto dall'allegato Decreto 16 maggio 2007 Il mod 4 è compilato correttamente sia da detentore che dal trasportatore I mod. 4 di entrata e uscita degli ultimi tre anni sono conservati e disponibili.</p>
<p>Punto 6.1.5 PASCOLO <u>Autorizzazioni e documentazioni</u></p> <p>Regolamento Polizia Vet. (DPR 320/54) Articoli 41,42,43</p>	<p>Gli spostamenti per il pascolo, transumanza, alpeggio devono essere comunicati al sindaco almeno 15 gg prima della partenza e gli li animali sono visitati entro tre gg prima dello spostamento; Le registrazioni sanitarie sono annotate sul libretto di Pascolo vagante (Modello 8). I terreni di pascolo devono essere definiti e identificati; Ogni spostamento deve essere autorizzato dal Sindaco del Comune di destinazione e deve avvenire solo con automezzo autorizzato , escluse le deroghe previste dalla DGR 1554/04. Animali devono essere identificati, scortati da documentazione (Mod. 4) e certificazione ufficiale attestante la provenienza da allevamento UI brucellosi e la data del test sierologico negativo effettuato negli ultimi 90 gg se</p>	<p>Presenza di libretto di pascolo vagante Presenza di dichiarazione di proprietà, affitto o altro titolo di disponibilità, dei terreni su cui si effettua pascolo Presenza, su modello 4 o su libretto di pascolo vagante delle autorizzazioni allo svolgimento delle attività Presenza di modello 4 a firma del Veterinario</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Legge Regionale E.R. n. 4/2004 e relativa DGR 1554/2004	di età superiore ai sei mesi; Consegna del Modello 4 entro le 48 ore dall' arrivo al Servizio veterinario di destinazione.	di origine degli animali attestante lo stato sanitario del gruppo e i test sierologici per BRC eseguiti Presenza documentata di visita sanitaria prima della partenza degli animali

6.2 STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE

RIFERIMENTI NORMATIVI

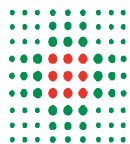
1. DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n.146 (Attuazione Direttiva 98/58/CE protezione animali negli allevamenti) Come modificato dalla legge 27 dicembre 2004 n.306.
2. Circolare 5 novembre 2001, n. 10 Chiarimenti in materia di protezione degli animali negli allevamenti e definizione delle modalità per la trasmissione dei dati relativi all'attività di controllo
3. Decisione della Commissione del 14 novembre 2006 relativa ai requisiti minimi applicabili alla raccolta di informazioni durante le ispezioni effettuate nei luoghi di produzione in cui sono allevate alcune specie di animali

La valutazione dello stato di benessere animale comporta l'indagine dell'ambiente di vita, dello stato clinico di gruppo dei capi presenti e se del caso anche individuale. Pertanto ai fini della determinazione dello stato di benessere, ove ritenuto necessario, il Veterinario Ufficiale provvederà ad attuare procedure clinico-diagnostiche.

Le Non Conformità e relative disposizioni ufficiali sono identificate e registrate (check-list) in relazione al tipo di azione intrapresa e agli eventuali termini concessi per la rimozione delle stesse secondo quanto previsto dalla Dec. 14/11/2006 all'art. 3 punto d (categorie A, B, C allegato III).

6.2.1 PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
---------------------	-----------------------	------------------------



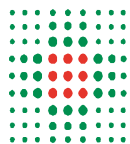
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

6.2.1.1 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 1	Gli animali sono custoditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali.	Numero minimo di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali che garantisca la cura degli animali, la pulizia e la manutenzione delle strutture e l'ispezione almeno 1 volta al giorno tutti gli animali presenti.
--	---	--

6.2.2 ISPEZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.2.1 D.L.vo146/2001 Allegato punto 2	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno.	Presenza documentata di personale con il compito di ispezionare quotidianamente gli animali (7 giorni su 7).
6.2.2.2 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 3	Disponibilità di adeguata illuminazione fissa o mobile per la completa ispezione degli animali in qualsiasi momento.	Presenza di una fonte luminosa fissa o mobile che consenta di valutare lo stato clinico dell'animale.
6.2.2.3 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 4	Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e, qualora un animale non reagisca alle cure in questione, deve essere consultato un medico veterinario Ove necessario gli animali malati o feriti vengono isolati in appositi locali muniti, se del caso, di lettieri asciutte e confortevoli. Il sistema di allevamento deve essere tale da minimizzare il rischio di lesioni e di malattie, che comunque qualora si verificassero devono essere immediatamente valutate.	Stato di salute generale degli animali complessivamente buono (assenza di animali malati, feriti non opportunamente isolati e trattati). Presenza di appositi locali dedicati al ricovero di animali malati o feriti, dotati di lettiera asciutta e confortevole idonee all'isolamento temporaneo di animali che necessitano di cure. <i>Assenza di animali feriti o malati, che non abbiano subito un trattamento appropriato (evidenza dei trattamenti effettuati).</i> <i>Evidenza della consultazione di un medico veterinario nel caso di animali ammalati o feriti che non reagiscono alle cure.</i>

6.2.3 REGISTRI



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

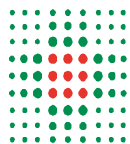
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.3.1 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 5-6	Il proprietario, il custode o il detentore tiene un registro dei trattamenti terapeutici effettuati e del numero di casi di mortalità constatati ad ogni ispezione. Le registrazioni e modalità di conservazione sono effettuate secondo il D.L.vo 158/2006 e il D.L.vo 193/2006.	Presenza del registro dei trattamenti terapeutici. Trattamenti regolarmente registrati e conservazione delle relative ricette e del registro per 5 anni. Le mortalità sono denunciate ai sensi del D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 e registrate ai sensi del D.P.R. 317/96 <i>Corrispondenza tra le mortalità denunciate al Servizio e le registrazioni presenti nel registro aziendale di cui al comma 3, art. 3 D.P.R. 317/96. Assenza di capi morti in allevamento di cui non è stato comunicato il decesso.</i>

6.2.4 LIBERTA' DI MOVIMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.4.1 D.L.vo n. 146/2001 – Allegato punto 7 S	La libertà di movimento propria dell'animale, in funzione della sua specie e secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche, non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Allorché è continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale deve poter disporre di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche.	La libertà di movimento propria dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Gli animali devono avere a disposizione una superficie sufficiente per stare in piedi liberamente, pulirsi, assumere tutte le posizioni naturali e fare tutti i movimenti naturali. La densità degli animali non deve influenzare la libertà di movimento. All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica).

6.2.5 EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.5.1 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 8	I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non devono essere nocivi per gli animali che ne vengono a contatto.	I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non sono nocivi per gli animali che ne vengono a contatto.

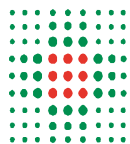


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

6.2.5.2 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 9	I locali di stabulazione e i dispositivi di attacco degli animali devono essere costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.	I locali di stabulazione, i recinti, le attrezzature e i dispositivi di attacco degli animali sono costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.
6.2.5.3 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 10	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e le concentrazioni di gas sono mantenute entro limiti non dannosi per gli animali Assenza di animali con patologie riconducibili ad eccessive concentrazioni di gas, polvere o di temperature ed umidità relative non idonee (presenza di oculo congiuntiviti, rinite, malattie respiratorie ricorrenti)
6.2.5.4 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 11	Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo. Se la luce naturale disponibile è insufficiente a soddisfare le esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali, occorre provvedere ad una adeguata illuminazione artificiale.	Locali con illuminazione naturale e/o artificiale adeguate alle esigenze fisiologiche e comportamentali.- Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo.
6.2.5.5 <u>Animali custoditi al di fuori dei fabbricati</u> D.L.vo 146/2001 Allegato punto 12	Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati deve essere fornito, in funzione delle necessità e delle possibilità, un riparo adeguato dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute.	Agli animali custoditi all'aperto è fornita una protezione, naturale o artificiale, raggiungibile ed adeguata ad offrire un riparo dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute (per es. forte insolazione).Considerare se le zone di pascolo sono adiacenti o meno alle strutture di stabulazione.

6.2.6 ATTREZZATURE AUTOMATICHE O MECCANICHE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
------------------------	-----------------------	------------------------

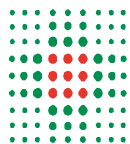


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

<p>6.2.6.1 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 13</p>	<p>Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute ed il benessere degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. Gli eventuali difetti riscontrati devono essere eliminati immediatamente; se ciò non è possibile, occorre prendere le misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali. Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali in caso di guasto all'impianto e deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema d'allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.</p>	<p>Ogni impianto automatico e meccanico indispensabile per la salute e il benessere degli animali è funzionante, in buono stato di manutenzione e ispezionato almeno una volta al giorno. Ove la ventilazione dipenda da un impianto artificiale è presente un impianto di ventilazione di riserva o un gruppo di continuità. In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema di allarme che segnali il guasto al personale preposto. Detto sistema è sottoposto a controlli regolari</p>
---	--	--

6.2.7 ALIMENTAZIONE, ABBEVERAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DI ALTRE SOSTANZE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.2.7.1 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 14</p>	<p>Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età e specie e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti o i liquidi sono somministrati agli animali in modo da non causare loro inutili sofferenze o lesioni e non contengono sostanze che possano causare inutili sofferenze o lesioni.</p>	<p>Gli animali in relazione alla razza, età, stato fisiologico ricevono una razione sufficiente in quantità, qualità e composizione. Lo stato di salute e lo stato di nutrizione sono giudicati nella norma.</p>
<p>6.2.7.2 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 15</p>	<p>Tutti gli animali devono avere accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche.</p>	<p>Tutti gli animali hanno accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche.</p>
<p>6.2.7.3 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 16</p>	<p>Tutti gli animali devono avere accesso ad un'appropriata quantità di acqua, di qualità adeguata, o devono poter soddisfare le loro esigenze di assorbimento di liquidi in altri modi.</p>	<p>E' disponibile acqua di bevanda in quantità sufficiente e qualità adeguata per tutti gli animali, anche al pascolo.</p>
<p>6.2.7.4 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 17</p>	<p>Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua devono essere concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e le conseguenze</p>	<p>Le mangiatoie e gli abbeveratoi sono concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e sono in numero sufficiente ad evitare rivalità tra gli animali.</p>



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

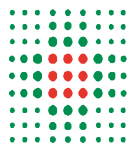
	negative derivanti da rivalità tra gli animali.	La modalità di somministrazione degli alimenti supplisce a un eventuale numero ridotto di mangiatoie.
6.2.7.5 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 18	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto nell'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere degli animali e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la sua salute e il suo benessere.	Non sono somministrate sostanze non approvate o per le quali non siano disponibili studi ed esperienza acquisita che ne garantiscano l'innocuità.

6.2.8 MUTILAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.8.1 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 19	La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione a condizione che tali operazioni siano effettuate prima del raggiungimento della maturità sessuale da personale esperto, riducendo al minimo ogni sofferenza per gli animali.	La castrazione è effettuata, prima della maturità sessuale, da personale esperto e sotto controllo medico veterinario.
6.2.8.2 D.L.vo 146/2001 Allegato punto 19	La cauterizzazione dell'abbozzo corneale è ammessa al di sotto delle tre settimane di vita.	La cauterizzazione dell'abbozzo corneale è effettuata in animali di età inferiore alle tre settimane di vita.

6.2.9 PROCEDURE DI ALLEVAMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.9.1 D.L.vo n. 146/2001	Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione	Assenza di stereotipie ovvero comportamenti anormali, senza fine e funzione, che si manifestano in modo prolungato, imputabili a procedimenti di



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

Allegato punto 20-21

Rif. Direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali e che abroga le direttive 81/602/CEE, 88/146/CEE e 88/211/CEE (GU L 125 del 23. 5. 1996, pag. 3).

sofferenze o lesioni.

Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali.

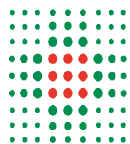
Nessun animale deve essere custodito in un allevamento se non sia ragionevole attendersi, in base al suo genotipo o fenotipo, che ciò possa avvenire senza effetti negativi sulla sua salute o sul suo benessere

allevamento. All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica).

6.3. UTILIZZO DEL FARMACO (sezione aggiornata inviata con lettera della RER PG 2016 243849 del 06/04/2016)

6.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

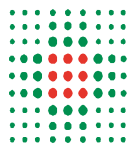
- DECRETO LEGISLATIVO 16 marzo 2006, n.158 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali"
- DECRETO LEGISLATIVO 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
- Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
- DECRETO LEGISLATIVO 29 ottobre 2009, n. 148 "Attuazione della direttiva 2008/97/CE, che modifica la direttiva 96/22/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali.
- Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158 del 16 marzo 2006, n.158 per l'armonizzazione dei controlli ufficiali volti alla ricerca di residui di sostanze chimiche potenzialmente pericolose durante il processo di allevamento e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale;



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO" Rev. 1 Dicembre 2012**

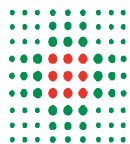
6.3.2. Autorizzazioni - RegISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.2.1 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5	I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un apposito registro previsto dall'art. 4 comma 3 (di colore rosa), vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none">- numero progressivo della ricetta di riferimento;- natura del trattamento;- denominazione del medicinale veterinario;- data di inizio e fine trattamento;- identificazione degli animali trattati; data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione	Presenza registro vidimato da AUSL e evidenza delle registrazioni di cui al requisito applicativo Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello
6.3.2.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 4 e 5 comma 2	Il registro di cui agli art. 4 comma 3 e 5 comma 2 deve essere conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno cinque anni e messo a disposizione dell'autorità' competente.	Presenza registro e ricette degli ultimi 5 anni.
6.3.2.3 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5	I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5 devono essere comunicati entro 3 giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'ausl competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di trattamento eseguito.	Verifica in ufficio della presenza delle comunicazioni dei trattamenti



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

<p>6.3.2.4</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1, come modificato dal D. Lvo 143/07</p> <p>e D. L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3</p>	<p>I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro (Registro verde Linee guida DLgs 158/2006)) in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni:</p> <p>a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) quantità; d) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; e) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; f) data di inizio e di fine trattamento.</p>	<p>Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato secondo i requisiti applicativi.</p>
<p>6.3.2.5</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2</p> <p>Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006</p>	<p>L'allevatore annota sul registro di cui al comma 1 entro 24 ore dall'inizio e dalla fine dei trattamenti la data di inizio e fine trattamento, il nome e l'indirizzo del fornitore dei medicinali e il n. di confezioni residue</p>	<p>Registro trattamenti compilato dall' allevatore nei campi data inizio/fine trattamenti, nome e indirizzo del fornitore dei medicinali e n. confezioni residue Compilazione entro 24 ore</p>
<p>6.3.2.6</p> <p>Art. 15 comma 1 D. L.vo 158/2006</p> <p>Circolare Ministero della Salute 4/3/2013 Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006</p>	<p>Il veterinario che cura gli animali annota, su un registro diverso da quello di cui all' art. 4 comma 3, la data della prescrizione, la natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, l'identificazione degli animali trattati ed i tempi di sospensione corrispondenti.</p>	<p>Registro trattamenti compilato dal veterinario nei campi data, natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, identificazione degli animali trattati, tempi di sospensione corrispondenti. Tali registrazioni devono essere effettuate all'atto della visita in allevamento</p>
<p>6.3.2.7</p>	<p>Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 193/2006, è detenuto in</p>	<p>Presenza del registro trattamento e ricette degli ultimi 5 anni</p>

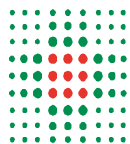


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

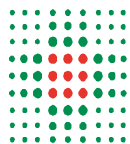
Mod. 25 P007 6100

<p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 2</p>	<p>azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni dall'ultima registrazione.</p>	
<p>6.3.2.8</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 80 comma 1</p> <p>Art.80 comma 2</p>	<p>Il titolare di impianti di cui all'articolo 65 può essere autorizzato dalla AUSL a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari purché sussistano valide motivazioni e purché ne sia responsabile un medico veterinario che le custodisce in idonei locali chiusi e tiene apposito registro di carico e scarico conforme a quanto stabilito all'articolo 79, comma 2, da conservarsi per tre anni dalla data dell'ultima registrazione o cinque anni nel caso in cui gli animali siano destinati alla produzione di alimenti per l'uomo. Il registro di cui al comma 1 può ricomprendere anche il registro dei trattamenti di cui all'articolo 79, comma 1, purché siano presenti tutte le informazioni ivi richieste.</p>	<p>Presenza autorizzazione detenzione Scorte_medicinali</p> <p>Presenza del registro a pagine prenumerate e vidimato da AUSL conservato per 5 anni dalla data dell'ultima registrazione e correttamente compilato. Presenza di locale idoneo alla conservazione dei farmaci, chiuso, asciutto, pulito, riparato dalle intemperie, illuminato. Presenza delle prescrizioni veterinarie e documenti d'acquisto conservate per 5 anni.</p>
<p>6.3.2.9</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 83 comma 1</p>	<p>Le registrazioni previste dall'articolo 80, comma 1, devono essere effettuate entro sette giorni lavorativi dall'espletamento dell'operazione cui si riferiscono.</p>	<p>Registrazione delle operazioni sul registro delle scorte entro 7 giorni lavorativi.</p>
<p>6.3.3. Gestione e impiego delle sostanze farmacologiche</p>		
<p>6.3.3.1</p> <p>D.L.vo 158/2006</p> <p>Art. 3 comma 1 lettera a) lettera b)</p>	<p>Salvo quanto previsto agli articoli 4 e 5, è vietata per tireostatici, stilbeni e derivati dello stilbene e loro sali ed esteri, estradiolo-17 beta e suoi derivati sotto forma di esteri e sostanze beta-agoniste e per sostanze ad azione estrogena - diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri - androgena o gestagena:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la somministrazione, mediante qualsiasi metodo, agli 	<p>Assenza, in azienda, dei farmaci vietati di cui al comma 3.</p> <p>Evidenza del non utilizzo dei farmaci vietati di cui al comma 3 mediante valutazione clinica dell'animale (presenza/assenza di sintomi quali: trattamento con B-agonisti: nervosismo, disturbi della postura, tremori e disturbi respiratori quali dispnea ed atteggiamenti di fame d'aria. Rialzo della temperatura</p>



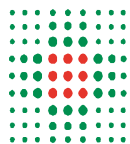
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

<p>e Art. 3 comma 2</p>	<p>animali d'azienda</p> <ul style="list-style-type: none">• la detenzione in un'azienda, escluse quelle sotto controllo ufficiale, di animali d'azienda e di acquacoltura,• l'immissione sul mercato o la macellazione per il consumo umano di animali d'azienda che contengono sostanze di cui al presente comma o nei quali è stata constatata la presenza di tali sostanze, salvo che venga provato che detti animali sono stati trattati a norma degli articoli 4 o 5. <p>E' vietata la detenzione nelle aziende in cui si allevano animali da produzione di medicinali contenenti le sostanze di cui al comma 1.</p>	<p>corporea dovuto alla lipolisi. Possibili colpi di calore ed anche morti improvvise. Stato del sensorio: animali tranquilli, con manifestazioni parossistiche se eccitati. Stato di nutrizione: ipertrofia del posteriore in razze non specializzate per la carne, con contemporanea riduzione dei depositi adiposi, specie alla base della coda.</p> <p>trattamento con sostanze ad azione estrogena: edema vulvare spesso associato a prolasso vaginale, sviluppo mammario con allungamento dei capezzoli ed eventuale presenza di secrezione negli animali di sesso femminile. Nei maschi si possono osservare volume ridotto dei testicoli ed aumentato volume dei capezzoli.</p> <p>trattamento con cortisonici: sviluppo di infezioni latenti a causa dello stato di immunodepressione. Presenza di emorragie e diarrea con melena)</p>
<p>6.3.3.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 1 lettera a) lettera b) lettera c) e comma 2 D. L.vo 148/2009 Art. 1</p>	<p>In deroga ai divieti di cui all'art. 3, è consentito somministrare ad animali d'azienda a scopo terapeutico medicinali veterinari contenenti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) testosterone, progesterone o derivati che si trasformano facilmente nel composto iniziale per idrolisi dopo assorbimento nel luogo di applicazione; la somministrazione deve essere effettuata solo da un veterinario mediante iniezione o, per il trattamento di una disfunzione ovarica, mediante spirali vaginali e non mediante impianti, su animali d'azienda chiaramente identificati;b) trembolone allilico da somministrare per via orale, ovvero le sostanze beta agoniste a equidi, sempreché siano utilizzate conformemente alle	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta, della comunicazione di inizio trattamento, degli animali trattati in allevamento e della corretta registrazione (registro trattamenti rosa).</p>



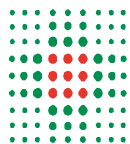
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

<p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 3</p>	<p>indicazioni del fabbricante; c) sostanze beta agoniste alle vacche al momento del parto, sotto forma di un'iniezione per indurre la tocolisi;</p> <p>La somministrazione dei medicinali di cui alle lettere a e c deve essere effettuata da un veterinario o, nel caso di medicinali di cui alla lettera b, sotto la sua responsabilità.</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un registro vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni: a) numero progressivo della ricetta di riferimento; b) natura del trattamento; c) denominazione del medicinale veterinario; d) data di inizio e fine trattamento; e) identificazione degli animali trattati; f) data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione.</p>	
<p>6.3.3.3 DLvo 158/2006 Art. 14 comma 3 lettera b D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 5</p>	<p>Il responsabile delle aziende e degli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 può commercializzare soltanto: animali per i quali, in caso di somministrazione di sostanze o prodotti autorizzati, sia stato rispettato il periodo di sospensione prescritto;</p> <p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione mediante confronto tra registro dei trattamenti e modello 4 in uscita</p>



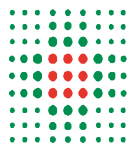
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO" Rev. 1 Dicembre 2012**

<p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 6</p>	<p>Gli animali introdotti negli stabilimenti di macellazione, pubblici e privati, a scopo di macellazione debbono essere scortati da una dichiarazione del titolare dell'allevamento di origine, che deve essere conservata nello stabilimento di macellazione per un periodo non inferiore ad un anno, contenente le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">a) numero, specie e categoria degli animali;b) ubicazione dell'allevamento di provenienza;c) che gli animali non sono stati trattati o alimentati con sostanze di cui e' vietato l'impiego;d) eventuali trattamenti effettuati sugli animali, nei novanta giorni precedenti l'avvio alla macellazione, con le sostanze di cui agli articoli 4 e 5, nonche' con alimenti medicamentosi e specialità medicinali; nel caso in cui siano stati effettuati tali trattamenti la dichiarazione deve essere controfirmata, sul retro della stessa, al momento della prescrizione o dell'invio degli animali allo stabilimento di macellazione, dal medico veterinario che ha prescritto i predetti trattamenti;e) che sono stati osservati i previsti periodi di sospensione per i trattamenti con i prodotti di cui alla lettera d).	
<p>6.3.3.4 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 6</p>	<p>Fatto salvo quanto previsto al comma 1, lettera c), il trattamento terapeutico e' vietato negli animali da produzione, nonche' in quelli da riproduzione a fine carriera.</p>	<p>Evidenza del rispetto di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo del registro dei trattamenti</p>
<p>6.3.3.5 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 1</p>	<p>In deroga al divieto di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), e fatto salvo il divieto dell'articolo 2, sono consentiti la somministrazione per fini di trattamento zootecnico di medicinali veterinari che contengono sostanze ad azione</p>	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta e della comunicazione di inizio trattamento da parte del veterinario entro 3 giorni</p>



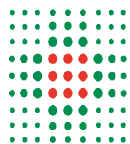
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO" Rev. 1 Dicembre 2012**

lett. a comma 2 e comma 4	<p>estrogena diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri, androgena o gestagena; la somministrazione deve essere effettuata da un veterinario ad animali</p> <p>Nell'ipotesi di cui al comma 1, il veterinario compila una ricetta in triplice copia non ripetibile, in cui sia precisato il trattamento zootecnico previsto e la quantità di prodotto necessario, procedendo alla registrazione dei medicinali prescritti in conformità a quanto previsto all'articolo 4, comma 3, chiaramente identificati;</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1 e all'articolo 4, comma 1, devono essere comunicati entro tre giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale veterinario impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di intervento eseguito.</p>	<p>degli animali trattati in allevamento e della corretta e contestuale registrazione (registro rosa)</p> <p>Evidenza della comunicazione di trattamento zootecnico da parte del veterinario entro tre giorni all'AUSL.</p>
6.3.3.6 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 3	<p>Il trattamento zootecnico e' comunque vietato per gli animali da produzione, nonche' per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso.</p>	<p>Assenza di trattamento degli animali da produzione nonche' per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso controllo registro dei trattamenti e Mod 4</p>
6.3.3.7 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 5	<p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione</p>
6.3.3.8 D.L.vo 193/2006	<p>E' vietata la somministrazione agli animali di medicinali veterinari non autorizzati, salvo che si tratti delle sperimentazioni di medicinali veterinari di cui all'articolo</p>	<p>Assenza di medicinali veterinari non autorizzati; evidenza del rispetto del divieto di somministrazione di farmaci non autorizzati mediante controllo del</p>



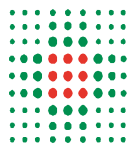
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Art. 9 comma 1	12, comma 3, lettera j), autorizzate conformemente alla normativa vigente.	registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.
6.3.3.9 D.L.vo 193/2006 Art. 11 comma 1 e 2	<p>Ove non esistano medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione di specie animali destinati alla produzione di alimenti, il veterinario responsabile può, in via eccezionale, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza, trattare l'animale interessato in uno specifico allevamento:</p> <ul style="list-style-type: none">a) con un medicinale veterinario autorizzato in Italia per l'uso su un'altra specie animale o per un'altra affezione sulla stessa specie;b) in mancanza di un medicinale veterinario di cui alla lettera a):<ul style="list-style-type: none">1) con un medicinale autorizzato per l'uso umano;2) con un medicinale veterinario autorizzato in un altro Stato membro per l'uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti per l'affezione di cui trattasi o per un'altra affezione;c) in mancanza di un medicinale di cui alla lettera b), con un medicinale veterinario preparato estemporaneamente da un farmacista a tal fine, conformemente alle indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria. <p>Le sostanze farmacologicamente attive del medicinale di cui al comma 1, devono essere comprese nell'allegato al Regolamento (UE) 37/2010 del 22 dicembre 2009 ed un veterinario responsabile deve prescrivere un appropriato tempo di attesa per tali animali per garantire che gli alimenti derivanti dagli animali trattati non contengano residui nocivi per i consumatori. Il tempo di attesa, a meno che non sia indicato sul medicinale impiegato per</p>	Evidenza del rispetto delle modalità di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo dell'apposito registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.



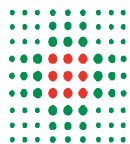
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

	le specie interessate, non può essere inferiore a sette giorni per il latte e le uova e a ventotto giorni per la carne di pollame e di mammiferi, inclusi il grasso e le frattaglie.	
6.3.3.10 D.L.vo 193/2006 Art. 69 comma 1	E' vietato somministrare agli animali sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati	Presenza in azienda solo di farmaci veterinari autorizzati
6.3.3.11 D.L.vo 193/2006 Art. 70, comma 1 (A) e 2 (B);	<p>La vendita al dettaglio di medicinali veterinari e' effettuata soltanto da farmacisti in farmacia, dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria, se prevista come obbligatoria.</p> <p>In deroga al comma 1, e a condizione che la vendita avvenga sotto la responsabilità di persona abilitata all'esercizio della professione di farmacista, i titolari di autorizzazione al commercio all'ingrosso e i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi, possono essere autorizzati alla vendita diretta, rispettivamente di medicinali veterinari nelle varie tipologie e di premiscele per alimenti medicamentosi ai titolari degli impianti di cui all'articolo 65, le premiscele per alimenti medicamentosi possono essere vendute direttamente solo ai titolari di impianti di allevamento autorizzati alla fabbricazione di mangimi medicati ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90, e nelle quantità prescritta strettamente necessaria per il trattamento o la terapia.</p>	Acquisto di medicinali veterinari in farmacia o dal grossista da parte del titolare dell'allevamento.
6.3.3.12 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 1	E' fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.	Presenza medicinali con la corrispondente ricetta e nella quantità prescritta dal veterinario.



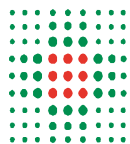
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

<p>6.3.3.13 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 3</p>	<p>La vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscele medicate nonché di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinario non ripetibile in triplice copia.</p>	<p>Presenza dei medicinali di cui al requisito applicativo solo accompagnati dalla corrispondente ricetta non ripetibile in triplice copia.</p>
<p>6.3.3.14 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 4</p>	<p>In deroga a quanto stabilito dal comma 3, il Ministero della salute può autorizzare la vendita dietro presentazione di ricetta medico-veterinario ripetibile dei medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari utilizzati per il trattamento degli animali le cui carni o i cui prodotti sono destinati al consumo umano ed allevati negli allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo tenendo conto:</p> <ul style="list-style-type: none">a) delle caratteristiche delle confezioni;b) della quantità e concentrazione del principio attivo contenuto nella confezione;c) delle modalità d'uso;d) del numero di animali che possono essere trattati con la singola confezione.	<p>In allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo, presenza di medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari solo accompagnati dalla corrispondente ricetta ripetibile.</p>
<p>6.3.3.15 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 1</p>	<p>Il farmacista responsabile della vendita diretta può suggerire e consegnare un medicinale veterinario generico, avente denominazione diversa rispetto a quello prescritto, purché sia più conveniente da un punto di vista economico per l'acquirente. Deve essere garantita l'identità della composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione.</p>	<p>Presenza di medicinale generico con denominazione diversa da quello prescritto Più economico, della stessa composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione</p>



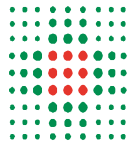
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

6.3.3.16 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 2	Il farmacista nel caso in cui sussista l'urgenza di inizio della terapia, se il medicinale veterinario prescritto non è immediatamente disponibile, può consegnare un medicinale veterinario corrispondente purché analogo a quello prescritto nella ricetta per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la specie di destinazione, previo assenso del veterinario che ha rilasciato la prescrizione	Presenza di medicinale diverso da quello prescritto ma analogo per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la stessa specie di destinazione ed evidenza di urgenza clinica
6.3.3.17 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 1 Mod. 143/2007	Nel caso di impianti di allevamento e custodia di animali destinati alla produzione di alimenti, autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, un medico veterinario è responsabile della custodia e dell'utilizzazione delle stesse e della tenuta di un apposito registro di carico e scarico; lo stesso potrà individuare uno o più medici veterinari autorizzati ad operare in sua vece presso l'impianto di allevamento. I nominativi dei medici veterinari responsabili delle scorte devono essere indicati nella domanda di autorizzazione alla quale deve essere allegata dichiarazione scritta di accettazione da parte degli stessi con l'indicazione delle ulteriori strutture presso le quali risultano eventualmente responsabili delle stesse mansioni. La somministrazione agli animali dei medicinali veterinari costituenti le scorte deve avvenire nel rispetto degli obblighi di registrazione previsti dall'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE.	Evidenza del rispetto del requisito applicativo
6.3.3.18 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 2 Mod. 143/2007	Non possono formare oggetto delle scorte i medicinali veterinari contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi, fatta salva la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali commisurati alla necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da	Presenza di scorte di medicinali contenenti antibatterici o chemioterapici da somministrare attraverso alimenti liquidi o solidi e di ricette corrispondenti per non più di 7 giorni



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

	usare in condizioni che richiedono un pronto intervento terapeutico	
6.3.3.19 D.L.vo 193/2006 Art. 84 comma 3	Il medico veterinario, nell'ambito della propria attività e qualora l'intervento professionale lo richieda, può consegnare all'allevatore o al proprietario degli animali le confezioni di medicinali veterinari della propria scorta e da lui già utilizzate, allo scopo di iniziare la terapia in attesa che detto soggetto si procuri dietro presentazione della ricetta altre confezioni per il proseguimento della terapia medesima	Registrazione medicinali sul registro e corretta compilazione
6.3.3.20 D.L.vo 193/2006 Art. 87 comma 1 e comma 3	I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere consegnati dal titolare dell'AIC, o suo avente causa, previa compilazione di opportuna documentazione di scarico che attesti l'avvenuta consegna, esclusivamente ad un medico veterinario iscritto all'albo professionale. Ai fini della successiva gestione di campioni gratuiti si applicano le norme di registrazione di cui al presente decreto e di cui al decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere contrassegnati da apposita stampigliatura indelebile recante la dicitura: «Campione gratuito - Vietata la vendita»	Presenza di campioni gratuiti correttamente contrassegnati e di documenti di scarico attestante l'avvenuta consegna



6.3.4. VALUTAZIONE DEL "RISCHIO ANTIBIOTICORESISTENZA"

Nel rispondere a questa serie di domande far riferimento alle attività d'allevamento (consumo di farmaco e management aziendale) degli ultimi 12 mesi.

6.3.4.1 Col termine trattamento di massa si intende la somministrazione di un farmaco ad un numero elevato di capi o su gruppi di animali contemporaneamente; i trattamenti di massa sono solitamente effettuati mediante alimento/ acqua d'abbeverata ma possono essere effettuate su singolo capo.

- ATTENZIONE il trattamento intramammario in asciutta *deve essere considerato un trattamento profilattico di massa, anche se effettuato su singolo capo.*

6.3.4.2 Mediante la presa visione del foglietto illustrativo valutare se TUTTI gli antibiotici usati nei trattamenti di massa di cui alla domanda specifica sono registrati a scopo profilattico o metafilattico. (Domanda 2)

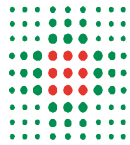
6.3.4.3 Premesso che tutte le terapie dovrebbero essere sempre precedute da una ADEGUATA DIAGNOSI (diagnosi clinica + diagnosi di laboratorio diretta) nel rispondere alle domande (3-4) distinguere con attenzione tra diagnosi clinica: (non strumentale) osservazione dei sintomi o del quadro anatomopatologico e diagnosi di laboratorio (strumentale) diretta o indiretta.

La diagnosi di laboratorio si distingue in:

- DIRETTA: dimostrazione della presenza del microrganismo direttamente nel campione (Es. esame microscopico; isolamento su piastra; metodi biomolecolari...)
- INDIRETTA: evidenze delle reazioni causate dal microrganismo nell'ospite (Es. produzione di anticorpi; prove sierologiche...).

A seconda della realtà produttiva (specie/numero di capi allevati), il diverso approccio alla Diagnosi può fare la differenza nel valutare il corretto management del farmaco e la gestione dell'antibiotico resistenza. Per rispondere alla domanda 4, valutare la frequenza con cui si ricorre agli esami di laboratorio, con una scala da 1-5;

dove 1 corrisponde al "si ricorre SEMPRE all'esame di laboratorio per effettuare diagnosi e conseguente terapia antibiotica" e 5 a "NESSUN ricorso ad esami di laboratorio per effettuazione di diagnosi e conseguente terapia antibiotica". E' possibile rispondere NA esclusivamente in quegli allevamenti con caratteristiche che potrebbero giustificare l'assenza di esami di laboratorio (Es. assenza di trattamenti, basso numero di capi, assenza di NC negli ultimi 3 anni)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

6.3.4.4 Per indagare l'uso razionale degli antibiotici (Domanda 6), valutare il ricorso ai test di sensibilità all'antibiotico (ES. antibiogramma), se la risposta è NA o No passare alla domanda successiva (barrare NA negli allevamenti in cui il mancato ricorso ad antibiogramma è giustificato da assenza di trattamenti, tipologia produttiva, basso numero di capi, assenza di NC rilevate negli ultimi 3 anni). Se invece si ricorre ad antibiogramma indicare anche con che frequenza: "sempre" = *ogni qual volta si effettua terapia antibiotica si richiede antibiogramma*; "raramente" = con frequenza scarsa (< al 20%); valutare inoltre che i referti di laboratorio presenti in azienda non siano troppo datati (non oltre i 6 mesi) e/o comunque coerenti con la realtà zootecnica.

6.3.4.5 In allevamenti diversi dal bovino da latte, in cui non si effettuata il trattamento di massa in asciutta, è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente (domanda 7)

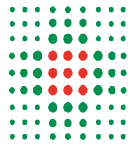
6.3.4.6 Considerando che, sovradosaggi-sottodosaggi o errori nella durata della terapia possono favorire lo sviluppo di resistenze, ogni medicinale veterinario dovrebbe essere utilizzato solo secondo la posologia e la modalità di somministrazione riportate nel foglietto illustrativo (AIC). In corso di compilazione della check-list porre attenzione all'appropriatezza terapeutica/uso improprio (dose, intervallo di somministrazione e durata del trattamento) (Domande 9-10)

- In allevamento prendere in considerazione quanto riportato sul registro dei trattamenti (data inizio e fine trattamento) e valutare la corrispondenza con quanto indicato nel foglietto illustrativo di ciascun prodotto (AIC);
- nel rispondere alle domande sull'"appropriatezza terapeutica" prendere in considerazione AL MASSIMO 6 trattamenti consecutivi riportati sul registro dei trattamenti;
- Qualora presenti, sulla base dei 6 trattamenti considerati, indicare la frequenza con cui si evidenziano eventuali difformità nel dosaggio e/o durata del trattamento antibiotico (< 30% > dei trattamenti considerati).

6.3.4.7 Prestare attenzione alla presenza di eventuali segnalazioni di farmacovigilanza (indispensabile in caso di uso improprio del farmaco) e annotarla sulla check-list; (Domanda 11)

6.3.4.8 Considerato che alcuni antibiotici possono anche essere utilizzati a fini non terapeutici valutare il ricorso all'uso profilattico o metafilattico dell'antimicrobico.

L'uso profilattico prevede l'impiego preventivo di antibiotico in animali sani in cui la malattia batterica non è stata stabilita al momento del trattamento; la finalità è quella di prevenire l'insorgenza di una malattia.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

- La profilassi antimicrobica non dovrebbe essere adottata in modo sistematico, ma dovrebbe essere riservata a casi eccezionali ed in seguito a specifiche indicazioni (Es. deve essere riportata in AIC). Bisognerebbe scoraggiare la profilassi sistematica prediligendo invece l'introduzione in azienda di programmi per la salute basati su buone prassi igieniche e altre misure preventive.

Il termine metafilassi, si riferisce invece alla somministrazione di un prodotto ad un gruppo di animali clinicamente sani ma presumibilmente infettati (Es. perché in contatto con animali malati), per impedire loro di sviluppare sintomi clinici e prevenire l'ulteriore diffusione della malattia. La presenza della malattia nel gruppo deve essere accertata prima di usare il prodotto. Una richiesta di metafilassi dovrà sempre essere associata a una richiesta di trattamento.

Nella compilazione della check-list:

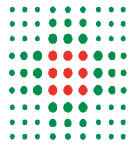
- valutare se il ricorso a trattamenti profilattici o metafilattici sia correttamente giustificato (Es. persistenza dell'agente eziologico diagnosticato con diagnosi di laboratorio, attuazione di tutte le misure strutturali e di management finalizzate alla soluzione della problematica...) (Domanda 13)
- qualora in allevamento non venga MAI effettuata profilassi/metafilassi antibiotica è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente. (Domanda 12-13)
- valutare sempre che gli antibiotici (diversi da quelli usati nei trattamenti di massa) utilizzati a scopo profilattico o metafilattico, siano in linea con quanto indicato in AIC (Domanda 12)
- qualora si volesse prendere nota del farmaco usato in corso di trattamento profilattico o metafilattico specificare il "principio attivo" invece che il nome commerciale del prodotto.

6.3.4.9 Il ricorso alla profilassi vaccinale e/o a trattamenti antiparassitari sono pratiche da incoraggiare in allevamento, perché finalizzate al benessere sanitario degli animali allevati. (Domanda 14 e 16)

- In caso di trattamento antiparassitario annotare il principio attivo del prodotto utilizzato invece che il nome commerciale.

6.3.4.10 Relativamente ai vaccini prendere nota degli interventi che vengono praticati, esclusi quelli obbligatori (Es. Aujeszky nel suino), e per maggiore conformità utilizzare il nome della patologia verso cui si vaccina

6.3.4.11 Nel valutare il rischio antibiotico resistenza, mediante compilazione della check-list, porre attenzione anche alla via di somministrazione utilizzata per gli antibiotici; gli animali malati dovrebbero essere isolati e trattati individualmente (ad esempio somministrando preparati iniettabili); ove possibile, preferire il trattamento, degli animali infetti, su singolo capo rispetto che sul gruppo



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

(massa). La prescrizione di antibiotici per trattamenti orali di massa e dei mangimi medicati deve essere finalizzata sempre ed esclusivamente alla sola terapia della specifica malattia batterica presente in un dato momento nell'allevamento.

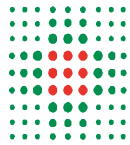
- il frequente ricorso alla somministrazione di mangime medicato è considerato un rischio nel favorire la diffusione di antibiotico resistenza. (Domanda 17)

6.3.4.12 Come stabilito nella legislazione dell'UE, il veterinario sotto la propria responsabilità, in casi particolari (D.L.vo 193/2006), ha la possibilità di utilizzare farmaci in deroga («secondo il principio della cascata»). Questa modalità di utilizzo dell'antibiotico ha però dei potenziali rischi per la salute pubblica, in quanto si possono utilizzare principi attivi destinati a specie diverse da quelle da trattare, tra cui farmaci destinati esclusivamente ad uso umano; sarebbe buona norma scoraggiare l'utilizzo in deroga di antibiotici d'utilità critica sia per l'uomo che per gli animali come ad Es. fluorochinoloni, cefalosporine di 3° e 4° generazione, macrolidi, colistina, carbapenemi.

- Durante il sopralluogo in allevamento considerare sempre la frequenza e le motivazioni con cui si ricorre all'uso di antibiotici in deroga; verificare la presenza di test di sensibilità (es. antibiogramma) che ne giustificano l'utilizzo.
- Indicare se in allevamento il ricorso "all'uso in deroga" riguarda gli antibiotici somministrati per via parenterale e/o mediante mangime medicato. (Domanda 18)
- In caso di utilizzo di mangime medicato valutare con particolare attenzione se i principi attivi delle premiscele medicate utilizzate non siano già presenti in una premiscela medicata già registrata cioè provvista di regolare AIC.

6.3.4.13 Al fine di ridurre al minimo il rischio di residui di farmaco l'identificazione degli animali sottoposti a trattamento deve essere fatta in maniera inequivocabile (Es. numero di marca auricolare del bovino trattato da riportare sul registro dei trattamenti).

- Sarebbe anche buona norma l'identificazione degli animali in corso di trattamento con sistemi aggiuntivi (es. un laccetto ad una zampa, spray colorato sul dorso ecc...): evidenziare in azienda questo approccio lascerebbe intuire una corretta gestione, da parte dell'allevatore, del management dei trattamenti. (Domanda 20)
- Dovrebbero essere evitati errori comuni come l'utilizzo di definizioni troppo generiche o che possano rendere difficile la tracciabilità dei trattamenti: Es. vacche in asciutta, box manze, box vitelli; sala parto o l'uso di numeri aziendali non registrati.
- In alcune realtà zootecniche (Es. filiera avi-cunicola e suinicola) questi "sistemi d'identificazione aggiuntiva" non sono sempre applicabili, in quanto i trattamenti sono quasi sempre di massa invece che su singolo capo; in questo caso è opportuno che siano messe in atto procedure per una corretta gestione del farmaco, per esempio segnalando in maniera univoca il numero di capannone in cui è in corso il trattamento. E comunque è possibile rispondere NA alla domanda corrispondente. (Domanda 20)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

6.3.4.14 In caso di somministrazione di antibiotici in allevamento, sarebbe buona norma reperire in azienda delle Procedure Operative scritte puntuali e coerenti con la realtà zootecnica cui fanno riferimento, che attestino le corrette modalità di somministrazione dei farmaci mediante acqua d'abbeverata, via parenterale e/o mangime medicato. (Domande 21-22-23)

- verificare la presenza in azienda di PROCEDURE OPERATIVE per: la miscelazione e la somministrazione di medicinali veterinari mediante acqua d'abbeverata o alimento liquido; la somministrazione di antibiotici per via parenterale e la somministrazione di mangime medicato. (Domande 21-22-23)

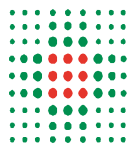
E' corretto rispondere NA (non applicabile), alla specifica domanda, qualora in allevamento non si faccia mai ricorso alla somministrazione di medicinali veterinari mediante le diverse vie di somministrazione proposte nelle domande relative. (Domande 21-22-23)

6.3.4.15 A conclusione della compilazione della check-list prendere nota delle principali patologie rilevate in allevamento, distinguendo tra quelle respiratorie, gastroenteriche, della sfera riproduttiva e locomotorie (domanda 24)

6.3.4.16 valutare se il ricorso agli antibiotici (quantità e tipologia) è coerente con la realtà zootecnica presa in considerazione e con la persistenza di determinate patologie (domanda 25). Si presume che risposte sfavorevoli (NO, no) siano indicative di situazioni a medio o alto rischio in termini di antibiotico resistenza.

In generale criticità che si possono riscontrare in corso di sopralluogo e che dovrebbero allertare il veterinario ispettore ad approfondire ancora di più le modalità di utilizzo degli antibiotici sono:

- Registri dei farmaci incompleti
- Identificazione poco precisa degli animali trattati
- Assenza di referti di laboratorio e/o esclusivo ricorso a Diagnosi clinica prima di prescrivere terapia antibiotica
- Frequente ricorso a profilassi antibiotica di massa
- Utilizzo frequente di antibiotici in deroga o di antibiotici d'importanza critica (CIA's: fluorochinoloni, cefalosporine III e IV gen., macrolidi e colistina)
- Presenza in allevamento di farmaci non giustificati da trattamenti in atto (No in caso di scorta)
- Animali malati o di categorie a rischio che non risultano mai trattati/assenza di trattamenti
- Gestione senza scorte poco credibile.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

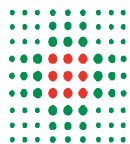
Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

6.4 ALIMENTAZIONE

RIFERIMENTI NORMATIVI

1. Legge 15 febbraio 1963, n. 281: Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi (G.U. n. 82 del 26/03/1963) e s.m.i.;
2. Regolamento (CE) n. 999 /2001
3. Regolante (CE) 1234/2003
4. Regolante (CE) 1292/2005
5. Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
6. Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per i mangimi (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
7. Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190:Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare" (G.U.s.g. n. 118 del 23-05-2006)
8. Regolamento (CE)852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
9. Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 e succ. modifiche recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002) e s.m.i.;
10. Decreto Legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" (G.U. n. 63 del 17 marzo 2005).
11. Regolamento (CE) 79/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il Regolamento(CE) 1774/2002 relativamente all'uso del latte e dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti a base di latte
12. Nota del Ministero della Salute DGVA/IX/34232/P del 27 settembre 2005
13. Piano Nazionale Alimentazione Animale (annuale)
14. Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
15. Regolamento CE 1829/2003 del 22/9/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
16. Regolamento CE 1830/2003 del 22/9/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003)
17. Decreto Legislativo 10 marzo 2005, n.70: Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati. (G.U. n. 98 del 29/04/2000).

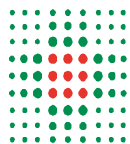


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

6.4.1 AUTORIZZAZIONI		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.1.1 Reg. CE 183/2005 art. 9	L'azienda deve essere registrata per : allevatori che miscelano mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, compreso l'eventuale utilizzo di additivi per insilaggio allevatori che comprano il mangime da somministrare agli animali che svolgono un'attività di deposito e stoccaggio. Registrazione degli stabilimenti di produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza della domanda di registrazione. Oppure: presenza del documento di registrazione. Vedi PO_MANGIMIFICI
6.4.1.2 Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/200	Riconoscimento degli stabilimenti di produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza, se effettuata l'attività Vedi PO_MANGIMIFICI
6.4.1.3 Art. 2 D.M. 16/11/93	Autorizzazione Produzione Mangimi medicati Applicabile solo alle Aziende che producono mangimi composti utilizzando premiscele medicate	Presenza, se effettuata l'attività Vedi PO_MANGIMIFICI
6.4.1.4 Art.6 D.M. 16/11/93	Autorizzazione Produzione Mangimi medicati. Applicabile solo alle Aziende che producono mangimi composti utilizzando prodotti intermedi	Presenza, se effettuata l'attività Vedi PO_MANGIMIFICI



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

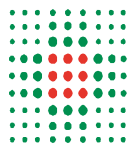
Mod. 25 P007 6100

6.4.2 TENUTA REGISTRI E TRACCIABILITA'

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.2.1 Art 18 Reg. CE 178/2002 Comma 1 e Comma 2	<p>È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.</p> <p>Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.</p>	<p>Sono presenti documenti (es. registri, d.d.t., cartellini) che consentono di identificare il periodo di somministrazione di un determinato lotto di mangime e il gruppo di animali a cui è stato somministrato. (B)</p> <p>Sono identificate le sostanze per le operazioni di pulizia e sanificazione per le strutture di deposito e somministrazione degli alimenti zootecnici ed e se necessario dell'acqua (C)</p> <p>Sono identificate le sostanze utilizzate per le operazioni di disinfezione e derattizzazione (D)</p>

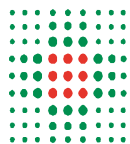
6.4.3 DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.3.1 Reg. (CE) N. 852/2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettere d) All 1, capitolo 3° punto 8, lett a)	<p>Utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario, in modo da prevenire la contaminazione</p> <p>Gli OSA devono tenere registrazione di natura e origine degli alimenti</p>	<p>Gli operatori adottano misure appropriate per usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose.</p> <p>Presenza contratto con ente erogatore di acqua potabile</p> <p>Presenza di documenti comprovanti la qualità dell'acqua di pozzo</p>
6.4.3.2 Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005	<p>Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi</p>	<p>L'unità di produzione animale e le attrezzature per la somministrazione dei</p>



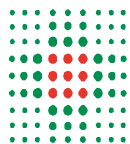
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

6.4.3.3 Allegato III, Capitolo II, comma 3, del Reg. CE 183/2005	Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi vanno tenuti puliti	mangimi sono pulite a fondo e regolarmente per prevenire l'eventuale insorgere di fonti di pericolo, e in particolare dopo l'utilizzo per mangimi medicati.
6.4.3.4 Allegato III, Capitolo III, Paragrafo 1, comma 1, Reg. CE 183/2005	Le aree di stoccaggio e i contenitori sono mantenuti puliti e asciutti con cicli regolari di pulizia.	Adozione di procedure, pratiche e metodi specifici relativi alla pulizia delle aree cortilizie, degli impianti e delle attrezzature e dei locali Gli interventi di pulizia e/o manutenzione devono essere eseguiti regolarmente ed in tutti i settori stabiliti
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.3.5 Allegato III, Capitolo III, Paragrafo 2, comma 2, Reg. CE 183/2005	I veicoli adibiti al trasporto di mangimi e le attrezzature di somministrazione presenti in azienda vanno mantenuti puliti in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati	Gli interventi di pulizia e/o manutenzione devono essere eseguiti regolarmente (secondo il programma specifico) ed in tutti i settori stabiliti. Sarebbe auspicabile trattenere una traccia degli interventi posti in essere (schede di struttura, quaderni generali di pulizia e/o di manutenzione, ecc.) ai fini della rintracciabilità
6.4.3.6 Allegato III, Capitolo IV, comma 2, del Reg. CE 183/2005	Pulizia e manutenzione regolare, ove possibile, dei sistemi di erogazione dell'acqua	I sistemi di erogazione dell'acqua si presentano puliti e in buono stato di manutenzione
6.4.3.7 Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005	Impiego dei prodotti chimici per la pulitura e l'igienizzazione conformemente alle istruzioni e conservazione dei medesimi lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali	L'impiego di prodotti chimici (prodotti fitosanitari, biocidi e presidi medico chirurgici) avviene conformemente alle istruzioni e tali prodotti sono conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali
6.4.3.8 Allegato III, Capitolo IV, comma 1, del Reg. CE 183/2005	Presenza dei requisiti necessari per garantire, agli animali allevati, una adeguata qualità dell'acqua da bere	L'acqua da bere è di qualità adeguata agli animali allevati A tal fine l'fornitura avviene tramite: <ul style="list-style-type: none"> - l'acquedotto pubblico - i pozzi autorizzati e sottoposti a regolare controllo - impianti di trattamento specifici - sistemi di distribuzione automatici (acqua di abbeverata pulita, fresca e fornita in continuo)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

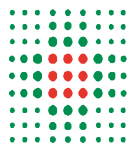
		<p>– una distinzione inequivocabile con sistemi di fornitura di acqua destinata ad altri usi (lavaggio macchine agricole, soluzione per fitofarmaci, ecc.)</p> <p>–</p>
6.4.3 9 Allegato III, Capitolo IV, comma 1, del Reg. CE 183/2005	Adozione di tutte e misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua	Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, sono adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi)
6.4.3.10 Allegato III, Capitolo II, comma 2, del Reg. CE 183/2005	Presenza di un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettieri o delle unità di allevamento	<p>E' posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale e ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi.</p> <p>Il sistema può prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none">– protezione perimetrale– protezioni agli infissi– programmi di controllo degli agenti infestanti tramite sistemi autorizzati:– catture o abbattimenti periodici– dissuasori fisico- chimici– antagonisti naturali (rapaci, ecc.) <p>Evidenze degli interventi posti in essere (schede di struttura, quaderni generali di pulizia e/o di manutenzione, ecc. ai fini della rintracciabilità)</p>
6.4.3.11 Allegato III, Capitolo II, comma 4, del Reg. CE 183/2005	I mangimi e il materiale delle lettieri usati nell'unità di produzione animale sono cambiati con frequenza e non sono lasciati ammuffire	I mangimi e il materiale delle lettieri usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati con frequenza per evitarne l'ammuffimento.
6.4.3.12 Allegato III, Capitolo I, comma 2, del Reg. CE 183/2005	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

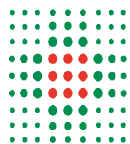
6.4.4 PERSONALE		
REQUISITI NORMATIVI	<i>REQUISITI APPLICATIVI</i>	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.4.1 Reg. CE 183/2005 All. III “Personale”	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità conoscenze e competenza	Valutazione del grado di formazione del personale : Verifica delle buone prassi utilizzate nella gestione dell'alimentazione degli animali

6.4.5 ACQUISTO DI MANGIMI		
6.4.5.1 Art. 5, comma 6, del Reg. CE 183/2005 Reg. CE 767/2009 Art. 11 comma 2 Reg. CE 767/2009 Art. 15	<p>Gli allevatori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti. I mangimi devono essere etichettati a norma di legge.</p> <p>Le materie prime per mangimi o i mangimi composti commercializzati sfusi o in imballaggi o recipienti non sigillati conformemente all'articolo 23, paragrafo 2, sono corredati di un documento recante tutte le indicazioni obbligatorie di etichettatura.</p> <p>Prescrizioni obbligatorie generali in materia di etichettatura</p> <p>Le materie prime per mangimi o i mangimi composti sono immessi sul mercato solo se nell'ambito dell'etichettatura sono fornite le seguenti indicazioni:</p> <p>a) il tipo di mangime: "materia prima per mangimi", "mangime completo" o "mangime complementare", a seconda del caso:</p> <p>- per "mangime completo" può, se del caso, essere utilizzata l'indicazione "mangime completo da allattamento",</p> <p>- per "mangime complementare" possono essere utilizzate, se del</p>	<p>Sono presenti tutti i cartellini e/o i d.d.t. di tutti i lotti di mangime presenti in azienda.</p> <p>L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in modo chiaro, leggibile ed indelebile • anche in lingua italiana • sugli imballaggi, recipienti o confezioni • sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti • etichettatura conforme <p>per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura</p> <p>Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture)</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

	<p>caso, le seguenti indicazioni: "mangime minerale" o "mangime complementare d'allattamento",</p> <p>- per animali da compagnia diversi da gatti e cani le denominazioni "mangime completo" o "mangime complementare" possono essere sostituite dalla denominazione "mangime composto";</p> <p>b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore dei mangimi responsabile dell'etichettatura;</p> <p>c) il numero di riconoscimento, se disponibile, dello stabilimento della persona responsabile per l'etichettatura,</p> <p>d) il numero di riferimento della partita o del lotto;</p> <p>e) il quantitativo netto espresso in unità di massa, per i prodotti solidi, e in unità di massa o di volume, per i prodotti liquidi;</p> <p>f) l'elenco degli additivi per mangimi preceduti dalla dicitura "additivi"</p> <p>g) il tenore di umidità conformemente al punto 6 dell'allegato I.</p>	
<p>6.4.5.2 Art. 4, Capitolo B, comma 6, lettera a) e b) del Reg. CE 1830/2003</p>	<p>Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta deve essere riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".</p>	<p>I prodotti OGM non free devono riportare in etichetta o sui d.d.t. anche la dicitura prevista: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".</p>



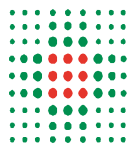
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

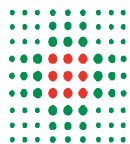
6.4.5.3 Art. 18 L. 281/1963 comma 7	Prelevamento in contraddittorio di quattro campioni per ogni mangime consegnato alla rinfusa.	Presenza in allevamento di campioni in tre aliquote per ogni mangime consegnato alla rinfusa (campione in contraddittorio), correttamente confezionate in allevamento. (Non obbligo di legge, ma molto utile per accertamenti)
6.4.5.4 Art. 9, comma 1, D.lgs 90/93	Acquisto di mangimi medicati esclusivamente dal farmacista o dal fabbricante o da altro distributore espressamente autorizzato dal Ministero della sanità	I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono acquistati esclusivamente da rivenditori autorizzati. Sono soddisfatte le seguenti condizioni: <ul style="list-style-type: none">• presenza di prescrizione medico veterinaria• presenza di d.d.t. o fatture di acquisto• registrazione dei trattamenti effettuati.
6.4.5.5 Art. 15, comma 4, del DM 16/11/1993	Consegna dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi da parte del produttore o distributore autorizzato	

6.4.6 IMPIANTI ED ATTREZZATURE DELL'ALLEVAMENTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.6.1 Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005	Progettazione dell'unità di produzione animale in modo da poter essere adeguatamente pulita	L'unità di produzione animale è costruita in modo tale da essere facilmente pulibile e viene mantenuta pulita a fondo e regolarmente. I locali devono essere: <ul style="list-style-type: none">- accessibili in ogni punto ai mezzi di pulizia, quindi sprovvisti di ostacoli limitanti come gradini molto elevati, aperture ridotte, barriere fisse senza cancelli rimovibili, soffitti bassi- costituiti da elementi facilmente pulibili.- dotati di soffitti provvisti di isolamento termico- dotati di prese di acqua per il lavaggio in punti accessibili e distribuiti in maniera sufficiente e omogenea
6.4.6.2 Allegato III, Capitolo IV, comma 2, del Reg. CE 183/2005	Progettazione, costruzione e ubicazione degli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua in modo da ridurre al minimo la contaminazione dei mangimi e dell'acqua	Gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua sono costruiti in modo tale da ridurre al minimo il pericolo di contaminazione degli stessi, provvisti di protezioni dalle intemperie e da parassiti, con erogatori distribuiti in numero sufficiente nei vari settori, impianti di gestione e distribuzione dell'acqua provvisti di erogatori o vaschette dotate di protezioni dagli urti, intemperie (gelo), defecazioni, animali indesiderati

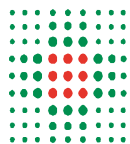


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

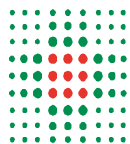
Mod. 25 P007 6100

6.4.7 STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.7.1 D.L.gs 146/01 Allegato – punto 14	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età, specie ed in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti ed i liquidi non causano inutili sofferenze o lesioni agli animali né per la loro composizione né per le modalità di somministrazione.	Gli alimenti zootecnici sono quali/quantitativamente adeguati alla specie allevata
6.4.7.2 D.L.gs 146/01 Allegato – punto15	Tutti gli animali devono avere accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche.	Il sistema di distribuzione del mangime è funzionalmente adeguato alla tipologia dell'allevamento, delle specie allevate e del numero degli animali presenti
6.4.7.3 D.L.gs 146/01 All. – punto16	Tutti gli animali devono avere accesso ad una appropriata quantità di acqua di qualità adeguata	Il numero degli abbeveratoi è sufficiente agli animali presenti.
6.4.7.4 D.L.gs 146/01 Allegato – punto17	Le attrezzature di somministrazione di acqua e mangime devono essere tali da evitare la contaminazione degli alimenti e da ridurre la competitività fra i soggetti.	Il numero delle mangiatoie e degli abbeveratoi è sufficiente e la loro conformazione consente un agevole accesso all'alimento da parte degli animali. Gli alimenti zootecnici non si presentano contaminati e non vi è competitività fra i soggetti al momento dell'alimentazione



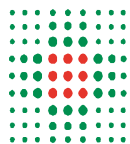
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

6.4.7.5 D.L.gs 146/01 Allegato – punto18	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto nell'art. 1, paragrafo 2, lettera C) della direttiva 96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere dello stesso e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la salute ed il suo benessere.	I cartellini del mangime sono conformi e rispecchiano la composizione dell'alimento stesso
6.4.7.6 Allegato III, Paragrafo 1 del Reg. CE 183/2005	Stoccaggio dei mangimi in maniera separata e lontano dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali	Presenza di apposite strutture (locali e/o silos) dove vengono stoccati i mangimi. Essi devono essere adeguatamente separati da prodotti chimici, sementi e sostanze vietate nell'alimentazione zootecnica
6.4.7.7 Allegato III, Paragrafo 1 del Reg. CE 183/2005	Stoccaggio delle sementi adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali	
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.7.8 Allegato III, Capitolo III, Paragrafo 1, comma 3, del Reg. CE 183/2005	Stoccaggio dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati	L'operatore che fa uso di mangimi medicati mette in atto misure per impedire la contaminazione degli altri mangimi
6.4.7.9 Art. 17, comma 1, del DM 16/11/1993	Stoccaggio dei mangimi medicati in locali sufficientemente isolati dal punto di vista termico, distanti da fonti di calore e adeguatamente protetti dai raggi del sole.	Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in strutture ben identificate, isolate termicamente distanti da fonti di calore e protette dai raggi solari



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

6.4.7.10 Allegato III, Paragrafo 2 del Reg. CE 183/2005	Presenza di un sistema di distribuzione dei mangimi in azienda tale da assicurare che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta	Il sistema di distribuzione dei mangimi in azienda assicura che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta
6.4.7.11 Allegato III, Paragrafo 2 del Reg. CE 183/2005	Manipolazione dei mangimi in modo da assicurare che, durante la distribuzione e la somministrazione, non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate	Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate
6.4.7.12 Allegato III, Paragrafo 2 del Reg. CE 183/2005	Manipolazione dei mangimi non medicati in maniera separata dai mangimi medicati per evitare cross-contaminazioni.	I mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni
6.4.8 GESTIONE DEI FERTILIZZANTI ORGANICI DIVERSI DALLO STALLATICO E AMMENDANTI		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.8.1 del Reg. CE 1069/2009 art. 23 comma 1	Le aziende agricole che detengono animali a cui sono conferiti fertilizzanti organici e/o ammendanti devono essere registrate	L'operatore che fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico è in possesso della registrazione prevista
6.4.8.2 Reg. UE 142/2011 All. XI capo II sez. 2	I fertilizzanti organici e gli ammendanti vanno adeguatamente conservati In uno spazio idoneo a cui non hanno accesso gli animali	L'operatore che fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico, ha stoccato/ immagazzinato i fertilizzanti : - separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali - in contenitori atti a evitarne la dispersione in locali non accessibili agli animali

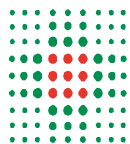


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

<p>6.4.8.3 Reg. UE 142/2011 All. II capo II</p>	<p>Dopo 21 giorni dalla data dell'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti, il pascolo può essere permesso e l'erba o le altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento può essere tagliata, sempre che l'autorità competente non ritenga che ci possa essere un rischio per la salute pubblica o animale</p>	<p>Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento</p>
<p>6.4.8.4 Reg. UE 142/2011 All. VIII capo IV sez. 4</p>	<p>La persona responsabile del terreno su cui vengono applicati fertilizzanti organici e ammendanti diversi dai materiali di cui all'Allegato II, capo II, secondo paragrafo, e a cui hanno accesso animali di allevamento o da cui vengono raccolte piante erbacee per l'alimentazione di animali da allevamento, tengono per un periodo minimo di due anni registri relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none">- la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati;- le date e il luogo in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti;- le date, successive all'applicazione di fertilizzanti organici o ammendanti, in cui animali di allevamento hanno pascolato sul terreno in cui sono state raccolte piante erbacee destinate all'alimentazione	<p>Per almeno due anni deve essere tenuta la registrazione della quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati, delle date e dei luoghi in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti e le date in cui sono stati raccolti i prodotti destinati alla alimentazione animale e le date in cui gli animali hanno pascolato</p>

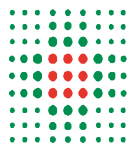


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012

6.4.9 GESTIONE DEI PASCOLI		
REQUISITI NORMATIVI	<i>REQUISITI APPLICATIVI</i>	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.9.1 Reg. CE 183/2005 All. III	La pratica del pascolo su terreni adibiti a pascolo e su coltivi è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico	La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici)
6.4.9.2 Reg. CE 183/2005 All. III	Se del caso, viene osservato un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivi e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici.	Verifica del rispetto del il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici: - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici)

6.4.10 MANUALI (Raccomandazioni)

REQUISITO NORMATIVO	REQUISITO APPLICATIVO	CRITERIO DI CONFORMITA'
Punto 6.4.10.1 Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	gli operatori utilizzano manuali nazionali o comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria	Adozione di un manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di ovicaprini.
Punto 6.4.10.2 Reg. Ce 183/2005 All. I – parte B	i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli	



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

Allegato 25

Mod. 25 P007 6100

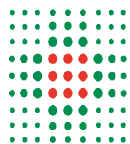
7. REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO:

PRODUZIONE LATTE

RIFERIMENTI NORMATIVI

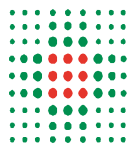
- 1) REG. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Articolo 1,4,5 Allegato I , II , III
- 2) REG. (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
Allegato III sezione IX cap.I ,II
- 3) REG. (CE) n. 1662/2006 DE del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004
- 4) REG. (CE) n. 1663/2006 del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 854/2004
- 5) DETERMINA 004418 del 21.04.2008 linee guida per la vendita diretta al consumatore finale di latte crudo vaccino, ovi-caprino, bufalino e asinino dall'azienda agricola di produzione .
Intesa Stato – Regioni del 25.01.2007

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Punto 7.1.1 REG CE 852/04 Det. R.E.R 4418/ 08	<u>REGISTRAZIONE</u> :destinazione del latte - Produzione lattiero casearia - Produzione latte alimentare - Produzione latte crudo per vendita diretta	Registrato per la destinazione lattiero casearia (<i>prerequisito</i>) Autorizzato produzione latte crudo per consumo umano
7.1.2 STATO SANITARIO		
punto 7.1.2.1 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap I REG CE 852/04	- ovini e caprini di aziende ufficialmente indenni da Brucellosi - EOG di sintomatologia riferibile a mal. infettiva e/o zoonosica - Presenza di uno stato sanitario generale buono afebrile senza affezioni a carico dell'apparato genitale, gastro-enterico e mammario che possano comportare una contaminazione del latte	Allevamento ufficialmente indenne da brucellosi (<i>prerequisito</i>) Gli ovini e caprini introdotti sono scortati da attestazione sanitaria Gli animali sono in buono stato di salute e nutrizione. Sono assenti sintomi clinici riferibili a malattie infettive trasmissibili all'uomo con il latte. Sono assenti scoli vaginali, stati diarroici, affezioni mammarie negli animali in



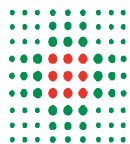
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	- EOP dell' apparato mammario con particolare attenzione ad ulcerazioni che possano alterare il latte	produzione.
7.1.3 STRUTTURE		
Punto 7.1.3.1 REG 852/2004 Art 1,4,5 All I Det. R.E.R 4418/ 08	I locali di stabulazione devono essere facilmente pulibili, provvisti di drenaggio dei liquami. I locali (sala attesa, sala mungitura sala raccolta latte) devono essere puliti in modo sufficiente a contrastare la presenza di microrganismi patogeni e garantire la salute e il benessere degli animali in produzione Presenza di locali per isolamento temporaneo di animali affetti da patologie negative per il latte prodotto dagli altri animali	Box, recinti e ricoveri per animali sono : -sgombri da materiali vari e/o obsoleti, -facilmente accessibili, -facili da pulire, con lettiere correttamente gestite, provvisti di un sistema di drenaggio dei liquami, -con spazi, illuminazione e ventilazione adeguati in relazione alle successive operazioni di mungitura con animali alla posta oppure liberi. E' presente un locale per l'isolamento temporaneo di animali affetti da patologie negative per il latte prodotto dagli altri animali
Punto 7.1.3.2 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II Det. R.E.R 4418/ 08 REG CE 1662/2006	I locali dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e provvisti di acqua potabile per lavaggio e pulizia	I locali dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato devono avere pareti e pavimenti di facile pulizia e disinfezione, con agevole drenaggio dei liquidi, -essere separati dai locali di stabulazione degli animali, -sgombri da rifiuti e materiali vetusti e superflui, -puliti in modo sufficiente a contrastare la presenza di microrganismi patogeni -ventilati ed illuminati adeguatamente, -con finestre e porte dotate di sistemi di protezione contro insetti e altri infestanti , -provvisti di acqua potabile



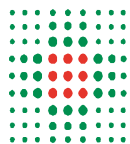
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Punto 7.1.3.3 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II	Le attrezzature (utensili contenitori cisterne ecc. per mungitura e raccolta del latte) devono essere di facile pulizia e disinfezione all'occorrenza, mantenute in buone condizioni, con materiali lisci lavabili e atossici.	Le attrezzature (utensili contenitori cisterne ecc. per mungitura e raccolta del latte) sono in materiale atossico, facilmente pulibili e disinfettabili, in buone condizioni per l'utilizzo richiesto.
7.1.4 IGIENE MUNGITURA, CONSERVAZIONE E TRASPORTO		
Punto 7.1.4.1 REG 852/2004 All I REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II Det. R.E.R 4418/ 08	Rispetto delle norme di igiene senza alterazioni sostanziali della natura del prodotto: -pulizia della mammella capezzoli e parti adiacenti prima della mungitura , -controllare il latte di ciascun animale prima della mungitura per rilevare anomalie(visive o con un metodo che abbia risultati analogo) organolettiche o fisico-chimiche da renderlo non utilizzabile per il consumo umano - esame degli animali che presentano segni clinici di malattie alla mammella Assenza di trattamenti illeciti, trattamenti con sostanze autorizzate se sono rispettati i tempi di sospensione prescritti - identificazione degli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui - trattamento per immersione o vaporizzazione dei capezzoli approvato per evitare la presenza di residui	Prima delle operazioni di mungitura la mammella e i capezzoli sono puliti Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti (stoppini) con operazione manuale e/o altri metodi Il personale è in grado di riconoscere o segnalare anomalie della mammella I trattamenti farmacologici sono effettuati con sostanze autorizzate, sono registrati, sono rispettati i tempi di sospensione Gli animali trattati con farmaci sono identificati e munti a parte Gli eventuali trattamenti di <i>dipping</i> sono attuati con sostanze idonee ad evitare la presenza di residui(scheda tecnica del prodotto).
Punto 7.1.4.2 REG CE 1662/06 All 2 Cap I punto B	Il latte munto deve essere filtrato per evitarne contaminazioni Il latte dopo la mungitura, deve essere prontamente raffreddato in adeguati impianti	Il latte munto viene filtrato. Il latte dopo la mungitura, viene prontamente raffreddato in adeguati impianti



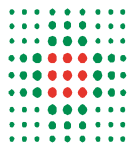
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<ul style="list-style-type: none"> - mantenere la T° di refrigerazione non superiore a 8°C per raccolta giornaliera non superiore a 6°C per raccolta non giornaliera. - Adeguato sistema di refrigerazione del latte salvo trasporto del latte verso lo stabilimento di trasformazione entro le 2 ore successive alla mungitura o deroghe specifiche concesse dall'Azienda USL per motivi prettamente tecnologici 	<p>(T° inferiore o uguale 8° per raccolta giornaliera; T° inferiore o uguale 6° per raccolta non giornaliera)</p> <p>E' presente un sistema di rilevazione e registrazione della temperatura del latte in refrigerazione.</p> <p>Deroga: trasporto per trasformazione entro 2 ore dalla mungitura o deroghe specifiche autorizzate per motivi tecnologici.</p>
<p>Punto 7.1.4.3 REG 852/2004 Art 5 All I All II CapXII</p> <p>REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II</p> <p>Legge regionale 11/2003</p>	<p>Le persone addette alla mungitura e/o manipolazione del latte devono indossare abiti idonei e puliti, devono curare con grande attenzione la pulizia personale disponendo di installazioni idonee attigue ai locali per consentire di lavarsi le mani e le braccia durante le operazioni in essere</p> <p>Il personale è formato o sufficientemente addestrato per le operazioni di mungitura e manipolazione del latte , prevenendo eliminando o riducendo a livelli accettabili eventuali pericoli</p>	<p>Gli operatori addetti alla mungitura indossano abiti idonei e puliti e prestano attenzione alla pulizia personale.</p> <p>Sono presenti lavabi non azionati manualmente.</p> <p>Personale è stato addestrato e/o formato e conosce i rischi legati alle operazioni di mungitura</p>
7.1.5 TRACCIABILITA'		
<p>Punto 7.1.5.1 DM 9 /05/1991 n. 185 DM 27/05/2004</p>	<p>Registrazione del quantitativo di latte prodotto ed il destinatario</p>	<p>Presenza di un registro di carico-scarico aggiornato del latte prodotto.</p>
7.1.6 PARAMETRI ANALITICI DEL LATTE Pericoli microbiologici e chimici		
<p>Punto 7.1.6.1 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap III</p> <p>Det. R.E.R 4418/ 08</p>	<p>Latte crudo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenore in germi a 30 °C (ml) =< 1.500.000 (media geometrica di due mesi con almeno 2 prelievi mese), salvo destinazione a fabbricazione prodotti caseari con latte crudo senza trattamenti termici, che definisce un limite di tenore in germi a 30 °C (ml) =< 500.000 <p>2. Latte crudo per la vendita diretta Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione:</p>	<p>Presenza degli esiti delle analisi di laboratorio in numero adeguato in base alla frequenza prevista dalla normativa commisurato al rischio per quanto riguarda l'utilizzo di farmaci.</p> <p>Limiti di conformità</p> <p>Latte crudo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenore in germi a 30 °C (ml) =< 1.500.000 (media geometrica di due mesi con almeno 2 prelievi mese), salvo destinazione a fabbricazione prodotti caseari con latte crudo senza trattamenti termici, che definisce un limite di tenore in germi a 30 °C (ml) =< 500.000 <p>2. Latte crudo per la vendita diretta</p>



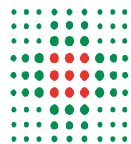
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO OVINO E CAPRINO” Rev. 1 Dicembre 2012**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<ul style="list-style-type: none"> - Tenore in germi a 30°C < o = 500.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi) - Titolo di cellule somatiche (ml) =< a 300.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi) - Aflatossine inferiori a 50ppt - Staphilococcus aureus inferiore 500 ufc/ml - Assenza di germi patogeni (Listeria m., Campylobacter termo tolleranti, Salmonella spp, E. Coli verocitotossici) e loro tossine - Crioscopia uguale o inferiore a – 0,520°C - Residui antibiotici assenti 	<p>Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenore in germi a 30°C < o = 500.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi) - Titolo di cellule somatiche (ml) =< a 300.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi) - Aflatossine inferiori a 50ppt - Staphilococcus aureus inferiore 500 ufc/ml - Assenza di germi patogeni (Listeria m., Campylobacter termo tolleranti, Salmonella spp, E. Coli verocitotossici) e loro tossine - Crioscopia uguale o inferiore a – 0,520°C Residui antibiotici assenti
7.1.7 AUTOCONTROLLO AZIENDALE		
<p>Punto 7.1.7.1 REG CE 853/04 All 3 Sez IX Cap II REG 852/2004 Art 1 Art 4</p>	<p>Il latte crudo che non soddisfa la norma nei criteri sopraccitati o contiene residui di antibiotici in quantità tale da superare livelli autorizzati a norma del Reg (CEE) n. 2377/90. non va immesso sul mercato, va sospesa la vendita,informata l'autorità competente e vanno adottate le misure atte a correggere la situazione.</p>	<p>Presenza di un piano di autocontrollo aziendale che descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> -procedura in grado di garantire la non immissione sul mercato di latte contenente residui e/o di latte che non rispetta i criteri di norma -procedura di comunicazione di “non conformità” all'autorità competente. -procedura per azioni correttive all'evento anomalo.



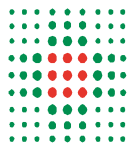
CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

Protocollo	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
Data		
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica	
	Proprietario	CF _____
	Detentore degli animali	CF _____
	Altro _____	CF _____
Assistenza veterinaria: continuativa..... su chiamata	Totale capi effettivamente presenti in allevamento.....	
Tecnico aziendale: Si No	di cui ovini di cui caprini	
	N° capi risultanti da ultimo censimento in BDN :	
Orientamento produttivo: <input type="checkbox"/> latte <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> lana <input type="checkbox"/> misto <input type="checkbox"/> produzione per autoconsumo	• Razze allevate:.....	
* Modalità Allevamento: <input type="checkbox"/> pascolo <input type="checkbox"/> stabulato <input type="checkbox"/> transumante <input type="checkbox"/> pascolo vagante / alpeggio	• Numero capannoni:	



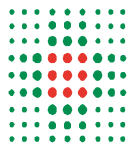
CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

1. Personale			Giudizio di Conformità	EVIDENZE RACCOLTE
1	6.2.1.1	Numero minimo di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali che garantisca la cura degli animali, la pulizia e la manutenzione delle strutture e l'ispezione almeno 1 volta al giorno tutti gli animali presenti.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Nr addetti che svolgono l'attività di governo degli animali : _____ di cui presenti al momento del sopralluogo: _____ Nr. addetti in possesso di specifica formazione sul benessere animale _____ Evidenza di strutture attrezzature in buone condizioni igieniche e funzionanti
2. Ispezione degli animali				
2	6.2.2.1	Presenza documentata di personale con il compito di ispezionare quotidianamente gli animali (7 giorni su 7).	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3	6.2.2.2	Presenza di una fonte luminosa fissa o mobile che consenta di valutare lo stato clinico dell'animale.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4	6.2.2.3	. Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e, qualora un animale non reagisca alle cure in questione, deve essere consultato un medico veterinario	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



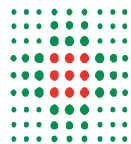
CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

5	6.2.2.4	Stato di salute generale degli animali complessivamente buono (assenza di animali malati, feriti non opportunamente isolati e trattati). Presenza di appositi locali dedicati al ricovero di animali malati o feriti, dotati di lettiera asciutta e confortevole idonee all'isolamento temporaneo di animali che necessitano di cure.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3. Tenuta dei registri				
6	6.2.3.1	Presenza del registro dei trattamenti terapeutici. Trattamenti regolarmente registrati e conservazione delle ricette e del registro per 5 anni. Le mortalità sono denunciate ai sensi del Regolamento di Polizia veterinaria e registrate ai sensi del D.P.R. 317/96 Corrispondenza tra le mortalità denunciate al Servizio e le registrazioni presenti nel registro aziendale.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Presenza/assenza di capi morti in allevamento di cui non è stato comunicato il decesso.
4. Liberta' di movimento				
7	6.2.4.1	La libertà di movimento propria dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni. Gli animali devono avere a disposizione una superficie sufficiente per stare in piedi liberamente, pulirsi, assumere tutte le posizioni naturali e fare tutti i movimenti naturali. La densità degli animali non deve influenzare la libertà di movimento. All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
5. Edifici e locali di stabulazione				
8	6.2.5.1	I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non sono nocivi per gli animali che ne vengono a contatto.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
9	6.2.5.2	I locali di stabulazione, i recinti, le attrezzature e i dispositivi di attacco degli animali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>	Presenz/assenza di animali con lesioni riconducibili a materiali di



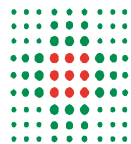
CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

		sono costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.	NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	costruzione inadatti.
10	6.2.5.3	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e le concentrazioni di gas (anidride carbonica, ammoniaca, ecc.) sono mantenute entro limiti non dannosi per gli animali. Assenza di animali con patologie riconducibili ad eccessive concentrazioni di gas, polvere o di temperature ed umidità relative non idonee (oculo congiuntiviti, rinite, malattie respiratorie ricorrenti)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
11	6.2.5.4	Locali con illuminazione naturale e/o artificiale adeguate alle esigenze fisiologiche e comportamentali.- Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
12	6.2.5.5	Agli animali custoditi all'aperto è fornita una protezione, naturale o artificiale, raggiungibile ed adeguata ad offrire un riparo dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute (per es. forte insolazione).Considerare se le zone di pascolo sono adiacenti o meno alle strutture di stabulazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6. Attrezzatura automatica e meccanica				
13	6.2.6.1	Ogni impianto automatico e meccanico indispensabile per la salute e il benessere degli animali è funzionante, in buono stato di manutenzione e ispezionato almeno una volta al giorno. Ove la ventilazione dipenda da un impianto artificiale è presente un impianto di ventilazione di riserva o un gruppo di continuità. In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema di allarme che segnali il guasto al personale preposto. Detto sistema è sottoposto a controlli regolari.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7. Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze				



CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

14	6.2.7.1	Gli animali in relazione alla razza, età, stato fisiologico ricevono una razione sufficiente in quantità, qualità e composizione. Lo stato di salute e lo stato di nutrizione sono giudicati nella norma.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
15	6.2.7.2	Tutti gli animali hanno accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
16	6.2.7.3	E' disponibile acqua di bevanda in quantità sufficiente e qualità adeguata per tutti gli animali, anche al pascolo.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
17	6.2.7.4	Le mangiatoie e gli abbeveratoi sono concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e sono in numero sufficiente ad evitare rivalità tra gli animali. La modalità di somministrazione degli alimenti supplisce a un eventuale numero ridotto di mangiatoie	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
18	6.2.7.5	Non sono somministrate sostanze non approvate o per le quali non siano disponibili studi ed esperienza acquisita che ne garantiscano l'innocuità.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
8 Mutilazioni				
19	6.2.8.1	La castrazione è effettuata, prima della maturità sessuale, da personale esperto e sotto controllo medico veterinario.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



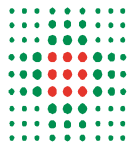
CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

20	6.2.8.2	La cauterizzazione dell'abbozzo corneale è effettuata in animali di età inferiore alle tre settimane di vita.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
9 Pratiche di allevamento				
21	6.2.9.1	Assenza di stereotipie ovvero comportamenti anormali, senza fine e funzione, che si manifestano in modo prolungato, imputabili a procedimenti di allevamento. All'ispezione l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive (valutazione clinica).	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

DECISIONE CE 14/11/2006:

CATEGORIA DELLE NON CONFORMITA'	AZIONI INTRAPRESE DALL'AUTORITA' COMPETENTE
A	Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine inferiore a 3 mesi
B	Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine superior a 3 mesi
C	Sanzione amministrativa o penale immediata

	A	B	C
Cap 1- PERSONALE			
Cap 2 - ISPEZIONE			
Cap 3 – TENUTA REGISTRI			
Cap 4 – LIBERTA' MOVIMENTO			
Cap 5 – EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE			
Cap 6 – ATTREZZATURA AUTOMATICA E MECCANICA			
Cap. 7 – ALIMENTAZIONE - ABBEVERAGGIO			
Cap. 8 - MUTILAZIONI			
Cap. 9 – PROCEDURE DI ALLEVAMENTO			
TOTALE			



CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	cheda non conformità n°..... Prot.....	
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici si no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

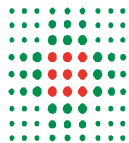
eventuali annotazioni

.....

Localitàdata //

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



CHECK LIST BENESSERE IN ALLEVAMENTO OVICAPRINO Rev. 0 febbraio 2012

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto Rappresentante a pag 1)

eventuali dichiarazioni

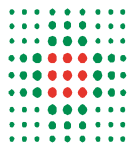
.....

LocalitàData |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

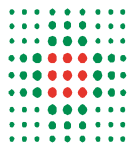
Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 26

mod. 26 P007 6100

CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

Protocollo Data	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica Proprietario CF _____ Detentore degli animali CF _____ Altro _____ CF _____	
Orientamento produttivo: <input type="checkbox"/> latte <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> lana <input type="checkbox"/> misto <input type="checkbox"/> produzione per autoconsumo Modalità Allevamento: <input type="checkbox"/> pascolo <input type="checkbox"/> stabulato <input type="checkbox"/> transumante <input type="checkbox"/> pascolo vagante / alpeggio	Totale capi effettivamente presenti in allevamento..... di cui ovini di cui caprini N° capi risultanti da ultimo censimento in BDN :	



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCANTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

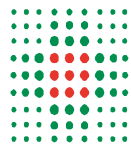
Allegato 26

mod. 26 P007 6100

Criterio di rischio utilizzato (selezionare una sola opzione):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> mancata comunicazione da parte del detentore del censimento annuale | <input type="checkbox"/> indagine relativa alle frodi comunitarie |
| <input type="checkbox"/> altre indagini degli organi di polizia giudiziaria | <input type="checkbox"/> infrazioni riscontrate negli anni precedenti |
| <input type="checkbox"/> cambiamenti della situazione aziendale | <input type="checkbox"/> numero di animali |
| <input type="checkbox"/> comunicazione dei dati della azienda alla A.C. | <input type="checkbox"/> segnalazione di irregolarità da impianti di macellazione |
| <input type="checkbox"/> implicazione per la salute umana, precedenti focolai | <input type="checkbox"/> variazioni della entità dei premi |
| <input type="checkbox"/> indagine relativa alla igiene degli allevamenti | |

PUNTO 6.1.1. REGISTRAZIONE AZIENDA	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
La struttura è registrata in Banca Dati Nazionale (BDN) dell'anagrafe ovicaprina ed è georeferenziata e identificata in modo univoco mediante un codice aziendale, la specie allevata e il codice fiscale dell'allevamento	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	L'azienda è registrata in BDN (170) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

Allegato 26

mod. 26 P007 6100

PUNTO 6.1.2 VERIFICA IDENTIFICAZIONE ANIMALI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
- Gli animali sono correttamente identificati	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/>	<p>Totale capi presenti in allevamento Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _ </p> <p>N. di capi controllati Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _ <i>(numerosità del campione art. 5 Reg 1505/CE/2006)</i></p> <p>N. di capi privi di identificazione (I10) Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _ <i>(marchi auricolari /registro aziendale)</i></p> <p>N. di capi con identificazione irregolare (I11) Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _ <i>(marchi auricolari o registro aziendale)</i></p>

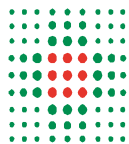
*allegare frontespizio stampato dalla BDN verificando l'aggiornamento dei dati.

Stampa del censimento e delle movimentazioni degli ultimi 6 mesi per le verifiche in allevamento.

Stampa della funzione: numero presunto dei capi presenti (elaborato dalla BDN con le movimentazioni registrate dall'ultimo censimento.

Verificare, comparando con quanto contenuto nella stampa dei dati registrati nella banca dati nazionale, la correttezza delle informazioni relative all'azienda e all'allevamento con particolare riferimento alle coordinate geografiche, alla capacità, tipologia della struttura, orientamento produttivo ecc. In caso di informazioni non esatte o mancanti, provvedere alle eventuali correzioni utilizzando le apposite funzioni di aggiornamento della BDN.

Verificare la corrispondenza tra il censimento registrato in BDN e quello riportato nel registro d'azienda e inoltre la congruenza tra il dato relativo al censimento ed il numero di animali presenti in azienda.

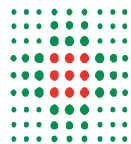


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

Allegato 26

mod. 26 P007 6100

PUNTO 6.1.3 VERIFICA REGISTRO AZIENDALE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>Presenza nel registro delle informazioni obbligatorie relative a censimento (da effettuarsi entro marzo di ogni anno), identificazione animali o delle partite presenti e movimentate. Registro disponibile per tre anni da ultima registrazione per le Autorità Competenti</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/></p>	<p>Presenza del registro (I20) si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Registro informatizzato in BDN <input type="checkbox"/> Registro informatizzato in azienda <input type="checkbox"/> Registro cartaceo <input type="checkbox"/> Registro non aggiornato / non conforme (I21) Ovini __ __ __ Caprini __ __ __ Registro non compilato in ogni sua parte (I22) Ovini __ __ __ Caprini __ __ __ Capi presenti in allevamento ma non nel registro (I23) Ovini __ __ __ Caprini __ __ __ Capi presenti nel registro ma non in allevamento (I24) Ovini __ __ __ Caprini __ __ __ Presenza di incongruenze nel registro si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Numero TOTALE di capi interessati: _____ (I21+I22+I23+I24)</p>



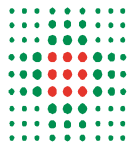
CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

PUNTO 6.1.4 VERIFICA NOTIFICHE DELLE MOVIMENTAZIONI IN BDN	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>Corrispondenza delle registrazioni in BDN con il registro di stalla e modelli 4 .</p> <p>Rispetto della tempistica prevista per le registrazioni</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/></p>	<p>Mancata comunicazione entro 7 giorni dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo dalla azienda</p> <p>N° di animali (I40) Ovini __ __ __ Caprini __ __ __ </p>

PUNTO 6.1.5 PASCOLO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>Presenza di libretto di pascolo vagante</p> <p>Presenza di dichiarazione di proprietà, affitto o altro titolo di disponibilità, dei terreni su cui si effettua pascolo</p> <p>Presenza, su modello 4 o su libretto di pascolo vagante delle autorizzazioni allo svolgimento delle attività</p> <p>Presenza di modello 4 a firma del Veterinario di origine degli animali attestante lo stato sanitario del gruppo e i test sierologici per BRC eseguiti. Presenza documentata di visita sanitaria prima della partenza degli animali.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/></p>	

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 26

mod. 26 P007 6100

CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

ESITO DEL SOPRALLUOGO: FAVOREVOLE

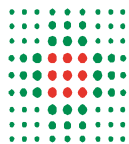
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità n°..... prot.....

SFAVOREVOLE con provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità n°..... prot.....

Intenzionalità

SI

NO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 26

mod. 26 P007 6100

CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

PRESCRIZIONI / AZIONI CORRETTIVE *L'azienda sarà oggetto di nuovo controllo, senza preavviso, per la verifica degli adempimenti a quanto prescritto*

Regolarizzare la documentazione aziendale entrogiorni; Regolarizzare la registrazione e l'identificazione dei capi entrogiorni.....

SANZIONI

Amministrativa/ pecuniaria: n. capi interessati Sequestro: n. capi interessati Blocco movimentazione: n. capi interessati..... Altro..... n. capi interessati

OSSERVAZIONI DEL CONTROLLORE

.....

OSSERVAZIONI DEL DETENTORE DELL'ALLEVAMENTO

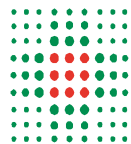
.....

data del controllo:

Cognome e nome del controllore _____ Firma del controllore _____ Firma del detentore _____

VERIFICA DELLA ESECUZIONE DELLE PRESCRIZIONI / AZIONI CORRETTIVE *da effettuare alla scadenza del tempo assegnato e prima di rendere definitivo il risultato del controllo*

Le prescrizioni /azioni correttive sono state eseguite SI NO data della verifica ___/___/_____



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI
LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST ANAGRAFE Rev. 0 Data 31/08/2011

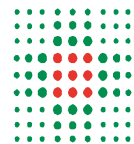
Allegato 26

mod. 26 P007 6100

Cognome e nome del controllore _____ Firma del controllore _____ Firma del detentore _____

ALLEGATO 1

	<i>Mancata identificazione degli animali</i>
I10	Identificazione dell'animale mancante
	<i>Irregolare identificazione dei capi</i>
I11	Identificazione dell'animale non corretta
	<i>Presenza assenza del registro</i>
I20	Registro di stalla mancante
	<i>Incongruenze nel registro di azienda</i>
I21	Registro di stalla non aggiornato/non conforme
I22	Registro di stalla non compilato in ogni sua parte
I23	Animale presente in allevamento, ma non nel registro di stalla
I24	Animale presente sul registro di stalla, ma non in allevamento
	<i>Mancata notifica delle movimentazioni</i>
I40	Mancata comunicazione entro 7 giorni dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo dall'azienda
I70	Azienda allevamento non registrato in BDN



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

Protocollo..... Data.....	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
------------------------------	--------------------------	------------------

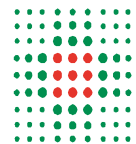
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :

Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro _____
----------------	--

Assistenza veterinaria: continuativa..... su chiamata Tecnico aziendale: Sì No	Impianto registrato ai sensi all'art. 9, comma 2, del Reg. CE n. 183/2005 (6.4.1.1) allevatori che miscelano mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, compreso l'eventuale utilizzo di additivi per insilaggio allevatori che comprano il mangime da somministrare agli animali che svolgono un'attività di deposito e stoccaggio. registrazione degli stabilimenti di produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Impianto riconosciuto ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005: SI <input type="checkbox"/> NO Se SI vedi P.O. Mangimifici (4.1.2)
--	--	--

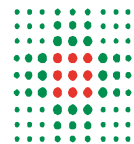
impianto autorizzato ai sensi dell'art. 2, comma 1, DM. 16 novembre 1993 alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate Se SI' vedi P.O. Mangimifici (6.4.1.3) SI <input type="checkbox"/> NO	impianto autorizzato ai sensi dell'art. 6, comma 3, del DM. 16 novembre 1993 all'acquisto di prodotti intermedi (6.4.1.4) SI <input type="checkbox"/> NO	
---	---	--

I numeri inseriti nelle righe della seconda colonna in basso a destra si riferiscono alla numerazione della check-list ministeriale ATTIVITA' 6 PNA 2012-2014



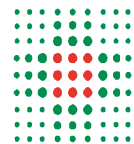
CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

6.4.2 TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1	Sono presenti documentazioni (es. registri, d.d.t., cartellini) che permettono di identificare il periodo di somministrazione di un determinato lotto di mangime e il gruppo di animali a cui è stato somministrato. (6.4.2.1 (B))	SI si NO no · NA	
2	Sono identificate le sostanze per le operazioni di pulizia e sanificazione per le strutture di deposito e somministrazione degli alimenti zootecnici ed e se necessario dell'acqua (evidenza documentale) (6.4.2.1 (C))	SI si NO no · NA	
3	Sono identificate le sostanze utilizzate per le operazioni di disinfezione e derattizzazione (con evidenza documentale) (6.4.2.1 (D))	SI si · NO no NA	
6.4.3 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE E UTILIZZO DELL'ACQUA		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
4	Gli operatori adottano misure appropriate per usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose (6.4.3.1)	SI si NO no · NA	
5	L'unità di produzione animale e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi sono pulite a fondo e regolarmente per prevenire l'eventuale insorgere di fonti di pericolo, e in particolare dopo l'utilizzo per mangimi medicati. (6.4.3.2) 6.4.3.3) 19	SI si NO no · NA	
6	E' posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale e ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi (6.4.3.10) 11	SI si NO no · NA	
7	Le aree di stoccaggio e i silos sono mantenuti puliti con regolari cicli di pulizia e correttamente identificati (con evidenza documentale) (6.4.3.4) 14	SI si NO no · NA	
8	I veicoli per il trasporto dei mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda sono puliti regolarmente, in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati (6.4.3.5)	SI si NO no · NA	
9	Esiste una procedura di pulizia dei silos e degli impianti dopo lo stoccaggio e la somministrazione dei mangimi medicati (6.4.3.5) 8	SI si NO no · NA	



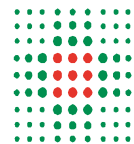
CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

10	L'impiego di prodotti chimici (prodotti fitosanitari, biocidi e presidi medico chirurgici) avviene conformemente alle istruzioni e tali prodotti sono conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali (6.4.3.7)	SI NO NA	si no ·	
11	L'acqua da bere è di qualità adeguata agli animali allevati (6.4.3.8)	SI NO NA	si no ·	20
12	I sistemi di erogazione dell'acqua si presentano puliti e in buono stato di manutenzione (6.4.3.6)	SI NO NA	si no ·	21
13	Il sistema di distribuzione dell'acqua è funzionalmente adeguato alla tipologia dell'allevamento, delle specie allevate e del numero degli animali presenti. (6.4.7.3)	SI NO no	si · NA ·	
14	Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, sono adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi (6.4.3.9)	SI NO NA	si no ·	
15	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati con frequenza per evitarne l'ammuffimento. (6.4.3.11)	SI NO NA	si no ·	10-12
16	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali. (6.4.3.12)	SI NO NA	si no ·	15
6.4.4 PERSONALE		Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
17	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità, conoscenze e competenza. Verificare le buone prassi di allevamento (6.4.4.1)	SI NO NA	si no ·	22
6.4.5 ACQUISTO MANGIMI		Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
18	Sono presenti tutti i cartellini e/o i d.d.t. di tutti i lotti di mangime presenti in azienda. L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte:	SI NO NA	si no ·	



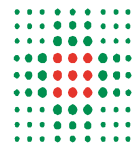
CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ in modo chiaro, leggibile ed indelebile ➤ anche in lingua italiana ➤ sugli imballaggi, recipienti o confezioni ➤ sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti ➤ etichettatura conforme <p>per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture).</p> <p>(6.4.5.1)</p>		
19	Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta è riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)". (6.4.5.2)	SI NO NA	si no ·
20	Presenza in allevamento di campioni in tre aliquote per ogni mangime consegnato alla rinfusa (campione in contraddittorio), correttamente confezionate in allevamento. (Non obbligo di legge, ma molto utile per accertamenti) (6.4.5.3)	SI NO NA	si no ·
21	I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono acquistati esclusivamente da rivenditori autorizzati (6.4.5.4 e 6.4.5.5)	SI NO NA	si no ·
6.4.6 IMPIANTI ED ATTREZZATURE DELL'ALLEVAMENTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
22	L'unità di produzione animale è costruita in modo tale da essere facilmente pulibile e viene mantenuta pulita a fondo e regolarmente. I locali devono essere: <ul style="list-style-type: none"> - accessibili in ogni punto ai mezzi di pulizia, quindi sprovvisti di ostacoli limitanti come gradini molto elevati, aperture ridotte, barriere fisse senza cancelli rimovibili, soffitti bassi - costituiti da elementi facilmente pulibili. - dotati di soffitti provvisti di isolamento termico dotati di prese di acqua per il lavaggio in punti accessibili e distribuiti in maniera	SI NO NA	si no ·



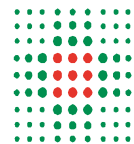
CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

	sufficiente e omogenea (6.4.6.1)	9		
23	Gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua sono costruiti in modo tale da ridurre al minimo il pericolo di contaminazione degli stessi, provvisti di protezioni dalle intemperie e da parassiti, con erogatori distribuiti in numero sufficiente nei vari settori, impianti di gestione e distribuzione dell'acqua provvisti di erogatori o vaschette dotate di protezioni dagli urti, intemperie (gelo), defecazioni, animali indesiderati (6.4.6.2)	SI NO NA	si no ·	
6.4.7 STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI		Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
24	Gli alimenti zootecnici sono quali/quantitativamente adeguati alla specie allevata (6.4.7.1)	SI NO NA	si no ·	
25	Il sistema di distribuzione del mangime è funzionalmente adeguato alla tipologia dell'allevamento, delle specie allevate e del numero degli animali presenti (6.4.7.2)	SI NO NA	si no ·	
26	Il numero delle mangiatoie e degli abbeveratoi è sufficiente e la loro conformazione consente un agevole accesso all'alimento da parte degli animali. Gli alimenti zootecnici non si presentano contaminati e non vi è competitività fra i soggetti al momento dell'alimentazione (6.4.7.4)	SI NO NA	si no ·	
27	I cartellini del mangime sono conformi e rispecchiano la composizione dell'alimento stesso (6.4.7.5)	SI NO NA	si no ·	Conformità dei pregressi esiti dei campionamenti effettuati per P.N.A.A. e per il P.N.R.
28	Presenza di apposite strutture (locali e/o silos) dove vengono stoccati i mangimi. Essi devono essere adeguatamente separati da prodotti chimici, sementi e sostanze vietate nell'alimentazione zootecnica (6.4.2.1, 6.4.7.6 e 6.4.7.7) 13	SI NO NA	si no ·	
29	L'operatore che fa uso di mangimi medicati mette in atto misure per impedire la	SI	si	



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

	contaminazione degli altri mangimi (6.4.7.8)	7	NO NA	no ·	
30	Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in strutture ben identificate, isolate termicamente distanti da fonti di calore e protette dai raggi solari. (6.4.7.9)		SI NO NA	si no ·	
31	Il sistema di distribuzione dei mangimi in azienda assicura che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta (6.4.7.10)		SI NO NA	si no ·	
32	Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate (6.4.7.11)	17	SI NO NA	si no ·	
33	I mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni (6.4.7.12)		SI NO NA	si no ·	
18					
6.4.8 GESTIONE DEI FERTILIZZANTI ORGANICI DIVERSI DALLO STALLATICO			Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
34	L'operatore che fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico è in possesso della registrazione prevista (6.4.8.1)		SI NO NA	si no ·	
35	L'operatore che fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico, ha stoccato/immagazzinato i fertilizzanti : - separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali - in contenitori atti a evitarne la dispersione - in locali non accessibili agli animali (6.4.8.2)	3-4	SI NO NA	si no ·	
36	Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento (6.4.8.3)	5	SI NO NA	si no ·	



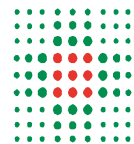
CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

37	Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di: a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; b) le date e i luoghi in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati all'alimentazione animale (6.4.8.4)	6	SI NO NA	si no ·	
6.4.9 GESTIONE DEI PASCOLI			Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
38	La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici) (6.4.9.1)	1	SI NO NA	si no ·	
39	Verifica del rispetto del il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici: - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici) (6.4.9.2)	2	SI NO NA	si no ·	

6.4.10 MANUALI			Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
40	gli operatori utilizzano manuali di corretta prassi per il controllo dei pericoli nella produzione primaria		SI NO		
41	i manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli (vedi Reg. CE 183/2005 All. I parte B "Raccomandazioni per manuali di corretta prassi")		SI NO NA	si no ·	

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente		



CHECK LIST PER IL CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTI OVINI E CAPRINI
Rev. 01/ DICEMBRE 2012

eventuali dichiarazioni

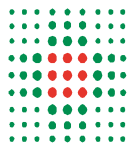
.....

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

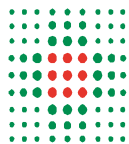
Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011

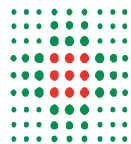
Protocollo	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
Data		
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :		
Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro _____	
Assistenza veterinaria: continuativa..... su chiamata	Data Inizio Attività:/...../..... N° Capi Presenti da BDN : * N° Gruppi:	
Tecnico aziendale: Sì No		
Orientamento produttivo: <input type="checkbox"/> latte <input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> lana <input type="checkbox"/> misto <input type="checkbox"/> produzione per autoconsumo	<ul style="list-style-type: none"> • Razze allevate:..... • Numero capannoni: 	
* Modalità Allevamento: <input type="checkbox"/> pascolo <input type="checkbox"/> stabulato <input type="checkbox"/> transumante <input type="checkbox"/> pascolo vagante / alpeggio		
REGISTRAZIONE :	- Produzione lattiero casearia <input type="checkbox"/> - Produzione latte alimentare <input type="checkbox"/>	Allevamento ufficialmente indenne da brucellosi <input type="checkbox"/>



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011

- Produzione latte crudo per vendita diretta

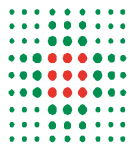
7.1.2 STATO SANITARIO DELL'ALLEVAMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>punto 7.1.2.1 Allevamento ufficialmente indenne da brucellosi (<i>prerequisito</i>) Gli ovini e caprini introdotti sono scortati da attestazione sanitaria</p> <p>Gli animali sono in buono stato di salute e nutrizione. Sono assenti sintomi clinici riferibili a malattie trasmissibili all'uomo con il latte. Sono assenti scoli vaginali, stati diarroici, affezioni mammarie negli animali in produzione.</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7.1.3 STRUTTURE	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>punto 7.1.3.1 I box, recinti e ricoveri per animali sono : -sgombri da materiali vari e/o obsoleti, -facilmente accessibili, -facili da pulire, con lettiere correttamente gestite, provvisti di un sistema di drenaggio dei liquami, -con spazi, illuminazione e ventilazione adeguati in relazione alle successive operazioni di mungitura con animali alla posta oppure liberi.</p> <p>E' presente un locale per l'isolamento temporaneo di animali affetti da patologie negative per il latte prodotto dagli altri animali</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011

<p>punto 7.1.3.2 I locali dove il latte è manipolato, immagazzinato o refrigerato devono avere pareti e pavimenti di facile pulizia e disinfezione, con agevole drenaggio dei liquidi, -essere separati dai locali di stabulazione degli animali, -sgombri da rifiuti e materiali vetusti e superflui, -puliti in modo sufficiente a contrastare la presenza di microrganismi patogeni -ventilati ed illuminati adeguatamente, - con finestre e porte dotate di sistemi di protezione contro insetti e altri infestanti , -provvisti di acqua potabile</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
<p>punto 7.1.3.3 Le attrezzature (utensili contenitori cisterne ecc. per mungitura e raccolta del latte) sono in materiale atossico, facilmente pulibili e disinfettabili, in buone condizioni per l'utilizzo richiesto.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	

7.1.4 IGIENE DELLA MUNITURA, CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>punto 7.1.4.1 Prima delle operazioni di mungitura la mammella e i capezzoli sono puliti</p> <p>Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti (stoppini) con operazione manuale e/o altri metodi</p> <p>Il personale è in grado di riconoscere o segnalare anomalie della mammella</p> <p>I trattamenti farmacologici sono effettuati con sostanze autorizzate, sono registrati, sono rispettati i tempi di sospensione</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	

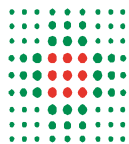


CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011

<p>Gli animali trattati con farmaci sono identificati e munti a parte</p> <p>Gli eventuali trattamenti di <i>dipping</i> sono attuati con sostanze idonee ad evitare la presenza di residui (scheda tecnica del prodotto).</p>		
<p>punto 7.1.4.2 Il latte munto viene filtrato. Il latte dopo la mungitura, viene prontamente raffreddato in adeguati impianti (T° inferiore o uguale 8° per raccolta giornaliera; T° inferiore o uguale 6° per raccolta non giornaliera) E' presente un sistema di rilevazione e registrazione della temperatura del latte in refrigerazione. <i>Deroga: trasporto per trasformazione entro 2 ore dalla mungitura o deroghe specifiche autorizzate per motivi tecnologici.</i></p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>punto 7.1.4.3 Gli operatori addetti alla mungitura indossano abiti idonei e puliti e prestano attenzione alla pulizia personale. Sono presenti lavabi non azionati manualmente. Personale è stato addestrato e/o formato e conosce i rischi legati alle operazioni di mungitura</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

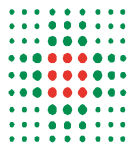
7.15 TRACCIABILITA'	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
<p>Punto 7.1.5.1 Presenza di un registro di carico-scarico aggiornato del latte prodotto.</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

7.1.6 PARAMETRI ANALITICI Pericoli microbiologici e chimici	Giudizio	Evidenze raccolte
---	----------	-------------------



**CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011**

	di conformità	
<p>Punto 7.1.6.1. Presenza degli esiti delle analisi di laboratorio in numero adeguato in base alla frequenza prevista dalla normativa e commisurata al rischio per l'utilizzo di farmaci Limiti di conformità Latte crudo :</p> <ul style="list-style-type: none">- tenore in germi a 30 °C (ml) =< 1.500.000 (media geometrica di due mesi con almeno 2 prelievi mese), salvo destinazione a fabbricazione prodotti caseari con latte crudo senza trattamenti termici, che definisce un limite di tenore in germi a 30 °C (ml) =< 500.000 <p>2. Latte crudo per la vendita diretta Oltre ai requisiti del latte crudo deve rispettare i seguenti requisiti igienico sanitari e di composizione:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tenore in germi a 30°C < o = 500.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi)- Titolo di cellule somatiche (ml) =< a 300.000 (media geometrica calcolo con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi)- Aflatossine inferiori a 50ppt- Staphilococcus aureus inferiore 500 ufc/ml- Assenza di germi patogeni (Listeria m., Campylobacter termo tolleranti, Salmonella spp, E. Coli verocitotossici) e loro tossine- Crioscopia uguale o inferiore a - 0,520°C <p>Residui antibiotici assenti</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011

Allegato 29

mod. 29 P007 6100

7.1.6 AUTOCONTROLLO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
Punto 7.1.7.1. Presenza di un piano di autocontrollo aziendale che descrive, tra l'altro, procedura in grado di garantire la non immissione sul mercato di latte che non rispetta i criteri di norma	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

Legenda: **NA (Non applicabile)**: il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

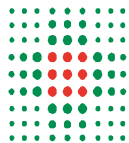
ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	
SFAVOREVOLE provvedimenti descritti nella allegata scheda delle non conformità	Scheda non conformità n°..... Prot.....	

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento) è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

si no

VERBALIZZANTI



CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO DI OVINI E CAPRINI LISTA DI RISCONTRO/ CHECK LIST
LATTE Rev. 0 Settembre 2011

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

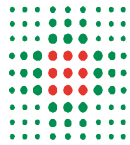
Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto Rappresentante a pag 1)

eventuali dichiarazioni

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

INDICE

- 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
- 2. DEFINIZIONI**
- 3. RIFERIMENTI NORMATIVI**
- 4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE**
- 5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**
- 6. AREE DI INDAGINE**
 - 6.1. BIOSICUREZZA (BIOSICUREZZA, ANAGRAFE E IGIENE DELLE PRODUZIONI)**
 - 6.2. BENESSERE ANIMALE**
 - 6.3. UTILIZZO DEL FARMACO**
 - 6.4. ALIMENTAZIONE**

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011	Allegato 30 mod. 30 P007 6100

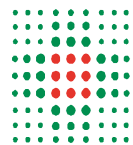
1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo primario del presente manuale è quello di guidare il controllo ufficiale da una forma di ispezione (fotografia del momento contingente) ad una forma di audit (valutazione della capacità di un'organizzazione di gestire e condurre i processi in modo da soddisfare i requisiti richiesti in maniera costante nel tempo). Ci si prefigge inoltre di assicurare un'esecuzione dei controlli ufficiali negli allevamenti avicoli *omogenea* su tutto il territorio regionale, *ripetibile* da parte di tutti gli operatori preposti all'espletamento dei controlli ufficiali e *trasparente* nel processo che la governa, avendo quali priorità:

- A. verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria da parte degli operatori del settore;
- B. individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- C. educare gli operatori del settore ad una corretta gestione igienico-sanitaria e rintracciabilità degli allevamenti avicoli;
- D. garantire la trasparenza e l'omogeneità del processo di controllo ufficiale nei confronti dei produttori, delle associazioni di categoria, dei consumatori, degli Enti esterni aventi titolo;
- E. contribuire alla raccolta di informazioni adeguate per la categorizzazione del rischio degli allevamenti avicoli al fine di garantire un'attività di prevenzione efficace, ottimizzando le risorse materiali ed umane disponibili.

Campo di applicazione del presente manuale sono tutti gli allevamenti avicoli destinati alla produzione di alimenti per l'uomo presenti sul territorio della Regione Emilia-Romagna con consistenza superiore a 250 capi.

Sono esclusi dalla presente Procedura gli allevamenti avicoli rurali, gli allevamenti di selvaggina da ripopolamento, gli ornamentali e amatoriali in genere e gli incubatoi.



2. DEFINIZIONI

Additivi di mangimi: le sostanze o i microrganismi autorizzati ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (Reg.CE 183/2005).

Alimento medicamentoso: qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione, per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.

Allevamento: insieme di uno o più gruppi di animali di specie avicole detenuti presso una “azienda” (vedi) e aventi medesimo Proprietario e medesimo Detentore come dichiarati e registrati nella banca dati nazionale; più allevamenti nella medesima azienda hanno la stessa qualifica sanitaria, determinata dal gruppo che ha la qualifica sanitaria inferiore

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio del 03/11/98, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano (Reg. CE 852/04).

Allevamento avicolo da ingrasso: gruppo di animali delle specie avicole allevati per la produzione di carne.

Allevamento avicolo da riproduzione: gruppo di volatili allevati con la finalità di produrre uova da cova (Terrestrial Animal Health Code 2007)

Allevamento avicolo pollastre da riproduzione : gruppo di volatili allevati con la finalità di produrre uova da cova nella fase di età da 1 giorno fino al trasferimento nelle unità di deposizione.

Allevamento avicolo linea uova da consumo : gruppo di volatili allevati con la finalità di produrre uova da consumo.

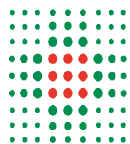
Allevamento avicolo pollastre linea uovo da consumo : gruppo di volatili allevati con la finalità di produrre uova da consumo nella fase di età da 1 giorno fino al trasferimento nelle unità di deposizione.

Allevamento avicolo da svezzamento: allevamento in cui il pollame è allevato per una parte del ciclo produttivo, per poi essere destinato ad aziende della filiera avicola rurale.(DM 25/6/2010)

Allevamenti accreditati per il commercio in ambito extraregionale: allevamenti di svezzamento che effettuano attività di commercio all'ingrosso degli animali anche in ambito extraregionale, che rispettano i requisiti strutturali e gestionali del DM 25/6/2010 punto 3, e che cedono gli animali ad altri rivenditori.

Allevamenti autorizzati a partecipare a fiere/mostre/mercati avicoli: allevamenti di svezzamento autorizzati dall'ASL, che rispettano i requisiti strutturale e gestionali di cui al DM 25/6/2010 e che cedono gli animali direttamente ai privati sia in ambito regionale che extra-regionale.

Allevamento avicolo rurale: inteso come luogo privato in cui vengono allevati un numero di capi non superiore a 250 volatili destinati all'autoconsumo.(DM 25/6/2010)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Animale trattato: animale cui è stato somministrato uno o più medicinali ad uso veterinario od umano.

Azienda: qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati volatili, registrata con un codice aziendale nella banca dati nazionale e georeferenziata.

Azienda commerciale: tutte aziende avicole esclusi gli allevamenti avicoli rurali.

Azienda di produzione: luogo in cui si allevano i volatili.

Banca Dati Nazionale (BDN): la banca dati informatizzata di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 196/99 ed altre norme specifiche, accessibile dal portale tematico istituito dal Ministero della salute.

Benessere: stato di salute completa, sia fisica sia mentale, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente (Hughes , Behavior as an index of welfare. Proceeding of 5° Europ Poultry Conference 1976). Brambell Report (1968) enunciazione delle cinque libertà di cui l'animale deve godere: dalla fame e dalla sete, dal disagio termico e fisico, dal dolore e dalle malattie, dalla paura e dallo stress e di riprodurre i propri modelli comportamentali.

Centro di raccolta animali vivi: un luogo o una struttura dove gli animali provenienti da vari allevamenti o mercati, vengono raggruppati per fini di allevamento, macellazione o commercio (Terrestrial Animal Health Code 2007).

Commerciante: Il soggetto che detiene il pollame per un tempo non superiore alle 72 ore per poi destinarlo ad allevamenti rurali o a altri commercianti e che non necessita di particolare strutture per soddisfare le loro esigenze fisiologiche. (DM 25/6/2010).

Commercio all'ingrosso: attività commerciale che implica la vendita di animali non al consumatore finale (rurale) ma ad altri allevamenti/commercianti/svezzeatori

Commercio al dettaglio: attività commerciale che implica la vendita degli animali direttamente al consumatore finale (rurale).

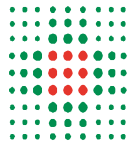
Contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo (Reg. CE 852/04).

Destinatario della fornitura: persona fisica o giuridica, indicata sulla ricetta veterinaria, cui il medico veterinario ha affidato il medicinale prescritto e che ha la responsabilità della sua corretta custodia ed utilizzo.

Detentore: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile, anche temporaneamente degli animali. “...una persona con conoscenze sul comportamento ed i bisogni degli animali, che per mezzo di un'appropriata esperienza è in grado di offrire una precisa risposta favorevole alle esigenze degli stessi, può permettere un'efficace gestione e un adeguato benessere. La competenza dovrebbe essere ottenuta con la partecipazione a corsi di formazione specifici e/o con l'esperienza pratica.” (Terrestrial Animal Health Code 2007 – art. 1.1.1.1)

Farmacosorveglianza: insieme delle attività poste in essere dall'autorità di controllo allo scopo di verificare un corretto utilizzo del medicinale veterinario.

Fertilizzanti: sostanze contenenti prodotti di origine animale, utilizzate nel terreno per favorire la crescita della vegetazione per la produzione di gas biologico o di compostaggio (Reg. 999/2001).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Filiera avicola rurale: l'insieme degli allevamenti avicoli rurali e delle aziende avicole che detengono, allevano o commercializzano animali destinati ad allevamenti rurali. (DM 25/6/2010)

Gruppo : insieme di animali allevati nello stesso ciclo (quindi con medesima data di accasamento) nello stesso locale o recinto (per convenienza chiamato capannone. Il gruppo è l'unità epidemiologica dei piani salmonellosi. (nota DGSA 3547-P-26/02/2010)

Igiene dei mangimi: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto (Reg.CE 183/2005).

Legale rappresentante: colui che agisce in nome e per conto della società e ne ha la legale rappresentanza. La sua figura varia a seconda del tipo di società che si ha di fronte, come ad esempio:

- Società Semplice: ogni socio è legale rappresentante, salvo diversa disposizione nel contratto sociale.
- Società in Nome Collettivo: i legali rappresentanti sono nominati nell'atto costitutivo, in mancanza si applicano le disposizioni previste per la s.s.
- Società in Accomandita Semplice: la legale rappresentanza spetta ai soci accomandatari.
- Etc.

Malattie soggette a denuncia obbligatoria: Sono le malattie a carattere infettivo o diffusivo elencate nell'art. 1 (e successive integrazioni) del Regolamento di Polizia Veterinaria (D.P.R. n. 320 del 08.02.1954).

Mangime (o alimento per animali): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali (Reg. CE 178/02).

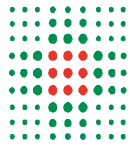
Medicinale veterinario: ogni sostanza od associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e/o profilattiche delle malattie animali; ovvero ogni sostanza od associazione di sostanze che può essere somministrata all'animale a scopo di ripristinarne, correggerne o modificarne le funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologia, immunologica o metabolica, oppure di stabilirne una diagnosi medica.

Medicinale veterinario biologico: prodotto il cui principio attivo e' una sostanza biologica, prodotta o estratta da fonte biologica quali microrganismi, organi e tessuti di origine animale o vegetale, cellule o liquidi biologici di origine umana o animale e costrutti cellulari biotecnologici, substrati cellulari, ricombinanti o meno, incluse le cellule primarie.

Medicinale veterinario omeopatico: ogni medicinale veterinario ottenuto da sostanze denominate “materiali di partenza omeopatici” secondo un processo di fabbricazione omeopatico descritto dalla Farmacopea europea o, in assenza di tale descrizione, dalle farmacopee attualmente utilizzate ufficialmente dagli Stati membri. Un medicinale veterinario omeopatico può contenere più materiali di partenza.

Medico Veterinario prescrittore: medico veterinario abilitato all'esercizio della professione che rilascia una disposizione scritta in merito alla terapia di uno o più animali, indicando il medicinale veterinario da dispensare e le sue modalità di somministrazione.

O.S.M.: operatore del settore dei mangimi; la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del Reg. CE 178/02 e del Reg. CE 183/05 nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

O.S.A.: operatore del settore alimentare; la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/02).

Piano di biosicurezza: un piano che identifica una via potenziale di introduzione e diffusione di una malattia in una zona o territorio e descrive le misure che sono o che devono essere applicate per mitigare i rischi di malattia, se applicabili, in accordo col Terrestrial Code (Animal Terrestrial Code 2007).

Piano di autocontrollo: programma di controllo stilato autonomamente, oppure sulla base di linee guida ministeriali/regionali, ed implementato dall'OSA responsabile dell'allevamento avicolo ai fini della riduzione della prevalenza delle salmonelle. Il piano di autocontrollo deve essere sempre approvato dall'autorità competente.

Pollame: animali di cui all'art. 2, punto 2 lettera a) del DPR 587/93 con l'esclusione dei piccioni. (DM 25/6/2010). Vedi anche D.Lgs 9/2010 art. 2 d)

Pollo: animale della specie Gallus Gallus allevato per la produzione di carne. (D.Lgs. n.181/2010)

Pulcino di un giorno: volatile di età non superiore a 72 ore dalla schiusa .

Premiscela per alimenti medicamentosi: qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di alimenti medicamentosi.

Prescrizione veterinaria: ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un medico veterinario conformemente alla normativa nazionale vigente.

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

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. CE 178/02).

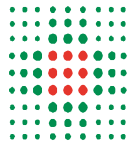
Produzione primaria di mangimi: la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico (Reg. CE 183/2005).

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. CE 852/04).

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE 178/02).

Soccida: é una forma di contratto di allevamento che prevede che:

“...soccidante e soccidario si associano per l'allevamento e lo sfruttamento di una certa quantità di bestiame e per l'esercizio delle attività connesse, al fine di ripartire l'accrescimento del bestiame e gli altri prodotti e utili che ne derivano...” (art. 2170 del C.C. sez. IV)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Soccidante: colui che conferisce il bestiame e “...a cui spetta la direzione dell'impresa, che deve esercitarla secondo le regole della buona tecnica di allevamento...” (art. da 2171 a 2186 del C.C. sez. IV)

Soccidario: colui che: “...deve prestare, secondo le direttive del soccidante, il lavoro occorrente per la custodia e l'allevamento del bestiame affidatogli...” (art. da 2171 a 2186 del C.C. sez. IV)

Tempo di attesa: intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni normative e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengano residui di sostanze attive in quantità superiore ai limiti massimi stabiliti ai sensi del reg. CE 2377/90. (Art. 1 lett. G D.L.vo 193/06).

Unità produttiva: unità aziendale della quale il veterinario ufficiale constata la totale indipendenza da qualsiasi altra unità della stessa azienda sia in termini di ubicazione sia in termini di gestione corrente del pollame o degli altri volatili ivi tenuti in cattività (DM 25/6/2010 e art 2 c. 1 lett. o) D.lgs 9/2010).

Unità epidemiologica: l'insieme di animali caratterizzati dal fatto di essere detenuti nello stesso allevamento, per i quali è possibile dimostrare la completa separazione fisica e gestionale. La separazione deve comprendere la tracciabilità delle uova e degli animali (DM 25/6/2010).

Uova da consumo: uova in guscio, escluse le uova rotte o incubate, prodotte da galline della specie Gallus gallus e adatte al consumo umano diretto o alla fabbricazione di ovoprodotti (Reg. CE 1028/2006).

Uova da cova: uova di volatili, rese fertili, adatte ad essere incubate o covate fino alla schiusa.

Uso improprio: l'uso di un medicinale veterinario in modo non conforme a quanto indicato nel riassunto delle caratteristiche del prodotto; il termine si riferisce anche all'abuso grave o all'uso scorretto (D.L.gs 193/06).

Veterinario ufficiale: un veterinario qualificato, in conformità dell'allegato I, sezione III, capo IV, (parte A) del regolamento CE n. 854/2004, ad assumere tale funzione e nominato dall'autorità competente.(D.Lgs. n.181/2010).

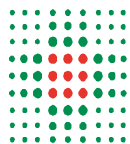
Vuoto biologico: periodo che deve intercorrere tra lo svuotamento dell'allevamento e l'immissione di nuovi volatili.(O.M. 03/12/2010)

Vuoto sanitario: periodo non inferiore ai 3 gg. che intercorre fra la fine delle operazioni di pulizia e disinfezione e l'introduzione di nuovi animali. (O.M. 03/12/2010)

Zona utilizzabile (per le ovaiole in batteria) : una zona avente una larghezza minima di 30 cm, una pendenza massima del 14% sovrastata da uno spazio libero avente un'altezza minima di 45 cm. Gli spazi destinati a nido non fanno parte della zona utilizzabile (D.L.gs 267/03).

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

TRASVERSALE:



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

D.P.R. n. 320/54:Regolamento di Polizia Veterinaria.

Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.C.E. serie L 31 del 01.02.2002).

Regolamento (CE) n. 1069 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) 1774/2002.

Regolamento (CE) n. 2160/2003 del 17/11/2003 sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti.

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

Regolamento CE n. 853/2004 del 29.04.04: che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

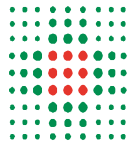
Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.C.E. serie L 139 del 30.04.2004).

Regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.

Regolamento (CE) n. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi che modifica il Reg. (CE) n. 1831/2003.

Regolamento (UE) n. 242/2010 della Commissione del 19/03/2010 che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi

Decreto Legislativo 14 settembre 2009 n. 142. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del reg. (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

D. L.vo 03/03/93 n. 90: Attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (e succ. mod.)

D.M. 16/11/93: Attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati.

D.P.R. 03.03.93 n.587 Regolamento recante attuazione della direttiva 90/539/CEE relativa alle norme di polizia veterinaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni provenienti dai Paesi terzi di pollame e uova da cova.

D.L.vo 26/03/01 n. 146: attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.

Circolare RER del 15/05/01 n. 11: D.lvo 4/8/99 n. 336: “attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzo di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni di animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti”.

D.lvo 10/05/04, n. 149: attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE e 2003/100/CE relative alle sostanze e ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione.

DIR. 2005/94/CE del 20/12/2005 relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la dir 92/40.

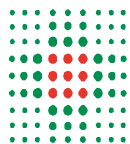
O.M. 26.08.05: Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile.

O.M. 10.10.05: Modifiche ed integrazioni all'ordinanza del 26.08.05 concernente misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile:

O.M. 19.10.05: Misure ulteriori di polizia veterinaria contro l'influenza aviaria.

O.M. 22.10.05: Misure ulteriori di polizia veterinaria contro l'influenza aviaria.

D.Lg.vo 04/04/2006 n.191: Attuazione della Dir 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

D.lvo n. 158/06: attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.

D.lvo 6.4.06 n. 193: attuazione direttiva 2004/28/CE circa il codice comunitario dei medicinali veterinari; GURI n. 121 del 26.5.06.

Nota Min. Salute 11.01.06: Anagrafe degli allevamenti avicoli – registrazione in BDN – dizionario dati.

D.Lvo 24/07/07 n. 143: disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE.

RER nota n. 182591 del 28.7.08 : rintracciabilità degli animali e informazioni obbligatorie per l'influenza aviaria.

Nota RER prot. PG /2008/132587 del 27/05/2008 lett.657. linee guida regionali per l'applicazione del Piano di controllo delle salmonella nelle ovaiole. (contiene le Linee Guida per la stesura di un Piano d'Autocontrollo nelle ovaiole)

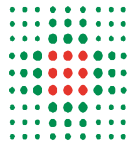
Nota RER PG/2008/180058 del 23/07/08 lett.954: obbligatorietà del Piano anche per gli allevamenti di pollastre e per gli allevamenti di uova per la produzione di ovoprodotti

Nota RER PG /2008/180646 del 24/07/2008 lett.965(linee guida regionali controllo Salmonella: non applicabilità del Piano agli allevamenti di pollastre destinate alla filiera rurale.

Nota RER PG /2008/307684 del 22/12/2008 lett.1603: applicabilità del piano di autocontrollo salmonelle agli allevamenti censiti come centri di svezzamento per la filiera rurale se gli animali sono destinati ad allevamenti industriali

Regolamento (CE) n°.616/2009 del 13/07/2009 che attua la Dir. 2005/94 per quanto riguarda l'autorizzazione di compartimenti avicoli e compartimenti di altri volatili in cattività in relazione all'influenza aviaria e misure complementari di biosicurezza preventiva in detti compartimenti.

D.lvo 25/01/2010 n. 9 : attuazione della direttiva 2005/94/CE relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la direttiva 92/40/CEE.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Nota RER PG 2010 n.62206 del 08/03/2010 : Influenza Aviaria : revoca del piano di sorveglianza di emergenza e applicazione del piano di monitoraggio 2010.

Nota Min. Sal. DGSA3045-P-22/02/2010 : “Piano nazionale di controllo delle salmonellosi – Modalità per la ricerca di salmonella spp. nel muscolo di animali dei gruppi riscontrati positivi.”

Nota Min.Sal. n. 0002878-P-19/02/2010: Piano nazionale di controllo delle salmonellosi: modalità registrazione dati nei sistemi informativi e gestione campioni positivi

Nota Min. Sal. DGSA3457-P-26/02/2010 :”BDN dell’anagrafe avicola – nuova modalità di registrazione dei dati.”

Nota Min. Sal. DGSA0019580-P-03/11/2010: Piani nazionali di controllo delle salmonellosi – indicazioni suppletive sulla definizione di gruppo di animali

O.M. 3 dicembre 2010: Proroga e modifica dell’O.M. 26/08/2005, e successive modifiche, concernente: “Misure di Polizia Veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile”.

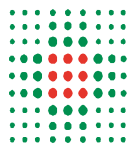
Regolamento (UE) n. 200/2010 recante attuazione del Reg. (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la fissazione di un obiettivo dell’Unione di riduzione della prevalenza dei sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduttori adulti della specie Gallus gallus

Nota RER prot. n. 321366 del 27/12/2010 : “Piani di controllo delle salmonelle nel settore avicolo – chiarimenti sulla definizione di gruppo e modalità ricerca di salmonella nel muscolo di capi dei gruppi positivi prima dell’invio al macello”.

Nota Min. Salute DGSA 0595-P-13/01/2011 : Programmi di controllo delle salmonella nelle ovaiole, riproduttori e polli da carne Gallus gallus e nei tacchini da riproduzione e da ingrasso – anno 2011”.

Nota RER prot. n. 94961 del 14/04/2011 : “Protocollo operativo per la gestione delle positività da salmonelle pertinenti negli allevamenti di Gallus gallus e di tacchini.

Nota Min. Salute DGSA 3871-P-02/03/2011: “Piani di controllo delle salmonellosi anno 2011 – chiarimenti.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Delibera di Giunta Regionale n. 1575/2011 Ulteriori misure di contenimento dell'Influenza Aviaria sul territorio della regione Emilia-Romagna

INGRASSO:

Reg. CE n. 853/2004 del 29.04.04: che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Decreto Ministero della Salute 11.02.03: Documentazione di accompagnamento al macello dei volatili da cortile, dei conigli, della selvaggina d'allevamento e dei ratiti.

Regolamento CE n. 646/2007 del 12/06/07 che attua il Reg. CE 2160/2003 per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium nei polli da carne e che abroga il Reg. CE n 1091/2005

Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus* 2009-2011 Approvato con Decisione 2008/815/CE

Nota MS del 08/07/09 DGSA.II/12682/P-8-7-2009: Piano nazionale di controllo broiler – Reg. (CE) 646/2007 della commissione del 12/6/09, che applica il Reg. (CE) 2160/2003-Inserimento dati autocontrollo.

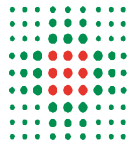
D. Lgs. 27 settembre 2010, n. 181 “Attuazione della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione di polli allevati per la produzione di carne”

Nota RER prot. n. 313216 del 17/12/2010 : Attuazione programma di controllo delle salmonellosi da S. enteritidis e typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus* – anno 2010

Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus* – anno 2011.

Nota MS del 29/04/2011 DGSA 7940-P: oggetto : semplificazione burocratica (che prevede l'eliminazione dell'obbligo per l'allevatore di comunicare al servizio veterinario l'inizio del trattamento con integratori o mangimi integrati contenenti coccidiostatici e le altre sostanze medicamentose.

OVAIOLE:



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

D.L. 29.07.03, n. 267: Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.

Decreto 20.04.06 :Modifica degli allegati al decreto legislativo 29.07.03, n. 267, in attuazione delle direttive 1999//4/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.

Reg. (CE) n.1234/2007 organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli

Reg. (CE) n.589/2008 del 23/06/2008 recante modalità di applicazione del reg. n 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova.

Reg. (CE) n.617/2008 del 27/06/08 recante modalità d'applicazione del Reg. n.1234/2007 con riguardo alle norme di commercializzazione per le uova da cova e i pulcini di volatili da cortile.

Reg. (CE) n.1237/2007 del 23/10/2007 che modifica il REG n.2160/2003 e la Dec. 2006/696/CE per quanto concerne l'immissione in commercio di uova provenienti da branchi di galline ovaiole contaminati da salmonella.

Regolamento (CE) n. 557/2007 che stabilisce le modalità di applicazione del reg. /CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova.

Nota RER prot- PG/2008/132587. Linee guida regionali per l'applicazione del piano di controllo della salmonella nelle ovaiole 2008. (Contiene le linee guida per la stesura di un piano di autocontrollo nelle ovaiole)

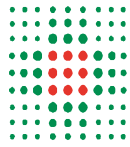
Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus – anno 2011.

Regolamento UE della commissione n. 517/2011 recante disposizioni per quanto riguarda un obiettivo dell'Unione per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nelle ovaiole di Gallus gallus.

RIPRODUTTORI:

Legge 13.05.66 n.356 Norme sulla produzione avicola

Regolamento CE n.1868/77 del 29/07/77, modalità di applicazione del Reg. CE n.2782/75, relativo alla produzione e commercializzazione di uova da cova e pulcini di volatili da cortile.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Decreto Ministero Politiche Agricole e Forestali 09.11.01 linee guida sulla procedura da seguire per usufruire della deroga alla timbratura delle uova da cova ai sensi del Reg. CEE n.1868/77 della Commissione

Regolamento (CE) n. 1177/2006 della Commissione del 01.08.06: Che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame.

Regolamento (CE) n. 617/2008 recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) 2160/2003 del Consiglio con riguardo alle norme di commercializzazione per le uova da cova e i pulcini di volatili da cortile.

Regolamento (CE) n.213/2009 del 18/03/09 che modifica il reg. n. 2160/2003 ed il reg. 1003/2005 per quanto riguarda le modalità di controllo ed analisi della salmonella nei gruppi da riproduzione di Gallus gallus e di tacchini

Nota MS del 13-1-2010 DGSA 0000408-P-13-1-2010 Attuazione del programma di controllo delle salmonellosi da S.Enteritidis, Typhimurium, Virchow, Hadar, Infantis nei riproduttori della specie Gallus Gallus – anno 2010/2012

Reg. 200/2010 del 10/03/2010 recante attuazione del il Reg. CE 2160/2003 per quanto riguarda la fissazione di un obiettivo dell'Unione di riduzione della prevalenza dei sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduttori adulti della specie gallus gallus. Il presente Regolamento abroga il Reg. (CE) n 1003/2005 del 30/06/2005.

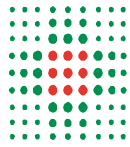
Decreto 11/12/2009: modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova ai sensi dei Reg (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del D. Lgs. 267/2003.

DM (MPAAF) 29/12/2010: Disposizioni nazionali in materia di commercializzazione di uova da cova e pulcini di volatili da cortile

Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis, typhimurium, hadar, virchow e infantis nei riproduttori della specie Gallus gallus – anno 2011.

TACCHINI

Reg. (CE) n. 584/2008 del 20/06/2008 che applica il Reg 2160/2003 per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la prevalenza di S.E e S.T nei tacchini.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Reg. (ce) n. 213/2009 del 18/03/09 che modifica il reg. n. 2160/2003 ed il reg. 1003/2005 per quanto riguarda le modalità di controllo ed analisi della salmonella nei gruppi da riproduzione di Gallus gallus e di tacchini

Nota MS DGSA 0000409-P-13-1-2010 Attuazione del programma di controllo delle salmonellosi da S. Enteritidis e Typhimurium nei tacchini da riproduzione e da ingrasso – anno 2010/2012

Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis e typhimurium nei tacchini da ingrasso e nei tacchini riproduttori – anno 2011.

SVEZZATORI

Decreto Ministeriale 25 Giugno 2010. Misure di prevenzione, controllo e sorveglianza del settore avicolo rurale.

Nota MS DGSA 05305-P-23/03/2011. “Decreto del Ministero della salute recante Misure di prevenzione, controllo e sorveglianza del settore avicolo rurale”. Chiarimenti sugli aspetti operativi.

4. GUIDA ALL'UTILIZZO DELLA PROCEDURA

La presente procedura è articolata in n. 5 aree d'indagine, relative ai controlli ufficiali da effettuarsi negli allevamenti avicoli, per ciascuna delle quali sono identificati:

- **i requisiti normativi**, cioè i punti specifici delle norme di riferimento rispetto ai quali viene effettuata la valutazione presso gli allevamenti ed emesse le eventuali non conformità;
- **i requisiti applicativi**, cioè i requisiti, derivati dei requisiti normativi individuati, che saranno oggetto di indagine in campo;
- **i criteri di conformità**, cioè i criteri che il veterinario ufficiale dovrà utilizzare per valutare il grado di soddisfazione dei requisiti applicativi.

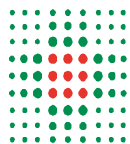
Per ogni area di indagine saranno disponibili specifiche check list di controllo.

Ogni area di indagine potrà essere oggetto di un singolo controllo ufficiale (ispezione) o comporre parte di un audit che includa tutte le aree.

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

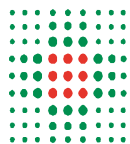
NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti al controllo ufficiale, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità lieve
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S (sanzione) - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

P (prescrizione) - infrazioni per le quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggette a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

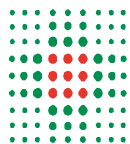
Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (manca)	nc (poco applicato)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/	Prescrizione
	P	Prescrizione DSP(preavviso sospensione,revoca registrazione/riconoscimento) Ordinanza A.C.	Prescrizione

S (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

P (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

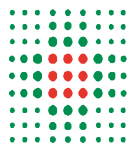
mod. 30 P007 6100

Inoltre:

1. Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
2. La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre di norma in una NC (maggiore).
3. Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
4. Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
5. Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa vigente.

AREE D'INDAGINE

6.1 BIOSICUREZZA (biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni)		
6.1.1 ANAGRAFE AVICOLA		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
- OM 26/08/2005 art. 1 - D. Lgs N. 158/2006, art.14, comma 1 - Circ. RER N. 11 del 15/05/2001 - D. Lgs 267/2003, art. 4 - D.P.R. 317/96 -nota DGSA 3547-P-26/02/2010	Tutte le aziende commerciali di volatili con un numero di capi superiore a 250 sono sottoposte ad obbligo di registrazione ed identificazione presso il Servizio Veterinario (secondo le modalità previste dal D.P.R. 317/96)	Presenza del documento di registrazione in allevamento. Presenza presso il Servizio Veterinario dell'apposita domanda di registrazione (Allegato I, Circ. Regionale 11/01 applicativa del 336/99). Consultazione della banca dati avicola nazionale, con evidenza di tutte le informazioni anagrafiche relative all'allevamento
6.1.2 STRUTTURE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO		
O.M. 03.12.2010 All. A (applicazione misure biosicurezza)	I locali di allevamento devono essere dotati di: - pavimento in cemento, o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione fatta eccezione dei parchetti esterni - pareti e soffitti lavabili	Verifiche visive dei requisiti strutturali: - presenza di pavimenti in cemento o materiali lavabili



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

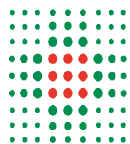
- attrezzature lavabili e disinfettabili
 - efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni.
- I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate

Tutti gli allevamenti devono possedere:

- barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto;
- sistema di caricamento del mangime dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamenti dei riproduttori;
- una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone sempre pulita;
- aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici, ecc.) dotati di impianti di protezione;
- zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti all'entrata di ogni azienda: deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- attrezzature d'allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.); nel caso in cui dette attrezzature siano usate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;
- uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni
- negli allevamenti di svezzamento ogni ambiente deve essere delimitato da pareti e dotato di proprio accesso indipendente, anche nel caso confini su uno più lati con altre unità produttive.

- pareti e soffitti lavabili
- attrezzature lavabili e disinfettabili
- presenza di reti antipassero integre e senza soluzioni di continuo)
- presenza di recinzioni (sbarre, cancelli
- piazzole conformi
- chiusure dei capannoni integre e senza soluzioni di continuo
- caricamento mangime conforme
- superficie larga un metro attorno ai capannoni priva di vegetazione incolta, materiali d'ingombro e rifiuti
- aree stoccaggio coperte
- zona filtro dotata di spogliatoi e lavandini conforme, presenza degli indumenti di protezione
- verifica della presenza all'ingresso di cartelli di divieto d'accesso agli estranei in ogni area
- presenza di area per i rifiuti
- presenza di accessi indipendenti per i locali degli svezzamenti
- attrezzature d'allevamento, se usate da più aziende, sono lavate e disinfettate;

6.1.3 GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO

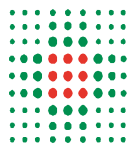


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

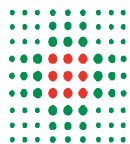
mod. 30 P007 6100

<p>6.1.3.1 O.M. 03.12.2010 All. A (applicazione misure biosicurezza)</p> <p>Reg. (CE) N. 852/2004 All. I, parte A, II, punto 4 lettere g)</p> <p>Delibera Giunta Regionale n. 1575/2011</p>	<p><u>NORME DI CONDUZIONE</u> E' fatto obbligo al detentore dell'allevamento di: a) vietare l'ingresso a persone estranee. In deroga alla presente lettera, negli allevamenti di svezzamento, il responsabile deve limitare il più possibile l'accesso ad estranei evitando il contatto diretto con i volatili, e comunque, obbligando l'uso di calzari, camici, tute e cappelli; b) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento; c) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda; d) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi; e) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi; f) vietare al personale che opera nell'allevamento di detenere volatili propri.</p> <p>2. Per l'imballaggio ed il trasporto delle uova da cova e da consumo deve essere utilizzato esclusivamente materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile.</p> <p>3. Il detentore deve verificare, tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - presenza dei registri relativi alla movimentazione delle persone, animali, attrezzature e automezzi. - presenza vestiario pulito per il personale - l'accesso all'area circostante i capannoni è consentito solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento - presenza di un programma di derattizzazione e disinfestazione - presenza di un documento che vieta al al personale che opera nell'allevamento di detenere volatili propri - presenza materiale monouso o lavabile e disinfettabile per l'imballaggio e il trasporto delle uova da cova - presenza schede di verifica di disinfezione degli automezzi presso il mangimificio
<p>6.1.3.2 O.M. 03.12.2010 All. A (applicazione misure biosicurezza)</p>	<p><u>Pulizie e disinfezioni</u> 1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.</p>	<p>Pulizie e disinfezioni ; verifica visiva ed olfattiva: a) e b): a fine ciclo, i capannoni e relative attrezzature devono presentarsi puliti Procedure di pulizia e disinfezione Schede di pulizia e disinfezione</p>



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

	<p>2. In deroga al precedente punto , negli allevamenti di svezzamento la pulizia e disinfezione dei sili e dei capannoni deve essere effettuata almeno una volta l'anno.</p>	<p>Documentazione relativi all'acquisto dei disinfettanti e dei detergenti</p>
<p>6.1.3.3 O.M. 03.12.2010 All. A (applicazione misure biosicurezza)</p>	<p><u>Animali morti</u> 1.Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate. 2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti; 3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti, e' consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di: - mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente; - allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq., allevamenti a ciclo lungo (riproduzione) e allevamenti a ciclo continuo (galline ovaiole); detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezzamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese. Detti animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia tramite mezzi autorizzati.</p>	<p>Animali morti : verifica visiva: - presenza celle congelamento di capacità adeguata in modo da consentire il ritiro alla fine del ciclo produttivo (in caso di mortalità normale e di cicli brevi di allevamento). Verifica documentale: - presenza del contratto di ritiro delle carcasse agli intervalli dovuti - verifica schede di mortalità - frequenza di ritiro conforme - presenza della documentazione di ritiro delle carcasse (copia a bordo giallo) - presenza della documentazione di ritiro delle carcasse (copia a bordo giallo)</p>
<p>6.1.3.4 O.M. 03.12.2010 All. A</p>	<p><u>Gestione delle lettieri</u> 1.La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione,</p>	<p>Verifica bolle di trasporto pollina - Presenza platee di stoccaggio</p>

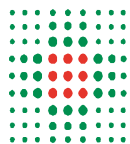


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

(applicazione misure biosicurezza)	devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate. 2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.	
6.1.3.5 Reg. (CE) N. 852/2004 All. I, parte A, III, punto 8 lettere c) e d) Delibera Giunta Regionale n. 1575/2011 Reg. (CE) N. 852/2004 All. I, parte A, II, punto 4 lettera i)	<p>Gli OSA che allevano animali devono registrare i dati relativi all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di O.A. ed i risultati di tutte le analisi eseguite di rilevanza per la salute umana</p> <p>I titolari di tutti gli allevamenti avicoli devono segnalare ai Servizi Veterinari competenti qualsiasi caso di malattia del pollame che possa ricondursi ad influenza aviaria, nonché qualsiasi caso di mortalità superiore alla norma non riferibile a cause accertate</p> <p>Gli OSA che allevano animali devono tenere conto dei risultati delle analisi effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana</p>	Verifica documentale: - registrazione mortalità ed esiti esami effettuati - presenza di eventuale segnalazione di malattie denunciabili; provvedimenti di gestione ambientale e di alimentazione ed eventuali trattamenti farmacologici o immunologici

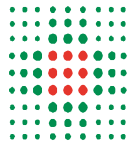


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.1.3.6</p> <p>Reg. (CE) N. 178/2002 Art.18 comma 2</p> <p>OM 10/10/05, punto 2, comma 2</p> <p>DPR N. 320/54, art 31</p> <p>OM 26/08/2005, art. 2, c. 1 a)</p> <p>OM 19/10/2005, punto 1 e 3</p> <p>Delibera Giunta Regionale n. 1575/2011</p> <p>Decreto Ministeriale 25.6.2010</p>	<p>a) Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare. Al tal fine devono disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti che lo richiedano, le informazioni al riguardo</p> <p>Le aziende che allevano volatili da cortile, gli svezzatori e i commercianti devono tenere un registro di carico/scarico degli animali. I commercianti e svezzatori devono compilare il modello 4 in uscita in duplice copia e conservarlo per almeno un anno dalla data del rilascio.</p> <p>c) I commercianti di volatili e svezzatori devono registrare su supporto informatico le seguenti informazioni relative alla movimentazione in entrata e uscita dei volatili:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dati anagrafici dello spediteore o del destinatario - specie e numero di capi - provenienza o destinazione - data di movimentazione <p>Tali informazioni devono essere trasmesse al Servizio Veterinario con cadenza mensile.</p> <p>d) L'allevatore delle specie sensibili (ad eccezione degli allevamenti di svezzamento) deve comunicare al servizio veterinario della unità sanitaria locale, competente per il territorio dove si trova l'allevamento l'introduzione di volatili nel proprio allevamento con almeno 5 giorni di anticipo.</p>	<p><i>Per gli alimenti vedi paragrafo dedicato</i></p> <p>a) presenza di criteri d'identificazione dei gruppi di animali all'interno dell'allevamento (es: numerazione dei capannoni)</p> <p>presenza presso l'allevamento, svezzamento e commerciante dei registri di carico/scarico e delle copie del modello 4 in entrata e uscita</p> <p>b) evidenza della segnalazione dell'introduzione di nuovi animali (entro 5 giorni di anticipo) presso il Servizio Veterinario</p> <p>c) evidenza mensile, presso il Servizio Veterinario, delle informazioni richieste anche su supporto informatico</p> <p>d) evidenza delle comunicazioni relative all'accasamento degli animali.</p>
---	--	---



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

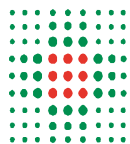
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

--	--	--



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

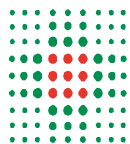
Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.1.3.7 O.M. 3.12.2010 All. A</p>	<p>3.L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico. Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none">- 7 giorni: per i polli da carne;- 21 giorni: per i tacchini, le anatre destinate alla produzione di carne e per i riproduttori in fase pollastra. <p>4. In deroga al precedente punto e' consentito ridurre il periodo del vuoto biologico per i tacchini a 14 giorni anziché 21 giorni esclusivamente nelle aree del territorio non incluse nell'elenco delle "aree ad elevato rischio" individuate secondo i criteri di cui all'Allegato C) dell' O.M. 03.12.2011</p> <p>5. Il vuoto biologico minimo da rispettare nelle unità produttive delle altre aziende di allevamento e' il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none">- 14 giorni per i galli golden e livornesi e le faraone destinate alla produzione di carne;- 21 giorni per le galline per uova da consumo (ovaiole);- 14 giorni per la selvaggina da penna;- 8 giorni per gli allevamenti di svezzamento. <p>6. Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, e' obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno 3 gg. dell'intero allevamento, o dell'unità epidemiologica nel caso di animali da carne, e delle singole unità produttive per le altre tipologie allevate.</p>	<p>Presenza della documentazione comprovante l'uscita dell'ultimo carico di animali e della nuova immissione di animali in allevamento.</p>
---	--	---

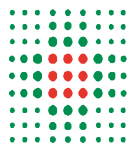
6.1.4 IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO

<p>6.1.4.1 Reg.CE 557/2007 Art. 7 par. 1 e 2</p>	<p>Sul sito di produzione, il produttore identifica ciascun imballaggio di trasporto contenente uova mediante le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nome e indirizzo del produttoreb) codice del produttore;	<p>Verifica della presenza delle indicazioni previste sugli imballaggi di trasporto pronti per la spedizione e sulle copie dei documenti di accompagnamento.</p>
---	---	--



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

	<p>c) n. uova e/o relativo peso; d) il giorno o il periodo di deposizione; e) data di spedizione</p> <p>Le informazioni figurano anche sui documenti di accompagnamento.</p>	
<p>6.1.4.2 D.L.vo 267/2003 Allegato E, punto 2 Reg. CE 557/2007 Art. 20 par. 1 Par. 4</p>	<p>I produttori registrano le informazioni relative ai metodi di allevamento indicando, il metodo di allevamento praticato:</p> <p>a) la data di introduzione, l'età al momento dell'introduzione e il numero delle galline ovaiole; b) il numero delle galline eliminate e relativa data; c) la produzione giornaliera di uova; d) il numero e/o il peso delle uova vendute ogni giorno o consegnate secondo altre modalità; e) il nome o l'indirizzo degli acquirenti.</p> <p>Anziché tenere i registri di vendita o di consegna, i produttori possono conservare le fatture o le bollette di consegna delle uova provviste delle suddette diciture</p>	<p>Verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti.</p>
<p>6.1.4.3 Reg. CE 557/2007 Art.15 Art. 20 par. 2</p>	<p>I produttori, qualora venga utilizzata una indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole (art.15), registrano le informazioni seguenti, specificando per ciascun tipo di alimentazione:</p> <p>a) la quantità e il tipo di mangimi forniti o mescolati sul posto; b) la data di consegna dei mangimi.</p> <p>Anziché tenere i registri di vendita o di consegna, i produttori possono conservare le fatture o le bollette di consegna delle uova provviste delle suddette diciture.</p> <p>I registri e i fascicoli devono essere conservati per almeno 12 mesi a partire dalla data della loro creazione</p>	<p>Verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti. Verifica del rispetto dei tempi di conservazione</p>
<p>6.1.4.4</p>	<p>I registri e i fascicoli devono essere conservati per almeno 12 mesi a</p>	<p>Verifica corretta conservazione dei registri o dei documenti di</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

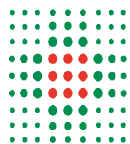
Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Reg. CE 557/2007 Art. 23	partire dalla data della loro creazione	consegna
6.1.4.5 Reg. CE 843/2004 Sez. X, CAP. I, punto 1	Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e la riparo da odori estranei, protette dagli urti e sottratte all'esposizione dei raggi solari	Verifica che i locali destinati allo stoccaggio delle uova siano asciutti, esenti da odori sgradevoli, al riparo dall'azione diretta dei raggi solari
6.1.4.6 Reg. CE 178/2002 Art. 18 Reg. CE 557/2007 Reg. CE 1028/2006 Reg. CE 557/2007 Art. 17 Reg. CE 852/2004 Allegato II Capitolo X	Le uova devono essere identificate in azienda in base alla loro categoria e destinazione d'uso (salvo deroghe e/o casi particolari).	Le uova sono identificate e commercializzate secondo le norme vigenti. Evidenze tratte dall'esame documentale e dall'osservazione.

6.1.5 REQUISITI SPECIFICI PER GLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUTTORI

6.1.5.1 D.P.R. 320/54 Art. 151	Gli allevamenti di riproduttori devono essere sottoposti agli accertamenti per la Pullorosi	Presenza della attestazione sanitaria. Presenza degli esiti laboratoristici.
6.1.5.2 Legge 13.05.66 n.356 Art.2	Le imprese che producono uova da cova devono immatricolarsi presso l'apposito registro nazionale.	Presenza dell'autorizzazione ministeriale
6.1.5.3 Reg CE 617/2008	Le uova da cova utilizzate per la produzione di pulcini devono essere	

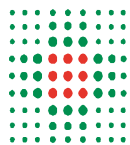


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

Art. 3 Decreto 29/12/2010 Mpaaf	stampigliate individualmente. In deroga le uova da cova possono essere marchiate con un segno circolare di inchiostro nero indelebile. Il numero distintivo della azienda produttrice verrà apposto sugli imballaggi.	Verifica della timbratura delle uova o della presenza del numero distintivo dell'azienda produttrice sugli imballaggi.
6.1.5.4 Nota MS 595-P-17/12011 Piano nazionale salmonelle riproduttori	Negli allevamenti di riproduttori della specie Gallus gallus deve essere presente un piano di autocontrollo, approvato dal Servizio Veterinario della A.U.S.L. competente, per Salmonella enteritidis, tiphimurium, hadar virchow ed infantis.	Presenza del piano in azienda e sua applicazione corretta.
6.1.5.5 Reg. CE 178/2002 Art. 8 Decreto 11/12/2009 MIPAAF Art. 11 comma 2	Qualora le uova dei riproduttori vengano destinate all'industria alimentare gli operatori devono disporre di sistemi e/o procedure che consentano una rintracciabilità completa delle uova prodotte.	Corretta identificazione delle uova qualora sussista una duplice destinazione.
6.1.5.6 D.P.R. 03.03.93 n.587 All. II, Cap.2, punto A/1, lett. G per gli stabilimenti autorizzati agli scambi intracomunitari	Devono essere presenti registrazioni contenenti le seguenti informazioni: - entrata/uscita dei volatili - prestazioni zootecniche - morbilità/mortalità e relative cause - esami di laboratorio e relativi esiti - provenienze del pollame - destinazione delle uova Le registrazioni vanno conservate per almeno 24 mesi	Presenza di registro compilato correttamente o di documentazioni equivalenti.
6.1.5.7 D.P.R. 03.03.93 n.587 All. II Cap.3 Lett. A e B per gli stabilimenti autorizzati agli scambi intracomunitari	Deve essere effettuato il controllo batteriologico/sierologico per: Salmonella gallinarum ed Arizona Mycoplasma gallisepticum e meleagridis	Presenza dei referti analitici di laboratorio



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

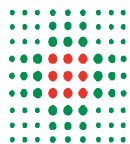
6.1.5.8 O.M. 10.10.05 Alegato A. punto 2, lettera c)	Un sistema di caricamento dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamento dei riproduttori	Verifica della data di costruzione dell'allevamento (dopo il 10 ottobre 2005)
---	---	---

6.1.6 VERIFICA PIANO DI AUTOCONTROLLO

6.1.6.1 Nota RER n.132587/2008 Linee Guida Piano AC Nota DGSA n. 0595.P- 17 gennaio 2011 Piano di controllo Salmonella enteritidis e typhimurium nei -gruppi di riproduttori - galline ovaiole - polli da carne - tacchini da ingrasso - tacchini riproduttori	Piano di autocontrollo Il responsabile dell'allevamento deve redigere il proprio piano di autocontrollo aziendale, che deve contenere indicazioni almeno in merito: <ol style="list-style-type: none"> 1. Dati anagrafici dell'azienda; 2. Veterinario responsabile del piano di autocontrollo; 3. Struttura e descrizione dell'allevamento; 4. Applicazione delle misure di biosicurezza; 5. Informazione sul mangime comprendenti garanzie microbiologiche richieste al produttore ed analisi microbiologiche effettuate in autocontrollo; 6. Piano di campionamento per la ricerca di salmonella; 7. Indicazioni del laboratorio accreditato che esegue le analisi e indicazione dei metodi utilizzati; 8. Gestione delle positività. 	Presenza piano di autocontrollo validato dal Servizio veterinario competente territorialmente
---	---	---

6.1.7 REQUISITI PER LE AZIENDE DI SVEZZAMENTO CHE COMMERCIALIZZANO ALL'INGROSSO IN AMBITO EXTRA-REGIONALE

6.1.7.1 D.M. 25 giugno 2010 punto 3 Nota DGSA 05305-P- 23/03/2011	Requisiti strutturali. a) unità produttive tra loro completamente separate con pareti lavabili e disinfettabili; b) aree di alimentazione al chiuso; c) area di parcheggio dedicata e separata dall'area di allevamento; d) punto di pulizia e disinfezione per gli automezzi posto all'ingresso dell'allevamento (arco di disinfezione) e) zona filtro dotata di spogliatoio, lavandino, detersivi, calzature e tute dedicate in grado di dividere la zona sporca (esterno all'azienda) da quella pulita (interno all'azienda, con presenza di animali). La zona filtro rappresenta l'unica via di ingresso alla zona	a), b), c), d), e) Verifica ispettiva e visiva del rispetto dei requisiti relativi alle unità produttive, aree di alimentazione, area di parcheggio, punto di pulizia e zona filtro
---	--	--



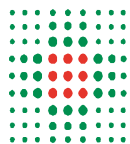
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	pulita sia per gli operatori sia per gli eventuali visitatori	
<p>6.1.7.2 D.M. 25 giugno 2010 punto 3 Nota DGSA 05305-P-23/03/2011</p>	<p>Requisiti gestionali: f) dotarsi di registro di carico e scarico informatizzato sul quale, per ciascuna partita di animali commercializzata, devono essere riportati: -la specie e il numero di animali; -la provenienza e la destinazione; -la data della movimentazione. I dati di cui sopra devono essere trasmesse, con frequenza mensile, su supporto informatico ai Servizi Veterinari della ASL competente per territorio. g) gli anatidi e le quaglie devono essere allevate in unità produttive distinte dalle altre specie: h) <input type="checkbox"/> il carico degli animali per la vendita a commercianti deve avvenire senza che gli automezzi entrino nell'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento. In deroga a tale divieto è possibile autorizzare l'ingresso agli automezzi di cui sopra a condizione che risultino vuoti, lavati e disinfettati; i) <input type="checkbox"/> la vendita diretta in azienda a privati cittadini (allevatori rurali) deve avvenire fuori dall'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento; l) <input type="checkbox"/> possono essere introdotti volatili provenienti esclusivamente da aziende accreditate del circuito rurale o da allevamenti del circuito industriale; m) <input type="checkbox"/> divieto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati; n) <input type="checkbox"/> obbligo di informazione e addestramento del personale rispetto alle norme minime di biosicurezza;</p>	<p>f) verifica presenza registro correttamente compilato e dell'invio delle informazioni al Servizio Veterinario con la frequenza prevista; g) verifica che gli anatidi e le quaglie siano allevate in unità produttive distinte dalle altre specie; h) verifica delle corrette modalità di vendita degli animali ai commercianti; i)) verifica delle corrette modalità di vendita degli animali ai privati cittadini; l) verifica della provenienza degli animali esclusivamente da allevamenti accreditati; m) verifica del rispetto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati; n) verifica delle modalità adottata dall'allevatore in merito all'addestramento del personale rispetto alle norme di biosicurezza.</p>

6.2 BENESSERE ANIMALE

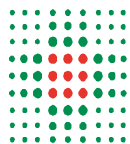


6.2.1 PROCEDURE DI ALLEVAMENTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.1.1 O.M. 26/8/2005 e s.m. e)	Predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti
6.2.1.2 D.L.gs 146/2001 Allegato – punto 20	Sono vietate le modalità di allevamento che provocano sofferenze o lesioni. Sono consentiti solo interventi che causano lesioni minime e temporanee, se permessi da disposizioni nazionali specifiche.	Verifica delle modalità gestionali che provocano sofferenze o lesioni e della loro corretta applicazione.

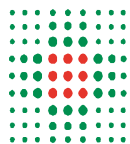
6.2.2 PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.2.1 D.L.gs 146/2001, All. punto 1	Gli animali sono custoditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali.	Evidenza relativa alla presenza/identificazione del personale addetto alla cura quotidiana: Gli addetti dedicati alla cura degli animali garantiscono la pulizia e la manutenzione delle strutture. Evidenza di strutture attrezzature in buone condizioni igieniche e funzionanti.
6.2.2.2 Reg. CE 183/2005 Allegato III – capitolo V	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità, conoscenze e competenze.	Valutazione del grado di formazione del personale : - teorica (presenza di documentazioni relative alla partecipazione a corsi, seminari, ecc.) - pratica (presenza di documentazioni relative al periodo di affiancamento o di praticantato) Il detentore degli animali è in grado di dimostrare tramite attestati di frequentazione di corsi e/o esperienze pratiche acquisite la sua capacità di accudire gli animali. Verifica tramite intervista.



6.2.3 REGISTRAZIONE DATI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.3.1 Nota Ministeriale DGSA n.595-P- 17/01/2011 DM 19/02/2010	Negli allevamenti della specie Gallus gallus (riproduttori, ovaiole e polli da carne) e tacchini riproduttori e da carne deve essere presente un piano di autocontrollo approvato dal Servizio Veterinario per Salmonella	Presenza ed applicazione del piano in azienda
6.2.3.2 D. L.vo 146/2001 Allegato - punto 5	Il proprietario, il custode o il detentore tiene un registro dei trattamenti terapeutici effettuati. Le registrazioni e le modalità di conservazione delle ricette e dei registri sono effettuate secondo quanto previsto dal D.L.vo 158/2006 e dal D.L.vo 193/2006	E' presente il registro dei trattamenti terapeutici regolarmente vidimato dall'ufficio competente e regolarmente compilato ed aggiornato nelle parti interne. Le ricette sono numerate e conservate correttamente
6.2.3.3 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 5	Le mortalità eccedenti la norma sono denunciate ai sensi del D.P.R. 08.02.54 n. 320 : quelle fisiologiche sono invece semplicemente registrate	Eventuale presenza traccia della denuncia della mortalità in eccesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 320/54. Corrispondenza tra la registrazione delle mortalità sul registro aziendale e i certificati di spedizione degli animali morti come materiale di cat.2 (Reg. CE 1774/2002)
6.2.3.4 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 6 Reg. 852/2004 Allegato 1, parte A punto III	I registri sono conservati per un periodo di almeno tre anni e sono messi a disposizione dell'autorità' competente al momento delle ispezioni o su richiesta. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti: a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali; b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione; c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti	Presenza e disponibilità dei registri in azienda



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

Allegato 30

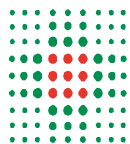
mod. 30 P007 6100

6.2.3 REGISTRAZIONE DATI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>di origine animale;</p> <p>d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;</p> <p>e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.</p>	

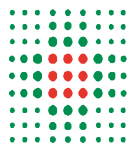
6.2.4 CONTROLLO DEGLI ANIMALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.2.4.1 D.L.vo146/2001 Allegato – punto 2</p>	<p>Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno.</p>	<p>Presenza quotidiana di personale addetto. Lo stato di salute degli animali è complessivamente buono (assenza di animali malati, feriti non opportunamente trattati)</p>
<p>6.2.4.2 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 3</p>	<p>Disponibilità di adeguata illuminazione fissa o mobile per la completa ispezione degli animali in qualsiasi momento.</p>	<p>E' presente una fonte luminosa fissa o mobile che consenta di valutare lo stato clinico dell'animale.</p>
<p>6.2.4.3 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 4 D.L.vo 181/2010 Allegato – punto 8</p>	<p>Gli animali ammalati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e qualora un animale non reagisca alle cure deve essere consultato un medico veterinario. I polli gravemente feriti o che mostrano segni evidenti di deterioramento della salute, come quelli con difficoltà nel camminare o che presentano ascite o malformazioni gravi, e che e' probabile che soffrano, ricevono una terapia appropriata o sono abbattuti immediatamente. Un veterinario e' contattato ogniqualvolta se ne presenti la necessità</p>	<p>Assenza di animali feriti o malati, che non abbiano subito un trattamento appropriato (evidenza dei trattamenti effettuati). Evidenza della consultazione di un medico veterinario nel caso di animali ammalati o feriti che non reagiscono ai trattamenti e comunque ogniqualvolta se ne presenti la necessità</p>



6.2.4 CONTROLLO DEGLI ANIMALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.4.4 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 18	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto nell'art. 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere degli animali e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la sua salute e il suo benessere	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un medico veterinario
6.2.4.5 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 16	Tutti gli animali devono avere accesso ad un'adeguata quantità di acqua, di qualità adeguata, o devono poter soddisfare le loro esigenze di assorbimento di liquidi in altri modi.	Viene fornita costantemente acqua fresca in quantità sufficiente e di qualità
6.2.4.6 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 4	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età e specie e in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle ovaiole Viene garantito ad ogni singolo soggetto l'accesso agli alimenti contemporaneamente o con un sistema di somministrazione dell'alimento tale da ridurre le aggressioni anche in presenza di competitività
6.2.4.7 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 7	La libertà di movimento propria dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni.	Gli animali si abbeverano, si alimentano e si muovono liberamente all'interno del box, del capannone o della gabbia.
6.2.4.8 D.L., n. 267/2003 All. A punto 6)	Galline. Gli impianti che comportano più piani di gabbie devono essere provvisti di dispositivi o di misure adeguate che consentano di ispezionare direttamente e agevolmente tutti i piani, e che facilitino il ritiro delle galline	Presenza di carrelli elevatori per il personale di dimensioni adeguate e perfettamente funzionanti
6.2.4.9 D.Lvo 267/2003 allegato D punto 1 a) 1	GABBIE MODIFICATE – Tutte le gabbie devono consentire ad ogni gallina ovaiole dispone di almeno 750 cm ² di superficie della gabbia, di cui 600 cm ² di superficie utilizzabile, fermo restando che l'altezza della gabbia diversa dall'altezza al di sopra della superficie utilizzabile non deve essere inferiore a 20 cm in ogni punto e che la superficie totale di ogni gabbia non può essere inferiore a 2000 cm ² .	Il calcolo dello spazio complessivo della gabbia diviso il numero delle galline presenti deve risultare corrispondente ad almeno 750 centimetri quadrati per ogni gallina, di cui 600 di superficie utilizzabile, fermo restando che l'altezza della gabbia diversa dall'altezza al disopra della superficie utilizzabile non deve essere inferiore a 20 cm. In ogni punto e che la superficie totale della



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

Allegato 30

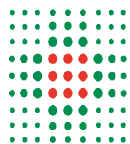
mod. 30 P007 6100

6.2.4 CONTROLLO DEGLI ANIMALI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
		gabbia non risulti inferiore a 2000 cm quadrati.
6.2.4.10 D.Lvo 267/2003 allegato B	SISTEMI ALTERNATIVI - il coefficiente di densità delle galline non deve essere superiore a 9 galline ovaiole per m ² di zona utilizzabile. Per gli allevamenti che applicavano questo sistema al 3 agosto 1999, quando la zona utilizzabile corrisponde alla superficie del suolo disponibile il coefficiente non è superiore a 12 volatili per m ² di superficie disponibile (fino al 31 dicembre 2011)	Il calcolo della zona utilizzabile suddiviso il numero di animali non deve risultare essere superiore a 9 galline per metro quadrato. Per gli allevamenti che applicavano questo sistema al 3 agosto 1999, quando la zona utilizzabile corrispondeva alla superficie del suolo disponibile il coefficiente non deve essere superiore a 12 volatili per m ² di superficie disponibile (fino al 31 dicembre 2011)

6.2.5 REQUISITI DEI FABBRICATI E LOCALI DI STABULAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.5.1 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 8	I materiali utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature, non devono essere nocivi per gli animali che ne vengono a contatto né devono presentare spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.	Assenza spigoli taglienti, rotture o sporgenze pericolose nei materiali utilizzati per la costruzione dei locali, recinti, attrezzature. Assenza di materiali di costruzione nocivi per gli animali che ne vengono a contatto. Assenza di animali con lesioni riconducibili a materiali di costruzione inadatti.
6.2.5.2 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 10 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 4	La circolazione dell' aria , la quantità di polvere , la temperatura , l' umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali Vi deve essere sufficiente ventilazione per evitare il surriscaldamento, se necessario in combinazione con i sistemi di riscaldamento per rimuovere l'umidità in eccesso.	Assenza di animali con patologie riconducibili ad eccessive concentrazioni di gas o di temperature ed umidità relative non idonee (presenza di oculo congiuntiviti, malattie respiratorie ricorrenti) Assenza di livelli in eccesso di polvere, lettiere umide con eccesso di ammoniaca, T° troppo calda o fredda (soggetti ammassati , affannati ecc) . Sono presenti apparecchiature per il rilevamento dell'T° e dell'UR

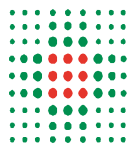


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.5.3 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 11	Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad illuminazione artificiale senza un adeguato periodo di riposo.	Assenza di locali tenuti costantemente al buio Presenza di soggetti sottoposti a cannibalismo a seguito di una eccessiva intensità o durata del fotoperiodo Verifica della concordanza tra impostazione dei timer ed il relativo programma di illuminazione
6.2.5.4 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 7	La libertà di movimento propria dell'animale, in funzione della sua specie e secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche, non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni.	Il tipo di pavimentazione consentendo agli animali di coricarsi, giacere, alzarsi, muoversi ed accudire a se stessi senza difficoltà, secondo le esigenze fisiologiche della specie
6.2.5.5 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 17	Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua devono essere concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua	I locali adibiti alla preparazione/conservazione degli alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario
6.2.5.6 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 3	Tutti gli edifici devono essere dotati di un'illuminazione sufficiente per consentire alle galline di vedersi e di essere viste chiaramente, di guardarsi intorno e di muoversi normalmente. In caso di illuminazione naturale le aperture per la luce devono essere disposte in modo da ripartirla uniformemente nei locali.	Assenza di locali tenuti costantemente al buio Presenza di soggetti sottoposti a cannibalismo a seguito di una eccessiva intensità o durata del fotoperiodo Verifica della concordanza tra impostazione dei timer ed il relativo programma di illuminazione
6.2.5.7 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 3	Dopo i primi giorni di adattamento, al fine di evitare problemi di salute e di comportamento, deve seguire un ciclo di ventiquattro ore comprensivo di un periodo di oscurità sufficiente e ininterrotto, a titolo indicativo pari a circa un terzo della giornata, per consentire alle galline di riposarsi ed evitare problemi quali immunodepressione e anomalie oculari.	Assenza di locali tenuti costantemente al buio Presenza di soggetti sottoposti a cannibalismo a seguito di una eccessiva intensità o durata del fotoperiodo Verifica della concordanza tra impostazione dei timer ed il relativo programma di illuminazione
6.2.5.8 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 3	In caso di illuminazione naturale le aperture per la luce devono essere disposte in modo da ripartirla uniformemente nei locali	In concomitanza con la diminuzione della luce è rispettato un periodo di penombra di durata sufficiente per consentire alle galline di sistemarsi senza confusione o ferite
6.2.5.9 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 3	In concomitanza con la diminuzione della luce deve essere rispettato un periodo di penombra di durata sufficiente per consentire alle galline di sistemarsi senza confusione o ferite	Nel caso di illuminazione naturale, le aperture per la luce sono disposte in modo da ripartirla uniformemente nei locali di allevamento
6.2.5.10 D. Lgs. 267/2003	I sistemi di allevamento devono essere concepiti in modo da evitare che gli animali possano scappare.	Verifica dell'efficienza dei dispositivi messi in essere al fine di evitare che le galline possano scappare



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

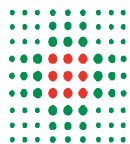
Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Allegato A punto 5		
6.2.5.11 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 7	La gabbia e le dimensioni della relativa apertura devono essere concepite in modo tale che una gallina adulta possa essere ritirata senza inutili sofferenze o senza essere ferita	Verifica delle dimensioni delle aperture delle gabbie che consentono che una gallina adulta possa essere ritirata senza inutili sofferenze o senza essere ferita
6.2.5.12 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 5b Allegato C punto 1e	Essere dotati di pavimento che sostenga adeguatamente ciascuna delle unghie anteriori di ciascuna zampa	Il pavimento deve essere costruito in modo tale da sostenere adeguatamente ciascuna delle unghie anteriori di ciascuna zampa
6.2.5.13 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 4	Tutti i locali, le attrezzature e gli utensili con i quali le galline sono in contatto sono completamente puliti e disinfettati con regolarità e comunque ogni volta che viene praticato un vuoto sanitario e prima di introdurre una nuova partita di galline. Quando i locali sono occupati, tutte le superfici e le attrezzature devono essere mantenute in condizioni di pulizia soddisfacenti	Presenza di procedure di pulizia e disinfezione dell'allevamento
6.2.5.14 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 4	Occorre eliminare le deiezioni con la necessaria frequenza	Documentazione e/o riscontri oggettivi relativi alla rimozione delle deiezioni
6.2.5.15 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 4	Le galline morte sono rimosse quotidianamente	Registro delle mortalità aggiornato e verifica di campo

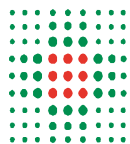


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.5.16 D. Lgs. 267/2003 Allegato D punto 1a	Gabbie modificate. Consentire alle galline ovaiole di disporre: di un nido, di una lettiera che consenta di becchettare e razzolare e di posatoi appropriati che offrano almeno 15 cm di spazio per gallina ovaiole	Le galline ovaiole dispongono di: - un nido (la cui area non entra a far parte della superficie utilizzabile) - di una lettiera che consente loro di becchettare e razzolare; - di posatoi appropriati che offrono almeno 15 cm di spazio per ovaiole;
6.2.5.17 D. Lgs. 267/2003 Allegato D punto 1b	Gabbie modificate. Avere una mangiatoia utilizzabile senza limitazioni, di una lunghezza minima di 12 cm moltiplicata per il numero di galline ovaiole in gabbia	La mangiatoia è utilizzabile senza limitazioni ed ha una lunghezza minima di 12 cm moltiplicata per il numero di ovaiole nella gabbia
6.2.5.18 D. Lgs. 267/2003 Allegato D punto 1c	Gabbie modificate. disporre di un sistema di abbeveraggio appropriato tenuto conto, in particolare, della dimensione del gruppo; nel caso di abbeveratoi a raccordo, ciascuna gallina ovaiole deve poter raggiungere almeno due tetterelle o coppette	Ogni gabbia dispone di un sistema di abbeveraggio appropriato tenuto conto in particolare della dimensione del gruppo; nel caso di abbeveraggio a raccordo, almeno due tetterelle o coppette sono raggiungibili da ciascuna ovaiole
6.2.5.19 D. Lgs. 267/2003 Allegato D punto 1d.e	Gabbie modificate. Devono essere separate, quando disposte in fila, da passaggi aventi una larghezza minima di 90 cm per agevolare l'ispezione, la sistemazione e l'evacuazione delle galline ovaiole, e tra il pavimento dell'edificio e le gabbie delle file inferiori deve esservi uno spazio di almeno 35 cm ; essere provviste di dispositivi per accorciare le unghie	Le file di gabbie (per agevolare l'ispezione, la sistemazione e l'evacuazione dei volatili), sono separate da passaggi aventi una larghezza minima di 90 cm e tra il pavimento dell'edificio e le gabbie delle file inferiori lo spazio è di almeno 35 cm; le gabbie sono provviste di adeguati dispositivi per accorciare le unghie
6.2.5.20 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 1.a) 1	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento devono essere attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di: mangiatoie lineari che offrano almeno 10 cm di lunghezza per gallina ovaiole o di mangiatoie circolari che offrano almeno 4 cm di lunghezza per gallina ovaiole	Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano: di mangiatoie lineari che offrono almeno 10 cm di lunghezza per volatile o circolari che offrono almeno 4 cm di lunghezza per volatile
6.2.5.21 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 1. a) 2	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento devono essere attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di abbeveratoi continui che offrano 2,5 cm di lunghezza per gallina ovalola o abbeveratoi circolari che offrano 1 cm di lunghezza per gallina ovaiole. Inoltre, in caso di	Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di abbeveratoi continui che offrono 2,5 cm di lunghezza per ovaiole o circolari che offrono 1 cm di lunghezza per ovaiole



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

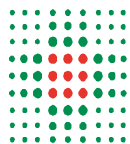
Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	utilizzo di abbeveratoi a tettarella o a coppetta, deve essere prevista almeno una tettarella o una coppetta ogni 10 galline ovaiole e, nel caso di abbeveratoi a raccordo, ciascuna gallina ovaiole deve poter raggiungere almeno due tettarelle o due coppette	In caso di utilizzo di abbeveratoio a tettarella o a coppetta è prevista almeno una tettarella o una coppetta ogni 10 ovaiole. Nel caso di abbeveratoio a raccordo, almeno due tettarelle o due coppette devono essere raggiungibili da ciascuna ovaiole
6.2.5.22 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 1.a) 3	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento devono essere attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di almeno un nido per 7 galline ovaiole. Se sono utilizzati nidi di gruppo, deve essere presente una superficie di almeno 1 metro quadrato per un massimo di 120 galline	Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di almeno un nido per 7 ovaiole. Se sono utilizzati nidi di gruppo è prevista una superficie di almeno 1 m ² per un massimo di 120 ovaiole

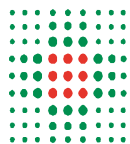


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

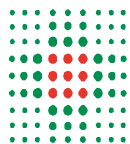
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.5.23 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 1.a) 4	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento devono essere attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di posatoi appropriati, privi di bordi aguzzi e che offrano almeno 15 cm di spazio per gallina ovaiole. I posatoi non devono sovrastare le zone coperte di lettiera, la distanza orizzontale fra posatoi non deve essere inferiore a 30 cm e quella fra i posatoi e le pareti non inferiore a 20 cm	Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di posatoi appropriati, privi di bordi aguzzi e che offrono almeno 15 cm di spazio per ovaiole. I posatoi non sovrastano le zone coperte di lettiera: la distanza orizzontale fra posatoi non è inferiore a 30 cm e quella tra i posatoi e le pareti non è inferiore a 20 cm
6.2.5.24 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 1.a) 5	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento devono essere attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di una superficie di lettiera di almeno 250 cm quadrati per gallina ovaiole; la lettiera deve occupare almeno un terzo della superficie al suolo	Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di una superficie di lettiera di almeno 250 cm ² per ovaiole; la lettiera occupa almeno un terzo della superficie al suolo
6.2.5.25 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto b)	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento devono essere dotati di pavimento che sostenga adeguatamente ciascuna delle unghie anteriori di ciascuna zampa	Il pavimento degli impianti è costruito in modo da sostenere adeguatamente ciascuna delle unghie anteriore di ciascuna zampa
6.2.5.26 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 2.a)	Sistemi alternativi. Nei sistemi di allevamento che consentono alle galline ovaiole di muoversi liberamente fra diversi livelli: : 1) il numero massimo di livelli sovrapposti deve essere pari a 4; 2) l'altezza libera minima fra i vari livelli deve essere di 45 cm; 3) le mangiatoie e gli abbeveratoi devono essere ripartiti in modo da permettere a tutte le galline ovaiole un accesso uniforme; 4) i livelli devono essere installati in modo da impedire alle deiezioni di cadere sui livelli inferiori	Se il sistema di allevamento consente alle galline ovaiole di muoversi liberamente fra diversi livelli: - il numero di livelli sovrapposti è limitato a 4; - l'altezza libera minima fra i vari livelli è di 45 cm; - le mangiatoie e gli abbeveratoi sono ripartiti in modo da permettere a tutte le ovaiole un accesso uniforme; - i livelli sono installati in modo da impedire alle deiezioni di cadere sui livelli inferiori
6.2.5.27 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 2.b) 1	Sistemi alternativi. Se le galline ovaiole dispongono di un passaggio che consente loro di uscire all'aperto le diverse aperture del passaggio devono dare direttamente accesso allo spazio all'aperto, avere un'altezza minima di 35 cm, una larghezza di 40 cm ed essere distribuite su tutta la lunghezza dell'edificio; per ogni 1000 galline ovaiole deve essere comunque	Se le galline ovaiole dispongono di un passaggio che consente loro di uscire all'aperto: - le diverse aperture del passaggio danno direttamente accesso allo spazio all'aperto, hanno un'altezza minima di 35 cm, una larghezza di 40 cm e sono distribuite su tutta la lunghezza dell'edificio:



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

	disponibile un'apertura totale di 2 m;	- è comunque disponibile un'apertura totale di 2 m ogni 1000 ovaiole;
6.2.5.28 D. Lgs. 267/2003 Allegato B punto 2.b) 2	Sistemi alternativi. Gli spazi all'aperto devono: a) avere una superficie adeguata alla densità di galline ovaiole allevate e alla natura del suolo al fine di prevenire qualsiasi contaminazione; b) essere provvisti di riparo dalle intemperie e dai predatori e di abbeveratoi appropriati	Gli spazi all'aperto: - hanno (al fine di prevenire qualsiasi contaminazione) una superficie adeguata alla densità di ovaiole allevate e alla natura del suolo; - sono provvisti di riparo dalle intemperie e dai predatori e (se necessario) e di abbeveratoi appropriati

6.2.6 IMPIANTI		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.6.1 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 13	Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute ed il benessere degli animali deve essere ispezionato almeno una volta al giorno. Gli eventuali difetti riscontrati devono essere eliminati immediatamente; se ciò non è possibile, occorre prendere le misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali. Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio di aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali. In caso di guasto all'impianto e deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema d'allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.	Impianti automatici e meccanici sono in buono stato di manutenzione Assenza di difetti (mancato funzionamento di impianto di aerazione, impianto di distribuzione mangime o acqua, ecc.) che possano incidere negativamente sullo stato di salute degli animali. In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema di allarme che segnali il guasto Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno 1 volta al giorno
6.2.6.2 D.L.vo 146/2001 Allegato - punto 13	Deve essere previsto un impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali (nel caso che questi dipendano da un impianto di ventilazione artificiale) In caso di guasto all'impianto deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema di allarme deve essere	Ove la ventilazione dipenda da un impianto artificiale: presenza di impianto di ventilazione di riserva o di un gruppo di continuità Presenza di un sistema di allarme funzionante che segnali il guasto al personale preposto.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

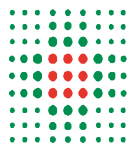
Dipartimento di Sanità
Pubblica

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	sottoposto a controlli regolari.	Prova del funzionamento del sistema di allarme mediante interruzione della corrente elettrica.
6.2.6.3 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 2 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 3	Il livello sonoro deve essere ridotto al minimo possibile e si devono evitare rumori di fondo o improvvisi. La costruzione, l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature sono tali da provocare la minore quantità possibile di rumore e che in ogni caso non arrechino danno agli animali.	I sistemi produttivi sono sistemati in modo da ridurre al minimo possibile il livello sonoro e da evitare rumori di fondo od improvvisi che in ogni caso non deve arrecare danno agli animali.
6.2.6.4 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 2	La costruzione, l'installazione, la manutenzione e il funzionamento dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature devono essere tali da provocare il minimo rumore possibile	La costruzione, l'installazione, la manutenzione e il funzionamento dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature sono tali da provocare il minimo rumore possibile



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

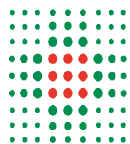
mod. 30 P007 6100

6.2.7 MUTILAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.7.1 D.L. vo 146/2001 Allegato – punto 19	E' vietata la bruciatura dei tendini ed il taglio di ali per i volatili Il taglio del becco può essere effettuato nei primi giorni di vita solo con apparecchiature che riducano al minimo le sofferenze degli animali. Non devono essere praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provochino o possano provocare agli animali in questione sofferenze o lesioni	Non vengono praticati interventi che provocano o possano provocare agli animali sofferenze o lesioni. Il taglio delle ali, se necessario è eseguito esclusivamente a fini terapeutici dei quali esiste idonea documentazione.
6.2.7.2 D. Lgs. 267/2003 Allegato A punto 8	Fatte salve le disposizioni di cui al numero 19 dell'allegato al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 146, è vietato qualsiasi tipo di mutilazione. Tuttavia, al fine di prevenire plumofagia e cannibalismo, è consentito il taglio del becco, a condizione che sia effettuata da personale qualificato su pulcini di età inferiore a dieci giorni destinati alla deposizione di uova sotto la responsabilità del veterinario	Non vengono praticate mutilazioni. Il taglio del becco, consentito solo per comprovate e documentate esigenze per evitare plumofagia e cannibalismo, viene effettuato da personale qualificato sotto la responsabilità di un medico veterinario, su pulcini di età inferiore a dieci giorni, con apparecchiature idonee.

6.2.8 POLLI ALLEVATI PER LA PRODUZIONE DI CARNE

6.2.8.1 D. Lgs. 181/2010 Art. 4 comma 2	I detentori devono partecipare ad appositi corsi di formazione ed essere in possesso di un certificato che attesta la formazione conseguita	Certificazione che attesta la formazione del detentore degli animali da conseguire entro i tre anni dall'entrata in vigore del D. Lgs. 181/2010 (21.11.2010)
6.2.8.2 D. Lgs. 181/2010 Art. 4 comma 4	I detentori forniscono istruzioni scritte e orientamenti sulle norme applicabili in materia di benessere degli animali, comprese quelle relative ai metodi di abbattimento praticati negli stabilimenti, al personale addetto ad accudire i polli, catturarli o caricarli	Documento contenente istruzioni scritte e orientamenti sulle norme applicabili in materia di benessere degli animali, comprese quelle relative ai metodi di abbattimento praticati negli stabilimenti.
6.2.8.3 D. Lgs. 181/2010 Art. 4 comma 5	I proprietari che conferiscono i propri animali ad un detentore devono accertare che quest'ultimo sia in possesso del certificato di formazione previsto al comma 2.	Il proprietario degli animali si deve accertare che il detentore sia in possesso del certificato di formazione



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

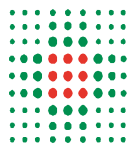
**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.2.8.4 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 1	Gli abbeveratoi sono posizionati e sottoposti a manutenzione in modo da ridurre al minimo le perdite.	Gli abbeveratoi sono posizionati e sottoposti a manutenzione in modo da ridurre al minimo le perdite.
6.2.8.5 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 2	Il mangime e' disponibile in qualsiasi momento o soltanto ai pasti e non deve essere ritirato prima di 12 ore dal momento previsto per la macellazione	Il mangime e' disponibile in qualsiasi momento o soltanto ai pasti e non deve essere ritirato prima di 12 ore dal momento previsto per la macellazione

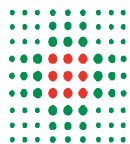


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.8.6 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 3	Tutti i polli hanno accesso in modo permanente a una lettiera asciutta e friabile in superficie.	Tutti i polli hanno accesso in modo permanente a una lettiera asciutta e friabile in superficie.
6.2.8.7 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 10	Ad ogni depopolamento definitivo, le parti degli edifici, delle attrezzature o degli utensili in contatto con i polli sono pulite e disinfettate accuratamente prima di introdurre nel capannone un nuovo gruppo di animali. Dopo il depopolamento definitivo di un capannone si deve rimuovere tutta la lettiera e predisporre una lettiera pulita.	Il detentore definisce la procedura di come le parti degli edifici, delle attrezzature o degli utensili in contatto con i polli sono pulite e disinfettate prima di introdurre nel capannone un nuovo gruppo di animali.
6.2.8.8 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 11	Il proprietario o il detentore deve registrare, in formato cartaceo o elettronico, per ciascun capannone dello stabilimento, i seguenti dati: a) il numero di polli introdotti; b) l'area utilizzabile; c) l'ibrido o la razza dei polli, se noti; d) per ogni controllo, il numero di volatili trovati morti con indicazione delle cause, se note, nonché il numero di volatili abbattuti e la causa; e) il numero di polli rimanenti nel gruppo una volta prelevati quelli destinati alla vendita o alla macellazione. Tali registrazioni sono conservate per un periodo di almeno tre anni e vengono rese disponibili all'autorità competente quando effettuati un'ispezione o qualora ne faccia richiesta.	Il proprietario o il detentore registrano, in formato cartaceo o elettronico, per ciascun capannone dello stabilimento, i dati previsti e conserva le registrazioni per almeno tre anni
6.2.8.9 D. Lgs. 181/2010 Allegato I punto 12	Sono proibiti tutti gli interventi chirurgici, effettuati a fini diversi da quelli terapeutici o diagnostici, che recano danno o perdita di una parte sensibile del corpo o alterazione della struttura ossea. La troncatura del becco può tuttavia essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio una volta esaurite le altre misure volte a impedire plumofagia e cannibalismo. In tali casi, detta operazione è effettuata, soltanto previo parere di un veterinario, da personale qualificato su pulcini di età inferiore a 10 giorni. Inoltre, l'Autorità Sanitaria competente per territorio può autorizzare la castrazione degli animali. La	non vengono praticati interventi chirurgici, effettuati a fini diversi da quelli terapeutici o diagnostici, che recano danno o perdita di una parte sensibile del corpo o alterazione della struttura ossea. La troncatura del becco viene autorizzata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio una volta esaurite le altre misure volte a impedire plumofagia e cannibalismo.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

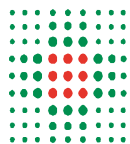
Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	castrazione e' effettuata soltanto con la supervisione di un veterinario e ad opera di personale specificamente formato	
6.2.8.10 D.L.vo 181/2010 Allegato – punto 8	Tutti i polli presenti nello stabilimento devono essere ispezionati almeno due volte al giorno . Occorre prestare particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o di salute degli animali.	Le ispezioni sono effettuate due volte al giorno dal personale che presta particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o di salute degli animali.
6.2.8.11 D.L.vo 181/2010 Allegato – punto 6 e 7	Tutti gli edifici sono illuminati con un'intensità di almeno 20 lux durante le ore di luce, misurata a livello dell'occhio dell'animale e in grado di illuminare almeno l'80 % dell'area utilizzabile. Una riduzione temporanea del livello di luce può essere ammessa se ritenuta necessaria in seguito al parere di un veterinario. Entro i sette giorni successivi al momento in cui i polli sono collocati nell'edificio e fino a tre giorni prima del momento previsto per la macellazione, la luce deve seguire un ritmo di 24 ore e comprendere periodi di oscurità di almeno 6 ore totali, con almeno un periodo ininterrotto di oscurità di almeno 4 ore, esclusi i periodi di attenuazione della luce	Le misurazioni dell'intensità luminose vengono verificate tramite dispositivi idonei compresi i periodi di oscurità. In particolare vengono monitorati i sette giorni successivi al momento in cui i polli sono collocati nell'edificio e fino a tre giorni prima del momento previsto per la macellazione

6.2.9 REQUISITI POLLI DA CARNE IN DEROGA FINO A 39KG/MQ E EVENTUALE ULTERIORE AUMENTO FINO A 3KG/MQ

6.2.9.1 D.L.vo 181/2010 Art. 3 comma 3	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> L'autorità sanitaria territorialmente competente può autorizzare una densità di allevamento superiore, a condizione che siano rispettate le disposizioni di cui all'allegato II oltre a quelle di cui all'allegato I.	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> Sono soddisfatti i criteri previsti dal Decreto applicativo ed è presente l'autorizzazione prevista rilasciata dal Servizio Veterinario
6.2.9.2 D.L.vo 181/2010 Allegato 2 punto 2	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> Il proprietario o il detentore tiene a disposizione nel capannone la documentazione che descrive in dettaglio i sistemi di produzione. In particolare, tale documentazione comprende informazioni relative a particolari tecnici del capannone e delle sue attrezzature quali: a) una mappa del capannone indicante le dimensioni delle superfici	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> E' presente la documentazione che descrive in dettaglio i sistemi di produzione. In particolare, tale documentazione comprende informazioni relative a particolari tecnici del capannone e delle sue attrezzature.

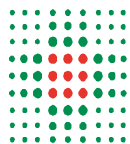


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
	<p>occupate dai polli;</p> <p>b) sistemi di ventilazione e, ove pertinente, di raffreddamento e riscaldamento, comprese le rispettive ubicazioni, un piano della ventilazione indicante in dettaglio i parametri di qualità dell'aria prefissati, come flusso, velocità e temperatura dell'aria;</p> <p>c) sistemi di alimentazione e approvvigionamento d'acqua e loro ubicazione;</p> <p>d) sistemi d'allarme e di riserva in caso di guasti ad apparecchiature automatiche o meccaniche essenziali per la salute ed il benessere degli animali;</p> <p>e) procedure operative che assicurino interventi di riparazione urgenti in caso di guasti alle apparecchiature essenziali per la salute e il benessere degli animali;</p> <p>f) tipo di pavimentazione e lettiera normalmente usate.</p> <p>La documentazione e' resa disponibile all'autorità competente su sua richiesta ed e' tenuta aggiornata. In particolare, sono registrate le ispezioni tecniche al sistema di ventilazione e di allarme.</p>	<p>E' tenuta aggiornata e sono registrate le ispezioni tecniche al sistema di ventilazione e di allarme.</p>
<p>6.2.9.3</p>	<p><u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u></p> <p>Ciascun capannone di uno stabilimento deve essere dotato di sistemi di ventilazione e, se necessario, di riscaldamento e raffreddamento concepiti, costruiti e fatti funzionare in modo che:</p> <p>a) la concentrazione di ammoniaca (NH³) non superi 20 ppm e la concentrazione di anidride carbonica (CO²) non superi 3000 ppm misurati all'altezza della testa dei polli;</p> <p>b) la temperatura interna non superi quella esterna di più di 3° C quando la temperatura esterna all'ombra e' superiore a 30° C;</p> <p>c) l'umidità relativa media misurata all'interno del capannone durante 48 ore non superi il 70% quando la temperatura esterna e' inferiore a 10° C.</p>	<p><u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u></p> <p>Sono rispettati i parametri previsti relativi alla concentrazione di ammoniaca, di temperatura interna e dell'umidità relativa media</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

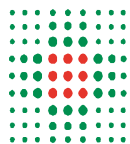
mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.9.4 D.L.vo 181/2010 Art. 3 comma 5	<u>Deroga ulteriore fino ad una massimo di 3Kg/rispetto rispetto alla deroga fino a 39/Kg/mg</u> Quando sono soddisfatti i criteri di cui all'allegato V, l'autorità sanitaria territorialmente competente può autorizzare un ulteriore aumento, fino ad un massimo di 3 kg/m ² rispetto alla densità di allevamento prevista nel comma 4.	<u>Deroga ulteriore fino ad una massimo di 3Kg/rispetto rispetto alla deroga fino a 39/Kg/mg</u> Sono soddisfatti i criteri previsti dal Decreto applicativo ed è presente l'autorizzazione prevista rilasciata dal Servizio Veterinario

6.3. UTILIZZO DEL FARMACO (sezione aggiornata inviata con lettera della RER PG 2016 243849 del 06/04/2016)

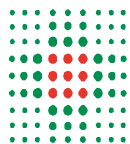
6.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- DECRETO LEGISLATIVO 16 marzo 2006, n.158 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali"
- DECRETO LEGISLATIVO 6 aprile 2006 n.° 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"
- Decreto Legislativo 24 luglio 2007, n. 143 "Disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193, concernente il codice comunitario dei medicinali veterinari, in attuazione della direttiva 2004/28/CE"
- DECRETO LEGISLATIVO 29 ottobre 2009, n. 148 "Attuazione della direttiva 2008/97/CE, che modifica la direttiva 96/22/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali.
- Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158 del 16 marzo 2006, n.158 per l'armonizzazione dei controlli ufficiali volti alla ricerca di residui di sostanze chimiche potenzialmente pericolose durante il processo di allevamento e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale;



6.3.2. Autorizzazioni - RegISTRAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.2.1 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5	I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un apposito registro previsto dall'art. 4 comma 3 (di colore rosa), vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none">- numero progressivo della ricetta di riferimento;- natura del trattamento;- denominazione del medicinale veterinario;- data di inizio e fine trattamento;- identificazione degli animali trattati; data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione	Presenza registro vidimato da AUSL e evidenza delle registrazioni di cui al requisito applicativo Evidenza del rispetto dei tempi di sospensione tramite confronto dei mod. 4 in uscita per il macello
6.3.2.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 4 e 5 comma 2	Il registro di cui agli art. 4 comma 3 e 5 comma 2 deve essere conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno cinque anni e messo a disposizione dell'autorità' competente.	Presenza registro e ricette degli ultimi 5 anni.
6.3.2.3 D.L.vo 158/2006 Art. 4 e 5	I trattamenti in deroga a scopo terapeutico e zootecnico di cui agli art. 4 e 5 devono essere comunicati entro 3 giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'ausl competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale	Verifica in ufficio della presenza delle comunicazioni dei trattamenti

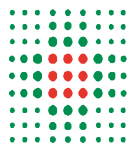


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di trattamento eseguito.	
<p>6.3.2.4</p> <p>D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 1, come modificato dal D. Lvo 143/07</p> <p>e D. L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3</p>	<p>I proprietari e i responsabili di animali destinati alla produzione di alimenti devono tenere un registro (Registro verde Linee guida DLgs 158/2006)) in cui riportare, relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari, le seguenti indicazioni:</p> <p>a) data; b) identificazione del medicinale veterinario; c) quantità; d) nome e indirizzo del fornitore del medicinale; e) identificazione degli animali sottoposti a trattamento; f) data di inizio e di fine trattamento.</p>	<p>Presenza del Registro Trattamenti correttamente compilato secondo i requisiti applicativi.</p>
<p>6.3.2.5</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 2</p> <p>Circolare Ministero della Salute 4 marzo 2013 – Linee Guida applicative del D. L.gs n.158/2006</p>	<p>L'allevatore annota sul registro di cui al comma 1 entro 24 ore dall'inizio e dalla fine dei trattamenti la data di inizio e fine trattamento, il nome e l'indirizzo del fornitore dei medicinali e il n. di confezioni residue</p>	<p>Registro trattamenti compilato dall' allevatore nei campi data inizio/fine trattamenti, nome e indirizzo del fornitore dei medicinali e n. confezioni residue Compilazione entro 24 ore</p>
<p>6.3.2.6</p> <p>Art. 15 comma 1 D. L.vo 158/2006</p> <p>Circolare Ministero della Salute 4/3/2013 Linee Guida applicative</p>	<p>Il veterinario che cura gli animali annota, su un registro diverso da quello di cui all' art. 4 comma 3, la data della prescrizione, la natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, l'identificazione degli animali trattati ed i tempi di sospensione corrispondenti.</p>	<p>Registro trattamenti compilato dal veterinario nei campi data, natura dei trattamenti eseguiti o prescritti, identificazione degli animali trattati, tempi di sospensione corrispondenti. Tali registrazioni devono essere effettuate all'atto della visita in allevamento</p>

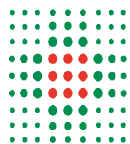


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

del D. L.gs n.158/2006		
6.3.2.7 D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 3 D.L.vo 193/2006 Art. 79 comma 2	Il registro di cui al comma 1, che può essere quello previsto dal decreto legislativo 193/2006, è detenuto in azienda e conservato, a cura del titolare dell'azienda, con le relative ricette almeno per cinque anni dall'ultima registrazione.	Presenza del registro trattamento e ricette degli ultimi 5 anni
6.3.2.8 D.L.vo 193/2006 Art. 80 comma 1 Art.80 comma 2	Il titolare di impianti di cui all'articolo 65 può essere autorizzato dalla AUSL a tenere adeguate scorte di medicinali veterinari purché sussistano valide motivazioni e purché ne sia responsabile un medico veterinario che le custodisce in idonei locali chiusi e tiene apposito registro di carico e scarico conforme a quanto stabilito all'articolo 79, comma 2, da conservarsi per tre anni dalla data dell'ultima registrazione o cinque anni nel caso in cui gli animali siano destinati alla produzione di alimenti per l'uomo. Il registro di cui al comma 1 può ricomprendere anche il registro dei trattamenti di cui all'articolo 79, comma 1, purché siano presenti tutte le informazioni ivi richieste.	Presenza autorizzazione detenzione Scorte_medicinali Presenza del registro a pagine prenumerate e vidimato da AUSL conservato per 5 anni dalla data dell'ultima registrazione e correttamente compilato. Presenza di locale idoneo alla conservazione dei farmaci, chiuso, asciutto, pulito, riparato dalle intemperie, illuminato. Presenza delle prescrizioni veterinarie e documenti d'acquisto conservate per 5 anni.
6.3.2.9 D.L.vo 193/2006 Art. 83 comma 1	Le registrazioni previste dall'articolo 80, comma 1, devono essere effettuate entro sette giorni lavorativi dall'espletamento dell'operazione cui si riferiscono.	Registrazione delle operazioni sul registro delle scorte entro 7 giorni lavorativi.
6.3.3. Gestione e impiego delle sostanze farmacologiche		
6.3.3.1 D.L.vo 158/2006	Salvo quanto previsto agli articoli 4 e 5, è vietata per tireostatici, stilbeni e derivati dello stilbene e loro sali ed esteri, estradiolo-17 beta e suoi derivati sotto forma di esteri e sostanze beta-agoniste e per sostanze ad azione	Assenza, in azienda, dei farmaci vietati di cui al comma 3. Evidenza del non utilizzo dei farmaci vietati di cui al comma 3 mediante valutazione clinica dell'animale

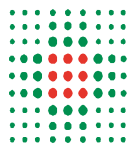


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>Art. 3 comma 1 lettera a) lettera b) e Art. 3 comma 2</p>	<p>estrogena - diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri - androgena o gestagena:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la somministrazione, mediante qualsiasi metodo, agli animali d'azienda • la detenzione in un'azienda, escluse quelle sotto controllo ufficiale, di animali d'azienda e di acquacoltura, • l'immissione sul mercato o la macellazione per il consumo umano di animali d'azienda che contengono sostanze di cui al presente comma o nei quali è stata constatata la presenza di tali sostanze, salvo che venga provato che detti animali sono stati trattati a norma degli articoli 4 o 5. <p>E' vietata la detenzione nelle aziende in cui si allevano animali da produzione di medicinali contenenti le sostanze di cui al comma 1.</p>	<p>(presenza/assenza di sintomi quali: trattamento con B-agonisti: nervosismo, disturbi della postura, tremori e disturbi respiratori quali dispnea ed atteggiamenti di fame d'aria. Rialzo della temperatura corporea dovuto alla lipolisi. Possibili colpi di calore ed anche morti improvvise. Stato del sensorio: animali tranquilli, con manifestazioni parossistiche se eccitati. Stato di nutrizione: ipertrofia del posteriore in razze non specializzate per la carne, con contemporanea riduzione dei depositi adiposi, specie alla base della coda.</p> <p>trattamento con sostanze ad azione estrogena: edema vulvare spesso associato a prolasso vaginale, sviluppo mammario con allungamento dei capezzoli ed eventuale presenza di secrezione negli animali di sesso femminile. Nei maschi si possono osservare volume ridotto dei testicoli ed aumentato volume dei capezzoli.</p> <p>trattamento con cortisonici: sviluppo di infezioni latenti a causa dello stato di immunodepressione. Presenza di emorragie e diarrea con melena)</p>
<p>6.3.3.2 D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 1 lettera a) lettera b) lettera c) e comma 2</p>	<p>In deroga ai divieti di cui all'art. 3, è consentito somministrare ad animali d'azienda a scopo terapeutico medicinali veterinari contenenti:</p> <p>a) testosterone, progesterone o derivati che si trasformano facilmente nel composto iniziale per idrolisi dopo assorbimento nel luogo di applicazione; la somministrazione deve essere effettuata solo da un veterinario mediante iniezione o, per il trattamento di una disfunzione ovarica, mediante spirali vaginali e non mediante</p>	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta, della comunicazione di inizio trattamento, degli animali trattati in allevamento e della corretta registrazione (registro trattamenti rosa).</p>

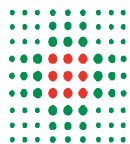


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>D. L.vo 148/2009 Art. 1</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 3</p>	<p>impianti, su animali d'azienda chiaramente identificati;</p> <p>b) trembolone allilico da somministrare per via orale, ovvero le sostanze beta agoniste a equidi, sempreché siano utilizzate conformemente alle indicazioni del fabbricante;</p> <p>c) sostanze beta agoniste alle vacche al momento del parto, sotto forma di un'iniezione per indurre la tocolisi;</p> <p>La somministrazione dei medicinali di cui alle lettere a e c deve essere effettuata da un veterinario o, nel caso di medicinali di cui alla lettera b, sotto la sua responsabilità.</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1, devono essere registrati dal veterinario che ha in cura gli animali su un registro vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio; in esso sono annotate le seguenti informazioni:</p> <p>a) numero progressivo della ricetta di riferimento;</p> <p>b) natura del trattamento;</p> <p>c) denominazione del medicinale veterinario;</p> <p>d) data di inizio e fine trattamento;</p> <p>e) identificazione degli animali trattati;</p> <p>f) data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione.</p>	
<p>6.3.3.3</p> <p>DLvo 158/2006 Art. 14 comma 3</p>	<p>Il responsabile delle aziende e degli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 può commercializzare soltanto: animali per i quali, in caso di somministrazione di sostanze o prodotti autorizzati, sia stato rispettato il</p>	<p>Evidenza del rispetto del tempo di sospensione mediante confronto tra registro dei trattamenti e modello 4 in uscita</p>

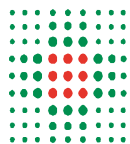


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>lettera b</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 5</p> <p>D.L.vo 158/2006 Art. 15 comma 6</p>	<p>periodo di sospensione prescritto;</p> <p>Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.</p> <p>Gli animali introdotti negli stabilimenti di macellazione, pubblici e privati, a scopo di macellazione debbono essere scortati da una dichiarazione del titolare dell'allevamento di origine, che deve essere conservata nello stabilimento di macellazione per un periodo non inferiore ad un anno, contenente le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">a) numero, specie e categoria degli animali;b) ubicazione dell'allevamento di provenienza;c) che gli animali non sono stati trattati o alimentati con sostanze di cui e' vietato l'impiego;d) eventuali trattamenti effettuati sugli animali, nei novanta giorni precedenti l'avvio alla macellazione, con le sostanze di cui agli articoli 4 e 5, nonche' con alimenti medicamentosi e specialità medicinali; nel caso in cui siano stati effettuati tali trattamenti la dichiarazione deve essere controfirmata, sul retro della stessa, al momento della prescrizione o dell'invio degli animali allo stabilimento di macellazione, dal medico veterinario che ha prescritto i predetti trattamenti;e) che sono stati osservati i previsti periodi di sospensione per i trattamenti con i prodotti di cui alla lettera d).	
<p>6.3.3.4</p>	<p>Fatto salvo quanto previsto al comma 1, lettera c), il trattamento terapeutico e' vietato negli animali da</p>	<p>Evidenza del rispetto di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo del registro</p>

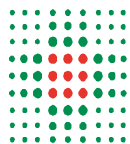


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

D.L.vo 158/2006 Art. 4 comma 6	produzione, nonché in quelli da riproduzione a fine carriera.	dei trattamenti
6.3.3.5 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 1 lett. a comma 2 e comma 4	<p>In deroga al divieto di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), e fatto salvo il divieto dell'articolo 2, sono consentiti la somministrazione per fini di trattamento zootecnico di medicinali veterinari che contengono sostanze ad azione estrogena diverse dall'estradiolo-17 beta e dai suoi derivati sotto forma di esteri, androgena o gestagena; la somministrazione deve essere effettuata da un veterinario ad animali</p> <p>Nell'ipotesi di cui al comma 1, il veterinario compila una ricetta in triplice copia non ripetibile, in cui sia precisato il trattamento zootecnico previsto e la quantità di prodotto necessario, procedendo alla registrazione dei medicinali prescritti in conformità a quanto previsto all'articolo 4, comma 3, chiaramente identificati;</p> <p>I trattamenti di cui al comma 1 e all'articolo 4, comma 1, devono essere comunicati entro tre giorni, dal veterinario che li effettua direttamente al servizio veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio, con l'indicazione dell'ubicazione dell'azienda, del detentore degli animali, del numero identificativo degli animali sottoposti a trattamento, del medicinale veterinario impiegato e del relativo tempo di sospensione, della data e del tipo di intervento eseguito.</p>	<p>Evidenza del rispetto della deroga di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo della ricetta e della comunicazione di inizio trattamento da parte del veterinario entro 3 giorni degli animali trattati in allevamento e della corretta e contestuale registrazione (registro rosa)</p> <p>Evidenza della comunicazione di trattamento zootecnico da parte del veterinario entro tre giorni all'AUSL.</p>
6.3.3.6 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 3	Il trattamento zootecnico è comunque vietato per gli animali da produzione, nonché per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso.	Assenza di trattamento degli animali da produzione nonché per gli animali da riproduzione a fine carriera durante il periodo di ingrasso controllo registro dei trattamenti e Mod 4

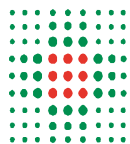


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.3.3.7 D.L.vo 158/2006 Art. 5 comma 5	Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al comma 1 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato	Evidenza del rispetto del tempo di sospensione
6.3.3.8 D.L.vo 193/2006 Art. 9 comma 1	E' vietata la somministrazione agli animali di medicinali veterinari non autorizzati, salvo che si tratti delle sperimentazioni di medicinali veterinari di cui all'articolo 12, comma 3, lettera j), autorizzate conformemente alla normativa vigente.	Assenza di medicinali veterinari non autorizzati; evidenza del rispetto del divieto di somministrazione di farmaci non autorizzati mediante controllo del registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.
6.3.3.9 D.L.vo 193/2006 Art. 11 comma 1 e 2	Ove non esistano medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione di specie animali destinati alla produzione di alimenti, il veterinario responsabile può, in via eccezionale, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza, trattare l'animale interessato in uno specifico allevamento: a) con un medicinale veterinario autorizzato in Italia per l'uso su un'altra specie animale o per un'altra affezione sulla stessa specie; b) in mancanza di un medicinale veterinario di cui alla lettera a): 1) con un medicinale autorizzato per l'uso umano; 2) con un medicinale veterinario autorizzato in un altro Stato membro per l'uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti per l'affezione di cui trattasi o per un'altra affezione; c) in mancanza di un medicinale di cui alla lettera b), con un medicinale veterinario preparato estemporaneamente da un farmacista a tal fine, conformemente alle indicazioni contenute in una prescrizione veterinaria.	Evidenza del rispetto delle modalità di utilizzo dei farmaci di cui al requisito applicativo mediante controllo dell'apposito registro trattamenti e delle prescrizioni veterinarie.

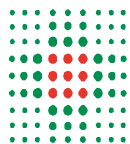


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	<p>Le sostanze farmacologicamente attive del medicinale di cui al comma 1, devono essere comprese nell'allegato al Regolamento (UE) 37/2010 del 22 dicembre 2009 ed un veterinario responsabile deve prescrivere un appropriato tempo di attesa per tali animali per garantire che gli alimenti derivanti dagli animali trattati non contengano residui nocivi per i consumatori. Il tempo di attesa, a meno che non sia indicato sul medicinale impiegato per le specie interessate, non può essere inferiore a sette giorni per il latte e le uova e a ventotto giorni per la carne di pollame e di mammiferi, inclusi il grasso e le frattaglie.</p>	
<p>6.3.3.10 D.L.vo 193/2006 Art. 69 comma 1</p>	<p>E' vietato somministrare agli animali sostanze farmacologicamente attive se non in forma di medicinali veterinari autorizzati</p>	<p>Presenza in azienda solo di farmaci veterinari autorizzati</p>
<p>6.3.3.11 D.L.vo 193/2006 Art. 70, comma 1 (A) e 2 (B);</p>	<p>La vendita al dettaglio di medicinali veterinari e' effettuata soltanto da farmacisti in farmacia, dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria, se prevista come obbligatoria.</p> <p>In deroga al comma 1, e a condizione che la vendita avvenga sotto la responsabilità di persona abilitata all'esercizio della professione di farmacista, i titolari di autorizzazione al commercio all'ingrosso e i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi, possono essere autorizzati alla vendita diretta, rispettivamente di medicinali veterinari nelle varie tipologie e di premiscele per alimenti medicamentosi ai titolari degli impianti di cui all'articolo 65, le premiscele per alimenti medicamentosi possono essere vendute direttamente solo ai titolari di</p>	<p>Acquisto di medicinali veterinari in farmacia o dal grossista da parte del titolare dell'allevamento.</p>

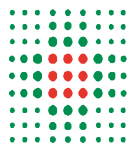


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	impianti di allevamento autorizzati alla fabbricazione di mangimi medicati ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90, e nelle quantità prescritta strettamente necessaria per il trattamento o la terapia.	
6.3.3.12 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 1	E' fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.	Presenza medicinali con la corrispondente ricetta e nella quantità prescritta dal veterinario.
6.3.3.13 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 3	La vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscele medicate nonché di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinario non ripetibile in triplice copia.	Presenza dei medicinali di cui al requisito applicativo solo accompagnati dalla corrispondente ricetta non ripetibile in triplice copia.
6.3.3.14 D.L.vo 193/2006 Art. 76 comma 4	In deroga a quanto stabilito dal comma 3, il Ministero della salute può autorizzare la vendita dietro presentazione di ricetta medico-veterinario ripetibile dei medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari utilizzati per il trattamento degli animali le cui carni o i cui prodotti sono destinati al consumo umano ed allevati negli allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo tenendo conto: a) delle caratteristiche delle confezioni; b) della quantità e concentrazione del principio attivo contenuto nella confezione; c) delle modalità d'uso; d) del numero di animali che possono essere trattati	In allevamenti a carattere familiare che producono per autoconsumo, presenza di medicinali veterinari per uso orale contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari solo accompagnati dalla corrispondente ricetta ripetibile.

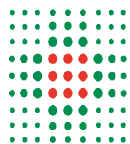


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	con la singola confezione.	
6.3.3.15 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 1	Il farmacista responsabile della vendita diretta può suggerire e consegnare un medicinale veterinario generico, avente denominazione diversa rispetto a quello prescritto, purché sia più conveniente da un punto di vista economico per l'acquirente. Deve essere garantita l'identità della composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione.	Presenza di medicinale generico con denominazione diversa da quello prescritto Più economico, della stessa composizione quali-quantitativa del principio attivo, la stessa forma farmaceutica e la specie di destinazione
6.3.3.16 D.L.vo 193/2006 Art. 78 comma 2	Il farmacista nel caso in cui sussista l'urgenza di inizio della terapia, se il medicinale veterinario prescritto non è immediatamente disponibile, può consegnare un medicinale veterinario corrispondente purché analogo a quello prescritto nella ricetta per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la specie di destinazione, previo assenso del veterinario che ha rilasciato la prescrizione	Presenza di medicinale diverso da quello prescritto ma analogo per composizione quali-quantitativa del principio attivo e degli eccipienti e per la stessa specie di destinazione ed evidenza di urgenza clinica
6.3.3.17 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 1 Mod. 143/2007	Nel caso di impianti di allevamento e custodia di animali destinati alla produzione di alimenti, autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, un medico veterinario è responsabile della custodia e dell'utilizzazione delle stesse e della tenuta di un apposito registro di carico e scarico; lo stesso potrà individuare uno o più medici veterinari autorizzati ad operare in sua vece presso l'impianto di allevamento. I nominativi dei medici veterinari responsabili delle scorte devono essere indicati nella domanda di autorizzazione alla quale deve essere allegata dichiarazione scritta di accettazione da parte degli stessi con l'indicazione delle ulteriori strutture presso le quali risultano eventualmente responsabili delle stesse mansioni. La somministrazione	Evidenza del rispetto del requisito applicativo

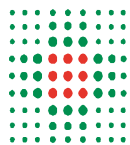


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	agli animali dei medicinali veterinari costituenti le scorte deve avvenire nel rispetto degli obblighi di registrazione previsti dall'articolo 15 del decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE.	
6.3.3.18 D.L.vo 193/2006 Art. 81 comma 2 Mod. 143/2007	Non possono formare oggetto delle scorte i medicinali veterinari contenenti antibatterici e chemioterapici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi, fatta salva la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali commisurati alla necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da usare in condizioni che richiedono un pronto intervento terapeutico	Presenza di scorte di medicinali contenenti antibatterici o chemioterapici da somministrare attraverso alimenti liquidi o solidi e di ricette corrispondenti per non più di 7 giorni
6.3.3.19 D.L.vo 193/2006 Art. 84 comma 3	Il medico veterinario, nell'ambito della propria attività e qualora l'intervento professionale lo richieda, può consegnare all'allevatore o al proprietario degli animali le confezioni di medicinali veterinari della propria scorta e da lui già utilizzate, allo scopo di iniziare la terapia in attesa che detto soggetto si procuri dietro presentazione della ricetta altre confezioni per il proseguimento della terapia medesima	Registrazione medicinali sul registro e corretta compilazione
6.3.3.20 D.L.vo 193/2006 Art. 87 comma 1 e comma 3	I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere consegnati dal titolare dell'AIC, o suo avente causa, previa compilazione di opportuna documentazione di scarico che attesti l'avvenuta consegna, esclusivamente ad un medico veterinario iscritto all'albo professionale. Ai fini della successiva gestione di campioni gratuiti si applicano le norme di registrazione di cui al presente decreto e di cui al decreto legislativo di attuazione della direttiva n. 2003/74/CE I campioni gratuiti di medicinali veterinari devono essere	Presenza di campioni gratuiti correttamente contrassegnati e di documenti di scarico attestante l'avvenuta consegna



contrassegnati da apposita stampigliatura indelebile
recante la dicitura: «Campione gratuito - Vietata la
vendita»

6.3.4. VALUTAZIONE DEL "RISCHIO ANTIBIOTICORESISTENZA"

Nel rispondere a questa serie di domande far riferimento alle attività d'allevamento (consumo di farmaco e management aziendale) degli ultimi 12 mesi.

6.3.4.1 Col termine trattamento di massa si intende la somministrazione di un farmaco ad un numero elevato di capi o su gruppi di animali contemporaneamente; i trattamenti di massa sono solitamente effettuati mediante alimento/ acqua d'abbeverata ma possono essere effettuate su singolo capo.

- ATTENZIONE il trattamento intramammario in asciutta *deve essere considerato un trattamento profilattico di massa, anche se effettuato su singolo capo.*

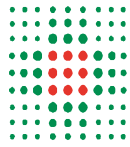
6.3.4.2 Mediante la presa visione del foglietto illustrativo valutare se TUTTI gli antibiotici usati nei trattamenti di massa di cui alla domanda specifica sono registrati a scopo profilattico o metafilattico. (Domanda 2)

6.3.4.3 Premesso che tutte le terapie dovrebbero essere sempre precedute da una ADEGUATA DIAGNOSI (diagnosi clinica + diagnosi di laboratorio diretta) nel rispondere alle domande (3-4) distinguere con attenzione tra diagnosi clinica: (non strumentale) osservazione dei sintomi o del quadro anatomopatologico e diagnosi di laboratorio (strumentale) diretta o indiretta.

La diagnosi di laboratorio si distingue in:

- DIRETTA: dimostrazione della presenza del microrganismo direttamente nel campione (Es. esame microscopico; isolamento su piastra; metodi biomolecolari...)
- INDIRETTA: evidenze delle reazioni causate dal microrganismo nell'ospite (Es. produzione di anticorpi; prove sierologiche...).

A seconda della realtà produttiva (specie/numero di capi allevati), il diverso approccio alla Diagnosi può fare la differenza nel valutare il corretto management del farmaco e la gestione dell'antibiotico resistenza. Per rispondere alla domanda 4, valutare la frequenza con cui si ricorre agli esami di laboratorio, con una scala da 1-5;



dove 1 corrisponde al "si ricorre SEMPRE all'esame di laboratorio per effettuare diagnosi e conseguente terapia antibiotica" e 5 a "NESSUN ricorso ad esami di laboratorio per effettuazione di diagnosi e conseguente terapia antibiotica". E' possibile rispondere NA esclusivamente in quegli allevamenti con caratteristiche che potrebbero giustificare l'assenza di esami di laboratorio (Es. assenza di trattamenti, basso numero di capi, assenza di NC negli ultimi 3 anni)

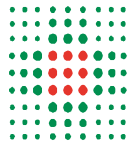
6.3.4.4 Per indagare l'uso razionale degli antibiotici (Domanda 6), valutare il ricorso ai test di sensibilità all'antibiotico (ES. antibiogramma), se la risposta è NA o No passare alla domanda successiva (barrare NA negli allevamenti in cui il mancato ricorso ad antibiogramma è giustificato da assenza di trattamenti, tipologia produttiva, basso numero di capi, assenza di NC rilevate negli ultimi 3 anni). Se invece si ricorre ad antibiogramma indicare anche con che frequenza: "sempre" = *ogni qual volta si effettua terapia antibiotica si richiede antibiogramma*; "raramente" = con frequenza scarsa (< al 20%); valutare inoltre che i referti di laboratorio presenti in azienda non siano troppo datati (non oltre i 6 mesi) e/o comunque coerenti con la realtà zootecnica.

6.3.4.5 In allevamenti diversi dal bovino da latte, in cui non si effettua il trattamento di massa in asciutta, è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente (domanda 7)

6.3.4.6 Considerando che, sovradosaggi-sottodosaggi o errori nella durata della terapia possono favorire lo sviluppo di resistenze, ogni medicinale veterinario dovrebbe essere utilizzato solo secondo la posologia e la modalità di somministrazione riportate nel foglietto illustrativo (AIC). In corso di compilazione della check-list porre attenzione all'appropriatezza terapeutica/uso improprio (dose, intervallo di somministrazione e durata del trattamento) (Domande 9-10)

- In allevamento prendere in considerazione quanto riportato sul registro dei trattamenti (data inizio e fine trattamento) e valutare la corrispondenza con quanto indicato nel foglietto illustrativo di ciascun prodotto (AIC);
- nel rispondere alle domande sull'"appropriatezza terapeutica" prendere in considerazione AL MASSIMO 6 trattamenti consecutivi riportati sul registro dei trattamenti;
- Qualora presenti, sulla base dei 6 trattamenti considerati, indicare la frequenza con cui si evidenziano eventuali difformità nel dosaggio e/o durata del trattamento antibiotico (< 30% > dei trattamenti considerati).

6.3.4.7 Prestare attenzione alla presenza di eventuali segnalazioni di farmacovigilanza (indispensabile in caso di uso improprio del farmaco) e annotarla sulla check-list; (Domanda 11)



6.3.4.8 Considerato che alcuni antibiotici possono anche essere utilizzati a fini non terapeutici valutare il ricorso all'uso profilattico o metafilattico dell'antimicrobico.

L'uso profilattico prevede l'impiego preventivo di antibiotico in animali sani in cui la malattia batterica non è stata stabilita al momento del trattamento; la finalità è quella di prevenire l'insorgenza di una malattia.

- La profilassi antimicrobica non dovrebbe essere adottata in modo sistematico, ma dovrebbe essere riservata a casi eccezionali ed in seguito a specifiche indicazioni (Es. deve essere riportata in AIC). Bisognerebbe scoraggiare la profilassi sistematica prediligendo invece l'introduzione in azienda di programmi per la salute basati su buone prassi igieniche e altre misure preventive.

Il termine metafilassi, si riferisce invece alla somministrazione di un prodotto ad un gruppo di animali clinicamente sani ma presumibilmente infettati (Es. perché in contatto con animali malati), per impedire loro di sviluppare sintomi clinici e prevenire l'ulteriore diffusione della malattia. La presenza della malattia nel gruppo deve essere accertata prima di usare il prodotto. Una richiesta di metafilassi dovrà sempre essere associata a una richiesta di trattamento.

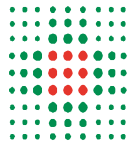
Nella compilazione della check-list:

- valutare se il ricorso a trattamenti profilattici o metafilattici sia correttamente giustificato (Es. persistenza dell'agente eziologico diagnosticato con diagnosi di laboratorio, attuazione di tutte le misure strutturali e di management finalizzate alla soluzione della problematica...) (Domanda 13)
- qualora in allevamento non venga MAI effettuata profilassi/metafilassi antibiotica è corretto rispondere NA (non applicabile) alla domanda corrispondente. (Domanda 12-13)
- valutare sempre che gli antibiotici (diversi da quelli usati nei trattamenti di massa) utilizzati a scopo profilattico o metafilattico, siano in linea con quanto indicato in AIC (Domanda 12)
- qualora si volesse prendere nota del farmaco usato in corso di trattamento profilattico o metafilattico specificare il "principio attivo" invece che il nome commerciale del prodotto.

6.3.4.9 Il ricorso alla profilassi vaccinale e/o a trattamenti antiparassitari sono pratiche da incoraggiare in allevamento, perché finalizzate al benessere sanitario degli animali allevati. (Domanda 14 e 16)

- In caso di trattamento antiparassitario annotare il principio attivo del prodotto utilizzato invece che il nome commerciale.

6.3.4.10 Relativamente ai vaccini prendere nota degli interventi che vengono praticati, esclusi quelli obbligatori (Es. Aujeszky nel suino), e per maggiore conformità utilizzare il nome della patologia verso cui si vaccina



6.3.4.11 Nel valutare il rischio antibiotico resistenza, mediante compilazione della check-list, porre attenzione anche alla via di somministrazione utilizzata per gli antibiotici; gli animali malati dovrebbero essere isolati e trattati individualmente (ad esempio somministrando preparati iniettabili); ove possibile, preferire il trattamento, degli animali infetti, su singolo capo rispetto che sul gruppo (massa). La prescrizione di antibiotici per trattamenti orali di massa e dei mangimi medicati deve essere finalizzata sempre ed esclusivamente alla sola terapia della specifica malattia batterica presente in un dato momento nell'allevamento.

- il frequente ricorso alla somministrazione di mangime medicato è considerato un rischio nel favorire la diffusione di antibiotico resistenza. (Domanda 17)

6.3.4.12 Come stabilito nella legislazione dell'UE, il veterinario sotto la propria responsabilità, in casi particolari (D.L.vo 193/2006), ha la possibilità di utilizzare farmaci in deroga («secondo il principio della cascata»). Questa modalità di utilizzo dell'antibiotico ha però dei potenziali rischi per la salute pubblica, in quanto si possono utilizzare principi attivi destinati a specie diverse da quelle da trattare, tra cui farmaci destinati esclusivamente ad uso umano; sarebbe buona norma scoraggiare l'utilizzo in deroga di antibiotici d'utilità critica sia per l'uomo che per gli animali come ad Es. fluorochinoloni, cefalosporine di 3° e 4° generazione, macrolidi, colistina, carbapenemi.

- Durante il sopralluogo in allevamento considerare sempre la frequenza e le motivazioni con cui si ricorre all'uso di antibiotici in deroga; verificare la presenza di test di sensibilità (es. antibiogramma) che ne giustificano l'utilizzo.
- Indicare se in allevamento il ricorso "all'uso in deroga" riguarda gli antibiotici somministrati per via parenterale e/o mediante mangime medicato. (Domanda 18)
- In caso di utilizzo di mangime medicato valutare con particolare attenzione se i principi attivi delle premiscelate medicate utilizzate non siano già presenti in una premiscela medicata già registrata cioè provvista di regolare AIC.

6.3.4.13 Al fine di ridurre al minimo il rischio di residui di farmaco l'identificazione degli animali sottoposti a trattamento deve essere fatta in maniera inequivocabile (Es. numero di marca auricolare del bovino trattato da riportare sul registro dei trattamenti).

- Sarebbe anche buona norma l'identificazione degli animali in corso di trattamento con sistemi aggiuntivi (es. un laccetto ad una zampa, spray colorato sul dorso ecc...): evidenziare in azienda questo approccio lascerebbe intuire una corretta gestione, da parte dell'allevatore, del management dei trattamenti. (Domanda 20)
- Dovrebbero essere evitati errori comuni come l'utilizzo di definizioni troppo generiche o che possano rendere difficile la tracciabilità dei trattamenti: Es. vacche in asciutta, box manze, box vitelli; sala parto o l'uso di numeri aziendali non registrati.

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011	Allegato 30 mod. 30 P007 6100

- In alcune realtà zootecniche (Es. filiera avi-cunicola e suinicola) questi “sistemi d’identificazione aggiuntiva” non sono sempre applicabili, in quanto i trattamenti sono quasi sempre di massa invece che su singolo capo; in questo caso è opportuno che siano messe in atto procedure per una corretta gestione del farmaco, per esempio segnalando in maniera univoca il numero di capannone in cui è in corso il trattamento. E comunque è possibile rispondere NA alla domanda corrispondente. (Domanda 20)

6.3.4.14 In caso di somministrazione di antibiotici in allevamento, sarebbe buona norma reperire in azienda delle Procedure Operative scritte puntuali e coerenti con la realtà zootecnica cui fanno riferimento, che attestino le corrette modalità di somministrazione dei farmaci mediante acqua d’abbeverata, via parenterale e/o mangime medicato. (Domande 21-22-23)

- verificare la presenza in azienda di PROCEDURE OPERATIVE per: la miscelazione e la somministrazione di medicinali veterinari mediante acqua d’abbeverata o alimento liquido; la somministrazione di antibiotici per via parenterale e la somministrazione di mangime medicato. (Domande 21-22-23)

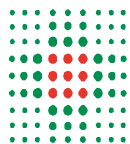
E’ corretto rispondere NA (non applicabile), alla specifica domanda, qualora in allevamento non si faccia mai ricorso alla somministrazione di medicinali veterinari mediante le diverse vie di somministrazione proposte nelle domande relative. (Domande 21-22-23)

6.3.4.15 A conclusione della compilazione della check-list prendere nota delle principali patologie rilevate in allevamento, distinguendo tra quelle respiratorie, gastroenteriche, della sfera riproduttiva e locomotorie (domanda 24)

6.3.4.16 valutare se il ricorso agli antibiotici (quantità e tipologia) è coerente con la realtà zootecnica presa in considerazione e con la persistenza di determinate patologie (domanda 25). Si presume che risposte sfavorevoli (NO, no) siano indicative di situazioni a medio o alto rischio in termini di antibiotico resistenza.

In generale criticità che si possono riscontrare in corso di sopralluogo e che dovrebbero allertare il veterinario ispettore ad approfondire ancora di più le modalità di utilizzo degli antibiotici sono:

- Registri dei farmaci incompleti
- Identificazione poco precisa degli animali trattati
- Assenza di referti di laboratorio e/o esclusivo ricorso a Diagnosi clinica prima di prescrivere terapia antibiotica
- Frequente ricorso a profilassi antibiotica di massa



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

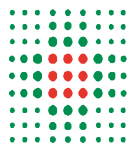
mod. 30 P007 6100

- Utilizzo frequente di antibiotici in deroga o di antibiotici d'importanza critica (CIA's: fluorochinoloni, cefalosporine III e IV gen., macrolidi e colistina)
- Presenza in allevamento di farmaci non giustificati da trattamenti in atto (No in caso di scorta)
- Animali malati o di categorie a rischio che non risultano mai trattati/assenza di trattamenti
- Gestione senza scorte poco credibile.

6.4 ALIMENTAZIONE

6.4.1 AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.4.1.1 Reg. CE 183/2005 art. 9</p>	<p>L'azienda deve essere registrata per :</p> <ul style="list-style-type: none"> allevatori che miscelano mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, compreso l'eventuale utilizzo di additivi per insilaggio allevatori che comprano il mangime da somministrare agli animali che svolgono un'attività di deposito e stoccaggio. Registrazione degli stabilimenti di produzione per il fabbisogno 	<p>Presenza della domanda di registrazione. Oppure: presenza del documento di registrazione. Vedi PO_MANGIMIFICI</p>

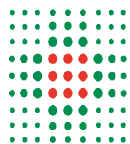


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	
6.4.1.2 Articolo 10, c. 1, lettera c), all. IV capo 3 Reg. CE 183/200	Riconoscimento degli stabilimenti di produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza, se effettuata l'attività Vedi PO_MANGIMIFICI
6.4.1.3 Art. 2 D.M. 16/11/93	Autorizzazione Produzione Mangimi medicati Applicabile solo alle Aziende che producono mangimi composti utilizzando premiscele medicate	Presenza, se effettuata l'attività Vedi PO_MANGIMIFICI
6.4.1.4 Art.6 D.M. 16/11/93	Autorizzazione Produzione Mangimi medicati Applicabile solo alle Aziende che producono mangimi composti utilizzando prodotti intermedi	Presenza, se effettuata l'attività Vedi PO_MANGIMIFICI

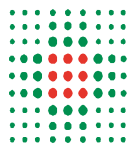


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.4.2 RINTRACCIABILITA'		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.4.2.1 Art 18 Reg. CE 178/2002 Comma 1 e Comma 2</p>	<p>È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.</p> <p>Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.</p>	<p>Presenza di</p> <p>Adeguate stoccaggio degli alimenti zootecnici</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione e periodo di somministrazione degli alimenti zootecnici (mangimi medicati e non, additivi, minerali) - tipo di alimento - azienda fornitrice - lotto (riscontrabile dai d.d.t. o attribuito) - data di arrivo - quantità (razione giornaliera) - data di utilizzo (dal.....al - gruppo di animali alimentati



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

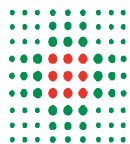
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.4.3 DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.3.1 Reg. (CE) N. 852/2004 All.1 capitolo 2° punto 4 lettere d) All 1, capitolo 3° punto 8, lettera a)	Utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario, in modo da prevenire la contaminazione Gli OSA devono tenere registrazione di natura e origine degli alimenti	Presenza contratto con ente erogatore di acqua potabile Presenza di documenti comprovanti la qualità dell'acqua di pozzo Vedi esame C23 – esame microbiologico
6.4.3.2 Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005	Pulizia a fondo e regolare dell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi	Evidenza delle conformità durante l'osservazione.
6.4.3.3 Allegato III, Capitolo II, comma 3, del Reg. CE 183/2005	Gli edifici e le attrezzature di somministrazione dei mangimi vanno tenuti puliti Presenza di sistemi per rimuovere regolarmente la pollina, gli scarti e altre possibili fonti di contaminazione dei mangimi.	E' necessaria la presenza di : - impianti di rimozione automatici o semiautomatici strumenti e contenitori o carri per la rimozione ed il trasporto

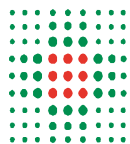


MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011

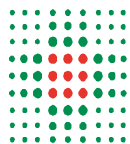
Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.4.3.4 Allegato III, Capitolo III, Paragrafo 1, comma 1, Reg. CE 183/2005</p>	<p>Le aree di stoccaggio e i contenitori sono mantenuti puliti e asciugati con cicli regolari di pulizia.</p>	<p>E' utile la presenza di procedure, pratiche e metodi specifici relativi alla pulizia delle aree cortilizie, degli impianti e delle attrezzature e dei locali consistenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nell'identificazione univoca delle strutture (locali, impianti, attrezzature, mezzi di trasporto e silos di stoccaggio) - nella gestione di programmi di pulizia e disinfezione - nella gestione di programmi di manutenzione - nella organizzazione delle operazioni connesse: <ul style="list-style-type: none"> - svuotamento periodico dei contenitori e/o impianti - scelta del programma di pulizia e/o manutenzione - identificazione specifica delle strutture sottoposte a pulizia e/o manutenzione - protezione da ulteriori contaminazioni - sequenza di utilizzazione
<p>REQUISITI NORMATIVI</p>	<p><i>REQUISITI APPLICATIVI</i></p>	<p>CRITERI DI CONFORMITA'</p>
<p>6.4.3.5 Allegato III, Capitolo III, Paragrafo 2, comma 2, Reg. CE 183/2005</p>	<p>I veicoli adibiti al trasporto di mangimi e le attrezzature di somministrazione presenti in azienda vanno mantenuti puliti in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati</p>	<p>Gli interventi di pulizia e/o manutenzione devono essere eseguiti regolarmente (secondo il programma specifico) ed in tutti i settori stabiliti. Sarebbe auspicabile trattenere una traccia degli interventi posti in essere (schede di struttura, quaderni generali di pulizia e/o di manutenzione, ecc.) ai fini della rintracciabilità</p>
<p>6.4.3.6 Allegato III, Capitolo IV, comma 2, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Pulizia e manutenzione regolare, ove possibile, dei sistemi di erogazione dell'acqua</p>	<p>I sistemi di erogazione dell'acqua si presentano puliti e in buono stato di manutenzione</p>
<p>6.4.3.7 Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Impiego dei prodotti chimici per la pulitura e l'igienizzazione conformemente alle istruzioni e conservazione dei medesimi lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali</p>	<p>I prodotti chimici impiegabili devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifici ed autorizzati (d.d.t. di acquisto) - provvisti di schede tecniche con le relative istruzioni - conservati in aree dedicate, ben individuate, lontano da alimenti zootecnici ed accessibili solo a personale autorizzato



<p>6.4.3.8 Allegato III, Capitolo IV, comma 1, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Presenza dei requisiti necessari per garantire, agli animali allevati, una adeguata qualità dell'acqua da bere</p>	<p>A tal fine è necessaria la presenza di:</p> <ul style="list-style-type: none">- fonti di approvvigionamento sicure come:<ul style="list-style-type: none">- l'acquedotto pubblico- i pozzi autorizzati e sottoposti a regolare controllo- impianti di trattamento specifici- sistemi di distribuzione automatici (acqua di abbeverata pulita, fresca e fornita in continuo)- una distinzione inequivocabile con sistemi di fornitura di acqua destinata ad altri usi (lavaggio macchine agricole, soluzione per fitofarmaci, ecc.)
<p>6.4.3.9 Allegato III, Capitolo IV, comma 1, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Adozione di tutte e misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua</p>	<p>Controllo per i parametri di potabilità (almeno una volta all'anno e comunque sempre in conseguenza di qualsiasi manutenzione o calamità)</p>
<p>6.4.3.10 Allegato III, Capitolo II, comma 2, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Presenza di un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettiere o delle unità di allevamento</p>	<p>A tal fine risulta opportuna la presenza di un sistema di controllo articolato e costituito da:</p> <ul style="list-style-type: none">- una protezione perimetrale- protezioni agli infissi- programmi di controllo degli agenti infestanti tramite sistemi autorizzati:- catture programmate- abbattimenti periodici- dissuasori fisico- chimici- antagonisti naturali (rapaci, ecc.) <p>Gli interventi di controllo dei parassiti devono essere eseguiti regolarmente (secondo il programma specifico)</p> <p>Sarebbe auspicabile trattenere traccia degli interventi posti in essere (schede di struttura, quaderni generali di pulizia e/o di manutenzione, ecc. ai fini della rintracciabilità)</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

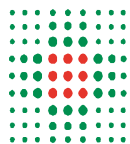
Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.4.3.11 Allegato III, Capitolo II, comma 4, del Reg. CE 183/2005	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale sono cambiati con frequenza e non sono lasciati ammuffire	I mangimi e il materiale delle lettiere usati nell'unità di produzione animale devono essere cambiati con frequenza almeno: - semestrale per le lettiere - mensile per i mangimi
6.4.3.12 Allegato III, Capitolo I, comma 2, del Reg. CE 183/2005	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali

6.4.4 PERSONALE		
REQUISITI NORMATIVI	<i>REQUISITI APPLICATIVI</i>	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.4.1 Reg. CE 183/2005 All. III "Personale"	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità conoscenze e competenza	Valutazione del grado di formazione del personale : - verifica delle buone prassi utilizzate nella gestione dell'alimentazione degli animali

6.4.5 ACQUISTO DI MANGIMI		
6.4.5.1 Art. 5, comma 6, del Reg. CE 183/2005 Reg. CE 767/2009 Art. 11 comma 2 Reg. CE 767/2009 Art. 15	Gli allevatori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti. I mangimi devono essere etichettati a norma di legge. Le materie prime per mangimi o i mangimi composti commercializzati sfusi o in imballaggi o recipienti non sigillati conformemente all'articolo 23, paragrafo 2, sono corredati di un documento recante tutte le indicazioni obbligatorie di etichettatura. Prescrizioni obbligatorie generali in materia di etichettatura Le materie prime per mangimi o i mangimi composti sono immessi sul mercato solo se nell'ambito dell'etichettatura sono fornite le seguenti indicazioni: a) il tipo di mangime: "materia prima per mangimi", "mangime	Evidenze ricavate dall'osservazione documentale. L'Azienda può utilizzare solamente prodotti confezionati con denominazioni, dichiarazioni, indicazioni apposte: - in modo chiaro, leggibile ed indelebile - anche in lingua italiana - sugli imballaggi, recipienti o confezioni - sui cartellini incollati sugli stessi o assicurati agli imballaggi, recipienti - etichettatura conforme per i sacchi chiusi a macchina, sulla cucitura di chiusura

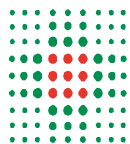


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

	<p>completo" o "mangime complementare", a seconda del caso:</p> <ul style="list-style-type: none">- per "mangime completo" può, se del caso, essere utilizzata l'indicazione "mangime completo da allattamento",- per "mangime complementare" possono essere utilizzate, se del caso, le seguenti indicazioni: "mangime minerale" o "mangime complementare d'allattamento",- per animali da compagnia diversi da gatti e cani le denominazioni "mangime completo" o "mangime complementare" possono essere sostituite dalla denominazione "mangime composto"; <p>b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore dei mangimi responsabile dell'etichettatura;</p> <p>c) il numero di riconoscimento, se disponibile, dello stabilimento della persona responsabile per l'etichettatura,</p> <p>d) il numero di riferimento della partita o del lotto;</p> <p>e) il quantitativo netto espresso in unità di massa, per i prodotti solidi, e in unità di massa o di volume, per i prodotti liquidi;</p> <p>f) l'elenco degli additivi per mangimi preceduti dalla dicitura "additivi"</p> <p>g) il tenore di umidità conformemente al punto 6 dell'allegato I.</p>	<p>Nel caso di prodotti alla rinfusa le denominazioni, dichiarazioni ed indicazioni devono risultare, anche in lingua italiana, dai documenti (d.d.t., fatture)</p>
<p>6.4.5.2 Art. 4, Capitolo B, comma 6, letter a) e b) del Reg. CE 1830/2003</p>	<p>Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta deve essere riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".</p>	<p>I prodotti OGM non free devono riportare in etichetta o sui d.d.t. anche la dicitura prevista: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)".</p>
<p>6.4.5.3 Art. 18 L. 281/1963 comma 7</p>	<p>Prelevamento in contraddittorio di quattro campioni per ogni mangime consegnato alla rinfusa.</p>	<p>Presenza delle tre aliquote, correttamente confezionate in allevamento. (Non obbligo di legge, ma molto utile per accertamenti)</p>

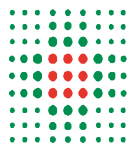


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.4.5.4 Art. 9, comma 1, D.lgs 90/93</p>	<p>Acquisto di mangimi medicati esclusivamente dal farmacista o dal fabbricante o da altro distributore espressamente autorizzato dal Ministero della sanità</p>	<p>Devono essere soddisfatte le seguente condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- presenza di prescrizione medico veterinaria- presenza di d.d.t. o fatture di acquisto- registrazione dei trattamenti effettuati.
<p>6.4.5.5 Art. 15, comma 4, del DM 16/11/1993</p>	<p>Consegna dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi da parte del produttore o distributore autorizzato</p>	



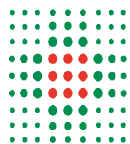
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.4.6 IMPIANTI ED ATTREZZATURE DELL'ALLEVAMENTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.4.6.1 Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Progettazione dell'unità di produzione animale in modo da poter essere adeguatamente pulita</p>	<p>I locali devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - accessibili in ogni punto ai mezzi di pulizia, quindi sprovvisti di ostacoli limitanti come: <ul style="list-style-type: none"> - gradini molto elevati - aperture ridotte - barriere fisse senza cancelli rimovibili - soffitti bassi - costituiti da elementi facilmente pulibili e disinfettabili (pareti e pavimenti costruiti con materiali lisci, non assorbenti) - dotati di soffitti provvisti di isolamento termico - dotati di prese di acqua in punti accessibili e distribuiti in maniera sufficiente e omogenea
<p>6.4.6.2 Allegato III, Capitolo IV, comma 2, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Progettazione, costruzione e ubicazione degli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua in modo da ridurre al minimo la contaminazione dei mangimi e dell'acqua</p>	<p>L'Azienda deve prevedere la presenza di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - impianti di somministrazione degli alimenti automatici o semiautomatici : - con gestione informatica o (manuale) del dosaggio dell'alimento - con linee separate in relazione alla tipologia di alimento (medicati, non medicati, categorie e/o specie diverse) - provvisti di protezioni dalle intemperie e da parassiti - con erogatori distribuiti in numero sufficiente nei vari settori - di carri distributori omologati - impianti di gestione e distribuzione dell'acqua provvisti di erogatori o vaschette dotate di protezioni: - dagli urti - dalle intemperie (gelo)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

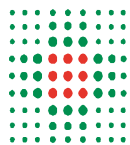
Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
		- dalle defecazioni - da animali indesiderati e distribuiti in numero sufficiente nei vari settori

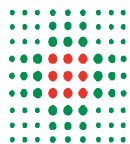


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.4.7 STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI		
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.7.1 D.L.gs 146/01 Allegato – punto 14	Agli animali deve essere fornita un'alimentazione sana adatta alla loro età, specie ed in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. Gli alimenti ed i liquidi non causano inutili sofferenze o lesioni agli animali né per la loro composizione né per le modalità di somministrazione.	Conformità dei cartellini del mangime, consumi conformi alla tipologia dell'allevamento, esiti favorevoli delle analisi effettuate sul mangime e sull'acqua.
6.4.7.2 D.L.gs 146/01 Allegato – punto15	Tutti gli animali devono avere accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche.	Sistema di distribuzione del mangime adeguato
6.4.7.3 D.L.gs 146/01 Allegato – punto16	Tutti gli animali devono avere accesso ad una appropriata quantità di acqua di qualità adeguata	Il numero degli abbeveratoi è sufficiente agli animali presenti. L'acqua è pulita (art.2 punto i Reg. CE 852/04)
6.4.7.4 D.L.gs 146/01 Allegato – punto17	Le attrezzature di somministrazione di acqua e mangime devono essere tali da evitare la contaminazione degli alimenti e da ridurre la competitività fra i soggetti.	Il numero delle mangiatoie e degli abbeveratoi è sufficiente e la loro conformazione consente un agevole accesso all'alimento da parte degli animali.
6.4.7.5 D.L.gs 146/01 Allegato – punto18	Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto nell'art. 1, paragrafo 2, lettera C) della direttiva 96/22/CE, deve essere somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere dello stesso e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la salute ed il suo benessere.	Conformità dei cartellini del mangime. Esiti favorevoli di campionamenti effettuati in autocontrollo o nel corso delle ricerche effettuate in base ai P.N.R. e/o in base ai P.N.A.A.
6.4.7.6 Allegato III, Paragrafo 1 del Reg. CE 183/2005	Stoccaggio dei mangimi in maniera separata e lontano dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali	L'Organizzazione Aziendale deve prevedere la presenza di specifiche aree e/o locali di stoccaggio: - degli alimenti zootecnici

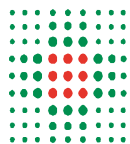


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.4.7.7 Allegato III, Paragrafo 1 del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Stoccaggio delle sementi adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - delle sementi - dei prodotti chimici impiegati per usi diversi dall'alimentazione zootecnica - dei prodotti vietati (Decisione 2004/217/CEE) <p>Occorre verificare se sementi, prodotti chimici e/o vietati sono presenti nelle aree dedicate</p>
<p>REQUISITI NORMATIVI</p>	<p><i>REQUISITI APPLICATIVI</i></p>	<p>CRITERI DI CONFORMITA'</p>
<p>6.4.7.8 Allegato III, Capitolo III, Paragrafo 1, comma 3, del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Stoccaggio dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati</p>	<p>Tutti gli alimenti devono essere stoccati in locali o silos sufficienti e ben individuati destinati a contenere le tipologie di alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non medicati - medicati - per categorie diverse - per specie diverse <p>Occorre verificare se tutti gli alimenti sono stoccati nei locali o nei silos appositamente assegnati ed individuati</p>
<p>6.4.7.9 Art. 17, comma 1, del DM 16/11/1993</p>	<p>Stoccaggio dei mangimi medicati in locali sufficientemente isolati dal punto di vista termico, distanti da fonti di calore e adeguatamente protetti dai raggi del sole.</p>	<p>Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in strutture idonee:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. di capienza sufficiente 2. ben identificate <ul style="list-style-type: none"> - chiudibili (a chiave se destinate a mangimi medicati) • con infissi dotati di protezione contro gli agenti infestanti - con integrità dei pavimenti, delle pareti e dei soffitti - con isolamento termico - asciutte, ventilate

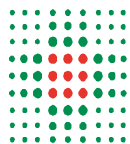


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “ALLEVAMENTO AVICOLO” Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.4.7.10 Allegato III, Paragrafo 2 del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Presenza di un sistema di distribuzione dei mangimi in azienda tale da assicurare che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta</p>	<p>E' auspicabile che sia presente un manuale per il sistema di distribuzione dei mangimi automatico o manuale che preveda:l'uso di silos e/o contenitori o carri pulibili e puliti. Pertanto risulta fondamentale il riconoscimento delle strutture sottoposte a pulizia. Corretta identificazione dei silos, delle celle di stoccaggio, dei carri trasportatori e delle linee di distribuzione.</p>
<p>6.4.7.11 Allegato III, Paragrafo 2 del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Manipolazione dei mangimi in modo da assicurare che, durante la distribuzione e la somministrazione, non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate</p>	<p>Evidenze della pulizia tramite l'osservazione e possibilmente tramite documentazione.</p>
<p>6.4.7.12 Allegato III, Paragrafo 2 del Reg. CE 183/2005</p>	<p>Manipolazione dei mangimi non medicati in maniera separata dai mangimi medicati per evitare cross-contaminazioni.</p>	<p>Indicazione sul manuale per la distribuzione dell'alimento zootecnico. Evidenze ricavate dall'osservazione. Esiti favorevoli delle analisi di laboratorio sia sui mangimi sia sugli animali in sede di macellazione.</p>
<p>6.4.8 GESTIONE DEI FERTILIZZANTI ORGANICI DIVERSI DALLA POLLINA/STALLATICO E AMMENDANTI</p>		
<p>REQUISITI NORMATIVI</p>	<p><i>REQUISITI APPLICATIVI</i></p>	<p>CRITERI DI CONFORMITA'</p>
<p>6.4.8.1 del Reg. CE 1069/2009 art. 23 comma 1</p>	<p>Le aziende agricole che detengono animali a cui sono conferiti fertilizzanti organici e/o ammendanti devono essere registrate</p>	<p>Presenza della registrazione</p>
<p>6.4.8.2 Reg. UE 142/2011 All. XI capo II sez. 2</p>	<p>I fertilizzanti organici e gli ammendanti vanno adeguatamente conservati In uno spazio idoneo a cui non hanno accesso gli animali</p>	<p>Vanno verificate le modalità di stoccaggio o immagazzinamento in azienda di fertilizzanti organici diversi dalla pollina/stallatico</p>

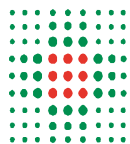


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

<p>6.4.8.3 Reg. UE 142/2011 All. II capo II</p>	<p>Dopo 21 giorni dalla data dell'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti, il pascolo può essere permesso e l'erba o le altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento può essere tagliata, sempre che l'autorità competente non ritenga che ci possa essere un rischio per la salute pubblica o animale</p>	<p>Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento</p>
<p>6.4.8.4 Reg. UE 142/2011 All. VIII capo IV sez. 4</p>	<p>La persona responsabile del terreno su cui vengono applicati fertilizzanti organici e ammendanti diversi dai materiali di cui all'Allegato II, capo II, secondo paragrafo, e a cui hanno accesso animali di allevamento o da cui vengono raccolte piante erbacee per l'alimentazione di animali da allevamento, tengono per un periodo minimo di due anni registri relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none">- la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati;- le date e il luogo in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti;- le date, successive all'applicazione di fertilizzanti organici o ammendanti, in cui animali di allevamento hanno pascolato sul terreno in cui sono state raccolte piante erbacee destinate all'alimentazione	<p>Per almeno due anni deve essere tenuta la registrazione della quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati, delle date e dei luoghi in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti e le date in cui sono stati raccolti i prodotti destinati alla alimentazione animale e le date in cui gli animali hanno pascolato</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

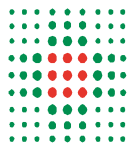
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO" Rev. 1/ 30 dicembre 2011**

Allegato 30

mod. 30 P007 6100

6.4.9 GESTIONE DEI PASCOLI

REQUISITI NORMATIVI	<i>REQUISITI APPLICATIVI</i>	CRITERI DI CONFORMITA'
6.4.9.1 Reg. CE 183/2005 All. III	La pratica del pascolo su terreni adibiti a pascolo e su coltivi è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico	La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici)
6.4.9.2 Reg. CE 183/2005 All. III	Se del caso, viene osservato un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivi e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici.	Verifica del rispetto del il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici: - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici)



CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
 dicembre 2011

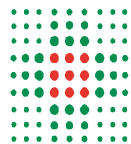
CHECK LIST STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO

N. _____ del ____/____/____

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale/i _____ si è/sono recato/i presso l'allevamento avicolo denominato _____ con sede nel Comune di _____ () Via _____ codice aziendale |__|__|__| |__|__|__| Identificativo fiscale _____ ai fini di verificare la situazione clinica e di benessere dei volatili presenti in allevamento.

Assiste all'atto di verifica il Sig _____ nato a _____ () il ____/____/____ e residente a _____ () in via _____ in qualità di Proprietario Detentore degli animali, Altro (specificare) _____ identificato dal/dagli scrivente/i per conoscenza diretta / a mezzo documento _____ rilasciato da _____ il _____.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO			MODALITA' DI ALLEVAMENTO	Data di costruzione o ultima ristrutturazione dell'azienda
uova consumo	riproduzione uova	pollastre uova	terra
carne	riproduzione carne	pollastre carne	gabbia	Superficie complessiva dei ricoveri mq
svezinatori	commerciante	selvaggina	sistemi alternativi
			biologico	superficie utilizzabile destinata agli animali (mq).....



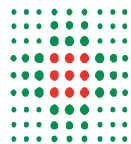
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
 dicembre 2011

Specie allevata/e.....	Numero capannoni/box.....	Censimento effettivi per specie
Razza.....	Numero gruppi allevati.....
Numero di avicoli presenti in azienda complessivamente.....	N cicli/anno.....
Capacità massima dei ricoveri.....		Data Accasamento

I numeri inseriti nelle righe della seconda colonna in basso a destra corrispondono alla numerazione delle righe della check-list ministeriale benessere delle galline ovaiole

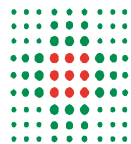
6.2.1 Procedure Allevamento:		Giudizio di Conformità	EVIDENZE RACCOLTE
1	Sono presenti documentazioni relative ad azioni preventive ed esecuzione di interventi contro mosche, roditori e parassiti. E' presente un Piano razionale di lotta contro animali indesiderati (roditori, insetti volanti e insetti striscianti). E' documentata l'azione di controllo di questi animali infestanti? (6.2.1.1) 59	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
2	Le modalità di allevamento sono tali da non provocare sofferenze o lesioni. (6.2.1.2)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.2.2 Personale	Giudizio di Conformità



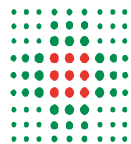
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30 dicembre 2011

3	Evidenza relativa a presenza ed identificazione del personale addetto alla cura quotidiana degli animali. Ha ricevuto indicazioni pratiche relative alle modalità di allevamento degli animali. (6.2.2.1)	SI si NO no NA	Addetti n. _____ Inter vista:
	1		
4	Evidenza di strutture ed attrezzature in buone condizioni igieniche e funzionanti.(6.2.2.1)	SI si NO no NA	
5	Formazione del personale presenza di eventuali istruzioni scritte e/o attestati di formazione. Tale attività verrà valutata tramite intervista al personale.Indicare la frequenza dei corsi (una volta l'anno, ogni sei mesi ecc.). Indicare da chi sono stati organizzati i corsi (Regione, ASL, Associazioni di categoria ecc.) (6.2.2.2)	SI si NO no NA	
	2-3		
	<u>Per i polli da carne vedi punto n. 62</u>		
6.2.3 Registrazione dati – Tenuta registri			
6	Presenza e applicazione della documentazione relativa al piano di autocontrollo approvato per salmonella nella specie Gallus Gallus (riproduttori, ovaiole e polli da carne e tacchini riproduttori e da carne) (6.2.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	9		
7	Presenza dei registri dei trattamenti terapeutici correttamente compilato e conservato. Le ricette sono numerate e conservate correttamente (6.2.3.2)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	7		
8	Traccia delle comunicazioni al veterinario ufficiale delle mortalità eccedenti la norma e indicazioni delle stesse sul registro aziendale. Verifica della normale mortalità di allevamento e della documentazione di smaltimento degli animali morti. (6.2.3.3)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	8		



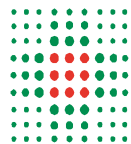
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

9	Verifica della presenza e della disponibilità dei registri di azienda (6.2.3.4) Registro d'allevamento presente e compilato correttamente	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	10		
6.2.4 Controllo degli animali - Ispezione			
10	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno, come risulta sia dalla presenza del personale che dal buono stato di salute (6.2.4.1) . Per i <u>polli da carne</u> vedi punto n. 68	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Frequenza dei delle ispezioni _____ / giorno Documentabile <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	4		
11	E' disponibile un'adeguata <u>illuminazione</u> fissa o mobile che consente una adeguata ispezione di tutto l'effettivo (6.2.4.2) Per i <u>polli da carne</u> vedi punto N. 64	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	6		
12	Assenza di animali feriti o malati. Evidenza della consultazione di un medico veterinario nel caso di animali ammalati o feriti che non reagiscono ai trattamenti e comunque ogniqualvolta se ne presenti la necessità (6.2.4.3)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Alimentazione abbeveraggio e altre sostanze			
13	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente (6.2.4.4)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	51		
14	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un medico veterinario (6.2.4.4)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
	52		



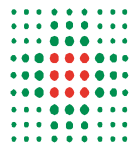
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

15	Viene fornita costantemente acqua fresca in quantità sufficiente e di qualità (6.2.4.5) 55	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
16	L'esame clinico oggettivo degli animali fornisce elementi utili per determinare l'adeguatezza dell'alimentazione e delle modalità di somministrazione degli alimenti. Viene garantito ad ogni singolo soggetto l'accesso agli alimenti contemporaneamente o con un sistema di somministrazione dell'alimento tale da ridurre le aggressioni anche in presenza di competitività (6.2.4.6) 53-54	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
17	La liberta' di movimento propria dell'animale, non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni e gli animali si abbeverano, si alimentano e si muovono liberamente (6.2.4.7) 11	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Spazio disponibile - Galline ovaiole.			
18	Gli impianti con più piani di gabbie sono provvisti di dispositivi o di misure adeguate che consentono di ispezionare direttamente e agevolmente tutti i piani e che facilitano il ritiro delle galline (carrelli elevatori) (6.2.4.8) 5	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
19	Gabbie modificate : ogni gallina deve avere a disposizione almeno 750 cm. quadrati di superficie della gabbia , di cui 600cmq di superficie utilizzabile, fermo restando che l'altezza della gabbia diversa dall'altezza al di sopra della superficie utilizzabile non deve essere inferiore a 20cm in ogni punto e che la superficie totale di ogni gabbia non può essere inferiore a 2000cmq (6.2.4.9) 13	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



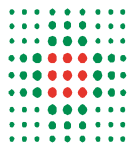
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

20	<p>Sistemi alternativi : per ogni metro quadrato di superficie utilizzabile devo essere presenti al massimo 9 galline. Per gli allevamenti che applicavano questo sistema al 3 agosto 1999, quando la zona utilizzabile corrispondeva alla superficie del suolo disponibile il coefficiente non deve essere superiore a 12 volatili per m² di superficie disponibile(fino al 31 dicembre 2011) (6.2.4.10)</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
6.2.5 Edifici e locali di stabulazione			
21	<p>Nei locali, recinti e attrezzature sono assenti spigoli taglienti, rotture o sporgenze pericolose nei materiali utilizzati per la costruzione I materiali di costruzione non sono nocivi per gli animali che ne vengono a contatto e gli animali non evidenziano lesioni riconducibili a materiali di costruzione inadatti.(6.2.5.1)</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
22	<p>L'isolamento termico della struttura, il riscaldamento e la ventilazione sono adeguati e consentono di mantenere entro limiti non dannosi per gli animali la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e le concentrazioni di gas. All'atto dell'ispezione T° e UR sono adeguate alle esigenze etologiche della specie e all'età degli animali. Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T e dell'UR ed eventuali sistemi di raffreddamento dei ricoveri (6.2.5.2)</p> <p>Per i polli da carne in deroga vedi punto n. 73</p> <p style="text-align: right;">22-47</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
23	<p>Nei periodi di luce tutti gli edifici sono dotati di un'illuminazione sufficiente per consentire agli animali di vedersi e di essere viste chiaramente, di guardarsi intorno e di muoversi normalmente (6.2.5.3)</p> <p>Per i polli da carne vedi punto n. 69</p> <p style="text-align: right;">42</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	
24	<p>Il tipo di pavimentazione consentendo agli animali di coricarsi, giacere, alzarsi, muoversi ed accudire a se stessi senza difficoltà, secondo le esigenze fisiologiche della specie. (6.2.5.4)</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>	<p>Stato della lettiera Presenza lesioni podali</p>



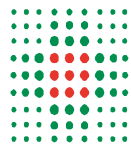
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

25	I locali adibiti alla preparazione/conservazione degli alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario. (6.2.5.5)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	21
GALLINE OVAIOLE			
Illuminazione Minima			
26	Assenza di locali tenuti costantemente al buio. Assenza di soggetti sottoposti a cannibalismo a seguito di una eccessiva intensità o durata del fotoperiodo. Verifica della concordanza tra impostazione dei timer ed il relativo programma di illuminazione. (6.2.5.6 e 6.2.5.7)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	43
27	In concomitanza con la diminuzione della luce è rispettato un periodo di penombra di durata sufficiente per consentire alle galline di sistemarsi senza confusione o ferite. (6.2.5.8)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	44
28	Nel caso di illuminazione naturale, le aperture per la luce sono disposte in modo da ripartirla uniformemente nei locali di allevamento. (6.2.5.9)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	45
29	Verifica dell'efficienza dei dispositivi messi in essere al fine di evitare che gli animali possano scappare. (6.2.5.10)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	16
30	Presenza di procedure di pulizia e disinfezione dell'allevamento. (6.2.5.13)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	20



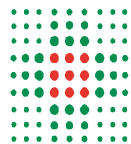
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

31	E' presente documentazione e/o riscontri oggettivi relativi alla rimozione delle deiezioni. (6.2.5.14) 23	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
32	Verifica delle dimensioni delle aperture delle gabbie che consentono che una gallina adulta possa essere ritirata senza inutili sofferenze o senza essere ferita. (6.2.5.11) 17	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
33	Il pavimento è costruito in modo tale da sostenere adeguatamente ciascuna delle unghie anteriori di ciascuna zampa. (6.2.5.12) 18	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
34	Il registro delle mortalità è aggiornato e dal sopralluogo in allevamento non sono presenti animali morti e le galline morte sono rimosse giornalmente. (6.2.5.15) 24	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
35	Gabbie modificate. Le galline ovaiole dispongono di: - un nido (la cui area non entra a far parte della superficie utilizzabile); - di una lettiera che consente loro di becchettare e razzolare; - di posatoi appropriati che offrono almeno 15 cm di spazio per ovaiole. - le gabbie sono provviste di adeguati dispositivi per accorciare le unghie. (6.2.5.16) 29	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
36	Gabbie modificate. La mangiatoia è utilizzabile senza limitazioni ed ha una lunghezza minima di 12 cm moltiplicata per il numero di ovaiole nella gabbia. (6.2.5.17) 30	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
37	Gabbie modificate. Ogni gabbia dispone di un sistema di abbeveraggio appropriato tenuto conto in particolare della dimensione del gruppo - nel caso di abbeveraggio a raccordo, almeno due tetterelle o coppette sono raggiungibili da	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	



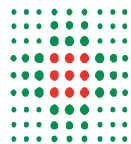
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

	ciascuna ovaiole. (6.2.5.18) 31	NA <input type="checkbox"/>	
38	Gabbie modificate. Le file di gabbie (per agevolare l'ispezione, la sistemazione e l'evacuazione dei volatili), sono separate da passaggi aventi una larghezza minima di 90 cm e tra il pavimento dell'edificio e le gabbie delle file inferiori lo spazio è di almeno 35 cm; (6.2.5.19) 32	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
39	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano: di mangiatoie lineari che offrono almeno 10 cm di lunghezza per volatile o circolari che offrono almeno 4 cm di lunghezza per volatile. (6.2.5.20) 33	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
40	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano: - di abbeveratoi continui che offrono 2,5 cm di lunghezza per ovaiole o circolari che offrono 1 cm di lunghezza per ovaiole In caso di utilizzazione di abbeveratoio a tettarella o a coppetta è prevista almeno una tettarella o una coppetta ogni 10 ovaiole. Nel caso di abbeveratoio a raccordo, almeno due tettarelle o due coppette devono essere raggiungibili da ciascuna ovaiole. (6.2.5.21) 34	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
41	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di almeno un nido per 7 ovaiole. Se sono utilizzati nidi di gruppo è prevista una superficie di almeno 1 m ² per un massimo di 120 ovaiole. (6.2.5.22) 35	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
42	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di posatoi appropriati, privi di bordi aguzzi e che offrono almeno 15 cm di spazio per ovaiole. I posatoi non sovrastano le zone coperte di lettiera: la distanza orizzontale fra posatoi non è inferiore a 30 cm e quella tra i posatoi e le pareti non è inferiore a 20 cm.. (6.2.5.23) 36	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

43	Sistemi alternativi. Gli impianti di allevamento sono attrezzati in modo da garantire che tutte le galline ovaiole dispongano di una superficie di lettiera di almeno 250 cm ² per ovaiole; la lettiera occupa almeno un terzo della superficie al suolo. (6.2.5.24) 37	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
44	Sistemi alternativi. Il pavimento degli impianti è costruito in modo da sostenere adeguatamente ciascuna delle unghie anteriore di ciascuna zampa. (6.2.5.25) 38	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
45	Sistemi alternativi. Se il sistema di allevamento consente alle galline ovaiole di muoversi liberamente fra diversi livelli: il numero di livelli sovrapposti è limitato a 4; - l'altezza libera minima fra i vari livelli è di 45 cm; - le mangiatoie e gli abbeveratoi sono ripartiti in modo da permettere a tutte le ovaiole un accesso uniforme; - i livelli sono installati in modo da impedire alle deiezioni di cadere sui livelli inferiori. (6.2.5.26) 39	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
46	Sistemi alternativi. Se le galline ovaiole dispongono di un passaggio che consente loro di uscire all'aperto: - le diverse aperture del passaggio danno direttamente accesso allo spazio all'aperto, hanno un'altezza minima di 35 cm, una larghezza di 40 cm e sono distribuite su tutta la lunghezza dell'edificio: - è comunque disponibile un'apertura totale di 2 m ogni 1000 ovaiole. (6.2.5.27) 40	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
47	Sistemi alternativi. Gli spazi all'aperto: - hanno (al fine di prevenire qualsiasi contaminazione) una superficie adeguata alla densità di ovaiole allevate e alla natura del suolo; - sono provvisti di riparo dalle intemperie e dai predatori e (se necessario) e di abbeveratoi appropriati. (6.2.5.28) 41	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.2.6 Impianti – Attrezzature automatiche e meccaniche			
48	Ogni impianto automatico o meccanico indispensabile per la salute ed il benessere degli animali deve essere <u>ispezionato almeno una volta al giorno</u> e in buono stato di manutenzione. Gli eventuali difetti riscontrati devono essere eliminati immediatamente.. (6.2.6.1) 50	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



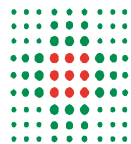
CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30 dicembre 2011

49	In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. (6.2.6.1) 49	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
50	Se presente, l'impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali in caso di guasto all'impianto e deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. (6.2.6.2)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Presenza ventilatori si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Funzionanti si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> allarme si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
51	La costruzione, l'installazione, la manutenzione e il funzionamento dei sistemi produttivi (ventilatori, dispositivi di alimentazione e altre attrezzature) sono sistemati in modo da ridurre al minimo possibile il livello sonoro e da evitare rumori di fondo od improvvisi che in ogni caso non devono arrecare danno agli animali. (6.2.6.3) (6.2.6.4) 46-48	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.2.7. Pratiche di allevamento- Mutilazioni

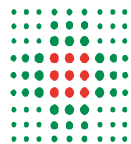
52	Assenza di sofferenze o lesioni. Riferibili a modalità di allevamento non idonee o ad allevamento di specie o fenotipi non idonei. 58 Questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni nazionali. (6.2.7.1) 56		
53	Le mutilazioni consentite sono effettuate a norma di legge e senza provocare inutili sofferenze agli animali. Il taglio del becco, consentito solo per comprovate e documentate esigenze per evitare plumofagia e cannibalismo, viene effettuato da personale qualificato sotto la responsabilità di un medico veterinario, su pulcini di età inferiore a dieci giorni, con apparecchiature idonee. (6.2.7.2) 57 Per i polli da carne vedi punto n. 67	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.2.8. Polli allevati per la produzione di carne



CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

54	Certificazione che attesta la formazione del detentore degli animali, Se il detentore già esercita l'attività di allevatore l'attestazione è da conseguire entro i tre anni dall'entrata in vigore del D. Lgs. 181/2010 (21.11.2010). (6.2.8.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
55	Istruzioni scritte e orientamenti sulle norme applicabili in materia di benessere degli animali, comprese quelle relative ai metodi di abbattimento praticati negli stabilimenti. (6.2.8.2)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
56	Il proprietario degli animali ha accertato che il detentore sia in possesso del certificato di formazione. (6.2.8.3)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
57	Gli abbeveratoi sono posizionati e sottoposti a manutenzione ; le perdite sono ridotte al minimo. (6.2.8.4)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
58	Il mangime e' disponibile in qualsiasi momento o soltanto ai pasti e non è ritirato prima di 12 ore dal momento previsto per la macellazione. (6.2.8.5)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
59	Tutti i polli hanno accesso in modo permanente a una lettiera asciutta e friabile in superficie. (6.2.8.6)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
60	E' stata definita una procedura di pulizia e disinfezione delle parti degli edifici, delle attrezzature o degli utensili in contatto con i polli prima dell'introduzione nel capannone di un nuovo gruppo di animali. (6.2.8.7)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

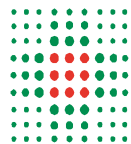


CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

61	Sono registrati in formato cartaceo o elettronico, per ciascun capannone dello stabilimento, i dati previsti e le registrazioni sono conservate per almeno tre anni. (6.2.8.8)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
62	Non vengono praticati interventi chirurgici, effettuati a fini diversi da quelli terapeutici o diagnostici, che recano danno o perdita di una parte sensibile del corpo o alterazione della struttura ossea. Se effettuati a troncatura del becco è stata autorizzata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio. (6.2.8.9)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
63	Le ispezioni sono effettuate due volte al giorno dal personale che presta particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o di salute degli animali. (6.2.8.10)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Intervista ed eventuale documentazione
64	Tutti gli edifici sono illuminati con un'intensità di almeno 20 lux durante le ore di luce su almeno sull'80 % dell'area utilizzabile. la luce deve seguire un ritmo di 24 ore e comprendere periodi di oscurità di almeno 6 ore totali, con almeno un periodo ininterrotto di oscurità di almeno 4 ore, dai sette giorni successivi all'accasamento fino a tre giorni dalla macellazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

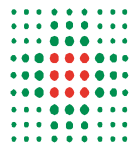
6.2.9. Requisiti polli da carne in deroga

65	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> Presenza dell'autorizzazione (nulla osta) prevista rilasciata dal Servizio Veterinario (6.2.9.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
----	--	---	--



CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

66	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> E' presente la documentazione che descrive in dettaglio i sistemi di produzione. In particolare, tale documentazione comprende informazioni relative a particolari tecnici del capannone e delle sue attrezzature. E' tenuta aggiornata e sono registrate le ispezioni tecniche al sistema di ventilazione e di allarme. (6.2.9.2)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
67	<u>Deroga fino a 39/Kg/mq</u> Sono rispettati i parametri previsti relativi alla concentrazione di ammoniaca, di temperatura interna e dell'umidità relativa media (6.2.9.3)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
68	<u>Deroga ulteriore fino ad una massimo di 3Kg/rispetto rispetto alla deroga fino a 39/Kg/mq</u> Presenza dell'autorizzazione (nulla osta) prevista rilasciata dal Servizio Veterinario (6.2.9.4)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

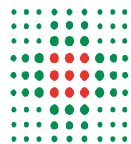


CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

DECISIONE CE 14/11/2006 :

CATEGORIA DELLE NON CONFORMITA'		AZIONI INTRAPRESE DALL'AUTORITA' COMPETENTE		
A		Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine inferiore a 3 mesi		
B		Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine superiore a 3 mesi		
C		Sanzione amministrativa o penale immediata		
	A	B	C	
1-PERSONALE		-		
2-ISPEZIONE				
3-TENUTA REGISTRI				
4-LIBERTA' MOVIMENTO				
5-EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE				
6-ATTREZZATURA AUTOMATICA E MECCANICA				
7- ALIMENTAZIONE – ABBEVERAGGIO E ALTRE SOSTANZE				
8-MUTILAZIONI				
9-PROCEDURE DI ALLEVAMENTO				
TOTALE				

CATEGORIA DELLE NON CONFORMITA' OVAIOLE		AZIONI INTRAPRESE DALL'AUTORITA' COMPETENTE		
A		Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine inferiore a 3 mesi		
B		Richiesta di rimediare alle non conformità in un termine superiore a 3 mesi		
C		Sanzione amministrativa o penale immediata		
	A	B	C	
1-PERSONALE				
2-ISPEZIONE				
3-TENUTA REGISTRI				
4-SPAZIO DISPONIBILE				
5-EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE				

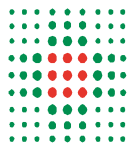


CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
 dicembre 2011

6-ILLUMINAZIONE MINIMA.			
7-ATTREZZATURE AUTOMATICHE E MECCANICHE			
8-ALIMENTAZIONE – ABBEVERAGGIO E ALTRE SOSTANZE			
9-MUTILAZIONI			
10-PROCEDURE DI ALLEVAMENTO			
TOTALE			

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente		
adeguamenti strutturali		
adeguamenti funzionali/documentali		



CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
 dicembre 2011

SFAVOREVOLE		

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici si no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

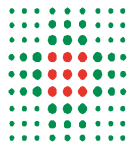
eventuali annotazioni

Località data / /

Sig./Dr. qualifica Firma

Sig./Dr. qualifica Firma

Sig./Dr. qualifica Firma



CHECK LIST BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO Check list N. 2/03 Rev. 1/ 30
dicembre 2011

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

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

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr. qualifica Firma.....

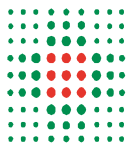
Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

Parte ad uso ufficio – Classificazione delle non conformità sulla base della Decisione CE del 14 novembre 2006

Categoria amministrativa della non conformità: A B C

...



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 31

mod. 31 P007 6100

CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
 (biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

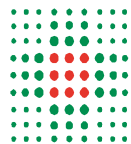
N. _____ del ____/____/____

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale/i _____ si è/sono recato/i presso l'allevamento avicolo denominato _____ con sede nel Comune di _____ () Via _____ codice aziendale |__|__|__| |__|__|__| Identificativo fiscale _____ ai fini di verificare la situazione clinica e di benessere dei volatili presenti in allevamento.

Assiste all'atto di verifica il Sig _____ nato a _____ () il ____/____/____ e residente a _____ () in via _____ in qualità di Proprietario Detentore degli animali, Altro (specificare) _____ identificato dal/dagli scrivente/i per conoscenza diretta / a mezzo documento _____ rilasciato da _____ il _____.

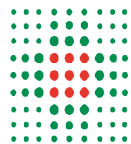
ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	MODALITA' DI ALLEVAMENTO	Data di costruzione o ultima ristrutturazione dell'azienda
uova consumo riproduzione uova pollastre uova carne riproduzione carne pollastre carne svezzatori commerciante	terra gabbia sistemi alternativi biologico Superficie complessiva dei ricoveri mq superficie utilizzabile destinata agli animali (m2).....
Specie allevata/e..... Razza..... Numero di avicoli presenti in azienda complessivamente..... Capacità massima dei ricoveri..... Numero capannoni/box..... numero gruppi allevati..... N cicli/anno.....	Numero cicli/anno..... Ovaiole : numero medio animali...../anno	Censimento effettivi per specie

Legenda: **U**: evidenza da raccogliere in ufficio **A**: evidenza da raccogliere in allevamento



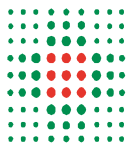
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

6.1.1 ANAGRAFE AVICOLA		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1	Presenza di documento di registrazione in allevamento Il frontespizio è obbligatorio Lett.1150 RER 10.10.00	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
2	Corrispondenza con i dati in BDN - Registrazione dei campi obbligatori 1. nome e indirizzo e codice fiscale del proprietario dell'allevamento 2. nome e indirizzo e codice fiscale del detentore degli animali - indirizzo azienda 3. indirizzo produttivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.1.2 STRUTTURE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
3	I locali di allevamento sono dotati di pavimento, pareti e soffitto in cemento o materiale lavabile e disinfettabile. Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4	Sono presenti reti antipassero su tutte le aperture (ad eccezione capannoni con parchetti esterni)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	



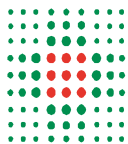
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

		NA <input type="checkbox"/>	
5	Sono presenti barriere all'ingresso dell'allevamento con presenza di cartelli di divieto di accesso agli estranei	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6	Sono presenti piazzole di carico e scarico all'ingresso dei capannoni, lavabili e disinfettabili, di dimensioni minime pari all'ingresso del capannone	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7	Le chiusure dei capannoni sono integre e senza soluzioni di continuità	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
8	La superficie attorno ai capannoni, per almeno un metro, è pulita, priva di vegetazione incolta, di materiali d'ingombro e di rifiuti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
9	Le aree di stoccaggio dei materiali d'uso sono coperte (i materiali e le attrezzature che vengono a contatto con gli animali sono coperte e riparate da animali indesiderati e altri volatili)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
10	Esiste una zona filtro all'entrata dell'azienda con spogliatoio, lavandini e dotazione di calzature e tute per il personale e per i visitatori.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



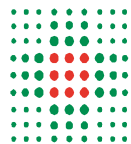
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

11	Le attrezzature d'allevamento, se usate da più aziende, sono lavate e disinfettate	SI <input type="checkbox"/> si NO <input type="checkbox"/> no NA <input type="checkbox"/>	
12	Esiste uno spazio adeguato per il deposito temporaneo dei rifiuti, in modo che questi non restino sparsi o accatastati per molto tempo senza essere smaltiti.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
13	Negli allevamenti di svezzamento ogni ambiente è delimitato da pareti e ha accesso indipendente	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
14	Sono presenti all'ingresso dell'allevamento i cartelli di divieto d'accesso agli estranei	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.1.3 GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
15	I punti di accesso all'allevamento sono disposti in modo da impedire l'accesso non controllato di estranei (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



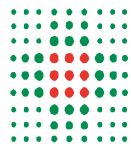
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

16	Il vestiario del personale è pulito/è disponibile vestiario pulito (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
17	L'accesso all'area circostante i capannoni è consentito solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento. (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
18	E' presente ed è correttamente compilato il registro movimenti di persone, mezzi, attrezzature (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
19	E' presente un programma di disinfestazione e derattizzazione. Sono presenti bolle di acquisto dei prodotti e relative schede di utilizzo (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
20	E' presente la dichiarazione firmata dal personale aziendale relativa al divieto di detenzione di animali propri (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
21	Gli imballaggi per le uova sono di materiale monouso o lavabile e disinfettabile (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	



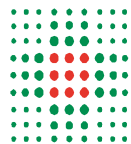
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

22	Sono presenti le schede di disinfezione automezzi allegate alle bolle del mangime (6.1.3.1)	SI <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/>	
		NO <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
		NA <input type="checkbox"/>		
23	A fine ciclo, i capannoni e relative attrezzature si presentano puliti (6.1.3.2)	SI	si	Verifica visiva e olfattiva. Sono presenti procedure di pulizia e disinfezione e documentazione relativa all'acquisto di disinfettanti e detergenti
		NO	no	
		NA		
24	La cella di congelamento per gli animali morti è posta all'esterno dell'allevamento/il carico degli animali morti avviene all'esterno (6.1.3.3)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
25	La capienza della cella è proporzionale alla capacità dell'allevamento, consentendo il carico dei morti solo a fine ciclo (per cicli brevi) o non meno di una volta al mese (6.1.3.3)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
26	È presente registrazione della mortalità e documentazione di ritiro delle carcasse da ditte autorizzate (6.1.3.3)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
27	E' presente la platea di stoccaggio per la pollina/la pollina viene ritirata da ditte autorizzate (6.1.3.4)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
28	E' presente il registro di carico e scarico correttamente compilato e aggiornato (6.1.3.5)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
29	E' presente copia dei mod. 4 in entrata e uscita degli animali (6.1.3.6)	SI	si	



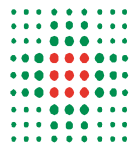
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

		NO	no	
		NA		
30	Sono presenti gli esiti/referti di eventuali esami effettuati, eventuali segnalazioni di malattie denunciabili (6.1.5) (6.1.3.3)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
31	L'allevatore comunica con almeno 5 gg di anticipo l'introduzione di animali, con esclusione dgli svezzatori/commercianti (6.1.3.6)	SI	si	E' sufficiente un fax indicando: allevamento o incubatoio di provenienza, n capi, sesso, età, data probabile di macellazione se destinati al macello.
		NO	no	
		NA		
32	Sono presenti dei criteri di identificazione dei gruppi di animali all'interno dell'allevamento (es: numerazione dei capannoni) (6.1.3.6) (6.1.2.1)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
33	Nel caso di utilizzo di coccidiostatici, evidenza della segnalazione al Servizio veterinario di comunicazione fatta entro e non oltre le 48h dall'inizio del trattamento (6.1.3.6)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
34	E' presente documentazione comprovante il rispetto dei tempi previsti per il vuoto biologico e il vuoto sanitario (6.1.3.7)	SI	si	Mod. 4
		NO	no	
		NA		
6.1.4 IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO		Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
35	Presenza delle indicazioni previste sugli imballaggi di trasporto pronti per la spedizione e sulle copie dei documenti di accompagnamento (6.1.4.1)	SI	si	
		NO	no	
		NA		



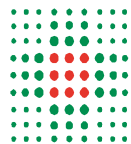
CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

36	Verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti (allevamento e produzione uova) (6.1.4.2)	SI NO NA	si no	
37	Alimentazione : verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti. Verifica del rispetto dei tempi di conservazione (6.1.4.3)	SI NO NA	si no	
38	Verifica corretta conservazione dei registri o dei documenti di consegna (12 mesi) (3.1.4.4)	SI NO NA	si no	
39	Verifica che i locali destinati allo stoccaggio delle uova siano asciutti, esenti da odori sgradevoli, al riparo dall'azione diretta dei raggi solari (6.1.4.5)	SI NO NA	si no	
40	Le uova sono identificate e commercializzate secondo le norme vigenti. Evidenze tratte dall'esame documentale e dall'osservazione (6.1.4.6)	SI NO NA	si no NV	
6.1.5 REQUISITI SPECIFICI PER GLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUTTORI				
41	Verifica presenza attestazione sanitaria di impianto indenne da pullorosi (o evidenza di richiesta inoltrata) Presenza degli esiti di laboratorio relativi agli esami effettuati (6.1.5.1)	SI NO NA	si no	
42	Verifica di presenza dell'autorizzazione ministeriale (anche da supporti informatici : registro imprese) (6.1.5.2)	SI NO NA	si no	



CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

43	Verifica della corretta timbratura delle uova o della presenza del numero distintivo dell'azienda produttrice sugli imballaggi (6.1.5.3)	SI NO NA	si no	
44	Qualora sussista una duplice destinazione (cova e alimentare), verificare la corretta identificazione delle uova. (6.1.5.5)	SI NO NA	si no	
45	Le registrazioni sono correttamente effettuate su un registro oppure è presente la documentazione equivalente (per stabilimento autorizzato agli scambi intracomunitari) (6.1.3.6)	SI NO NA	si no	
46	Verifica evidenza esecuzione controllo batteriologico/sierologico per <i>S. gallinarum ed Arizona, M. gallisepticum e M. meleagridis</i> (per stabilimento autorizzato agli scambi intracomunitari. (6.1.5.7)	SI NO NA	si no	
47	Nei nuovi allevamenti di riproduttori (costruiti dopo il 10/10/2005) il caricamento del mangime avviene dall'esterno della recinzione (6.1.5.8)	SI NO NA	si no	
6.1.6 VERIFICA PIANO DI AUTOCONTROLLO				
48	E' stato individuato il veterinario responsabile del piano di autocontrollo	SI NO NA	si no	
49	Le strutture dell'allevamento sono correttamente descritte	SI NO NA	si no	

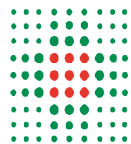


CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

50	Le misure di biosicurezza sono correttamente applicate	SI NO NA	si • no •	
51	Sono presenti informazioni sul mangime, comprese garanzie microbiologiche richieste al produttore e referti di analisi microbiologiche effettuati in autocontrollo dal mangimificio	SI NO NA	si • no •	
52	Il piano di campionamento per la ricerca di salmonella è correttamente attuato	SI NO NA	si no •	
53	E' indicato il laboratorio accreditato che esegue le analisi. Sono indicati i metodi utilizzati	SI NO NA	si • no •	
54	Eventuali positività per salmonella sono state correttamente gestite	SI NO NA	si • no •	

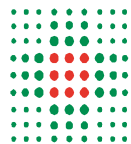
6.1.7 REQUISITI PER LE AZIENDE DI SVEZZAMENTO CHE COMMERCIALIZZANO ALL'INGROSSO IN AMBITO EXTRA-REGIONALE

55	Le aree di alimentazione sono al chiuso (6.1.7.1)	SI NO NA	si no	
56	L'area di parcheggio è dedicata e separata dall'area di allevamento. (6.1.7.1)	SI NO NA	si no	
57	All'ingresso dell'allevamento è stato attivato un punto di pulizia e disinfezione per gli automezzi dell'allevamento (arco di disinfezione)	SI	si	



CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

	(6.1.7.1)	NO	no	
		NA		
58	La zona filtro è in grado di dividere la zona sporca (esterno all'azienda) da quella pulita (interno all'azienda, con presenza di animali). La zona filtro rappresenta l'unica via di ingresso alla zona pulita sia per gli operatori sia per gli eventuali visitatori (6.1.7.1)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
59	E' presente un registro delle movimentazioni correttamente compilato. Le informazioni previste sono inviate al Servizio Veterinario con la frequenza mensile su supporto informatico. (6.1.7.2)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
60	Gli anatidi e le quaglie sono allevate in unità produttive distinte dalle altre specie. (6.1.7.2)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
61	Il carico degli animali per la vendita a commercianti avviene senza che gli automezzi entrino nell'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento. In deroga a tale divieto è possibile autorizzare l'ingresso agli automezzi di cui sopra a condizione che risultino vuoti, lavati e disinfettati. (6.1.7.2)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
62	La vendita diretta in azienda a privati cittadini (allevatori rurali) avviene fuori dall'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento. (6.1.7.2)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
63	<input type="checkbox"/> Sono introdotti volatili provenienti esclusivamente da aziende accreditate del circuito rurale o da allevamenti del circuito industriale. (6.1.7.2)	SI	si	
		NO	no	
		NA		
64	<input type="checkbox"/> E' rispettato il divieto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati. (6.1.7.2)	SI	si	

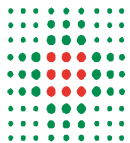


CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

		NO	no	
		NA		
65	L'informazione e addestramento del personale rispetto alle norme minime di biosicurezza è adeguata.(6.1.7.2)	SI	si	
		NO	no	
		NA		

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente		
adeguamenti strutturali		
adeguamenti funzionali		
SFAVOREVOLE		



CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
(biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

si

no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

.....

eventuali annotazioni

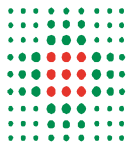
.....

Località data / / - - -

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 31

mod. 31 P007 6100

CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE "ALLEVAMENTO AVICOLO"
CHECK LIST CONTROLLO BIOSICUREZZA
 (biosicurezza, anagrafe e igiene delle produzioni) **N. 1/03 Rev. 1 - 30 dicembre 2011**

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

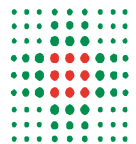
.....

Località data |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Legenda:

- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
- SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
- si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
- no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
- NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

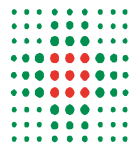


CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
 Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

Protocollo..... Data.....	RAGIONE SOCIALE (timbro)	Codice aziendale
------------------------------	--------------------------	------------------

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO :

Cognome e nome	Qualifica Proprietario Detentore degli animali Altro _____	
Assistenza veterinaria: continuativa..... su chiamata Tecnico aziendale: Sì No	Impianto registrato ai sensi all'art. 9, comma 2, del Reg. CE n. 183/2005 (6.4.1.1) allevatori che miscelano mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, compreso l'eventuale utilizzo di additivi per insilaggio allevatori che comprano il mangime da somministrare agli animali che svolgono un'attività di deposito e stoccaggio. registrazione degli stabilimenti di produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Impianto riconosciuto ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005: Se SI' vedi P.O. Mangimifici (6.4.1.2) SI <input type="checkbox"/> NO
impianto autorizzato ai sensi dell'art. 2, comma 1, DM. 16 novembre 1993 alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate Se SI' vedi P.O. Mangimifici (6.4.1.3) SI <input type="checkbox"/> NO	impianto autorizzato ai sensi dell'art. 6, comma 3, del DM. 16 novembre 1993 all'acquisto di prodotti intermedi (6.4.1.4) SI <input type="checkbox"/> NO	

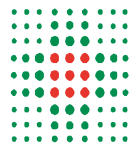


CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO

Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

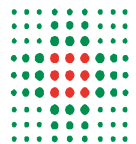
I numeri inseriti nelle righe della seconda colonna in basso a destra si riferiscono alla numerazione della check-list ministeriale ATTIVITA' 6

6.4.2- TENUTA DEI REGISTRI E TRACCIABILITA'		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
1	Sono presenti documentazioni (es. registri, d.d.t., cartellini) in grado di identificare il periodo di somministrazione di un determinato lotto di mangime e il gruppo di animali a cui è stato somministrato. (6.4.2.1 (B))	SI si NO no NA	
2	Sono identificate le sostanze per le operazioni di pulizia e sanificazione per le strutture di deposito e somministrazione degli alimenti zootecnici ed e se necessario dell'acqua (con evidenza documentale) (6.4.2.1 (C))	SI si NO no NA	
3	Sono identificate le sostanze utilizzate per le operazioni di disinfezione e Derattizzazione (con evidenza documentale) (6.4.2.1 (D))	SI si NO no NA	
6.4.3 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE e UTILIZZO DELL'ACQUA		Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
4	Gli operatori adottano misure appropriate per usare acqua pulita, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose (6.4.3.1)	SI si NO no NA	
5	L'unità di produzione animale e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi sono pulite a fondo e regolarmente per prevenire l'eventuale insorgere di fonti di pericolo, e in particolare dopo l'utilizzo per mangimi medicati. (6.4.3.2) 19	SI si NO no NA	
6	E' posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale e ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi (6.4.3.10) 11	SI si NO no NA	



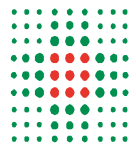
CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

7	Sono poste in atto misure appropriate che consentano di mantenere puliti l'unità di produzione e le attrezzature per la somministrazione dei mangimi per prevenire l'insorgere di fonti di pericolo (6.4.3.3)	SI NO NA	si no •	
8	Le aree di stoccaggio e i silos sono mantenuti puliti con regolari cicli di pulizia e correttamente identificati (con evidenza documentale) (6.4.3.4) 14	SI NO NA	si no •	
9	I veicoli per il trasporto dei mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda sono puliti regolarmente, in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati (6.4.3.5)	SI NO NA	si no •	
10	Esiste una procedura validata di pulizia dei silos e degli impianti dopo lo stoccaggio e la somministrazione dei mangimi medicati (6.4.3.5) 8	SI NO NA	si no •	
11	L'impiego di prodotti chimici (prodotti fitosanitari, biocidi e presidi medico chirurgici) avviene conformemente alle istruzioni e tali prodotti sono conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali (6.4.3.7)	SI NO NA	si no •	
12	L'acqua da bere è di qualità adeguata agli animali allevati (6.4.3.8) 20	SI NO NA	si no •	
13	I sistemi di erogazione dell'acqua si presentano puliti e in buono stato di manutenzione (6.4.3.6) 21	SI NO NA	si no •	
28	Il sistema di distribuzione dell'acqua è funzionalmente adeguato alla tipologia dell'allevamento, delle specie allevate e del numero degli animali presenti. (6.4.7.3)	SI NO no	si no • NA •	
14	Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, sono adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi (6.4.3.9)	SI NO NA	si no •	
17	Sono presenti sistemi per rimuovere regolarmente la pollina, gli scarti e le altre possibili fonti di contaminazione dei mangimi e per evitarne l'ammuffimento. (6.4.3.11) 10-12	SI NO NA	si no •	



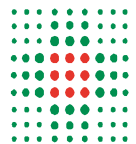
CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
 Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

18	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali. (6.4.3.12)	15	SI NO NA	si no ·	
6.4.4 PERSONALE			Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
19	La persona responsabile della somministrazione di alimenti agli animali e della loro manipolazione possiede le necessarie abilità, conoscenze e competenza. Verificare le buone prassi di allevamento (6.4.4.1)	22	SI NO NA	si no ·	
6.4.5 ACQUISTO MANGIMI			Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
20	Sono presenti tutti i cartellini e/o i d.d.t. di tutti i lotti di mangime presenti in azienda. (6.4.5.1)		SI NO NA	si no ·	
21	Per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti sull'etichetta è riportata la seguente dicitura "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)". (6.4.5.2)		SI NO NA	si no ·	
22	Presenza dei campioni in contraddittorio Legge 281/63 art.18 comma 7 (6.4.5.3)		SI NO NA	si no ·	
23	I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono acquistati esclusivamente da rivenditori autorizzati (6.4.5.4 e 6.4.5.5)		SI NO NA	si no ·	
6.4.6 IMPIANTI ED ATTREZZATURE DELL'ALLEVAMENTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI			Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
24	L'unità di produzione animale è costruita in modo tale da essere facilmente Pulibile, e viene mantenuta pulita a fondo e regolarmente (6.4.6.1)	9	SI NO NA	si no ·	



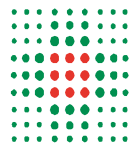
CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

25	Gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua sono costruiti in modo tale da ridurre al minimo il pericolo di contaminazione degli stessi. (6.4.6.2)	SI NO NA	si no	
6.4.7 STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI		Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
26	Gli alimenti zootecnici sono quali/quantitativamente adeguati alla specie Allevata (6.4.7.1)	SI no	si NO NA	
27	Il sistema di distribuzione del mangime è funzionalmente adeguato alla tipologia dell'allevamento, delle specie allevate e del numero degli animali presenti (6.4.7.2)	SI no	si NO NA	
28	Gli alimenti zootecnici non si presentano contaminati e non vi è competitività fra i soggetti al momento dell'alimentazione (6.4.7.4)	SI no	si NO NA	
29	I cartellini del mangime sono conformi e rispecchiano la composizione dell'alimento stesso (6.4.7.5)	SI no	si NO NA	Conformità dei pregressi esiti dei campionamenti effettuati per il P.N.A.A. e per il P.N.R.
30	Presenza di apposite strutture (locali e/o silos) dove vengono stoccati i mangimi. Essi devono essere adeguatamente separati da prodotti chimici, sementi e sostanze vietate nell'alimentazione zootecnica (6.4.2.1, 6.4.7.6 e 6.4.7.7) 13	SI no	si NO NA	
31	L'operatore che fa uso di mangimi medicati mette in atto misure per impedire la contaminazione degli altri mangimi (6.4.7.8) 7	SI no	si NO NA	
32	I mangimi medicati e i mangimi non medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati (6.4.7.8 e 6.4.7.9)	SI no	si NO NA	
33	Il sistema di distribuzione dei mangimi in azienda assicura che il mangime giusto sia inviato alla destinazione giusta (6.4.7.10)	SI no	si NO NA	



CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
 Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

34	Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate (6.4.7.11) 17	SI NO no	si · NA	
35	I mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni (6.4.7.12) 18	SI NO no	si · NA	
6.4.8 GESTIONE DEI FERTILIZZANTI ORGANICI DIVERSI DALLO STALLATICO		Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
36	L'operatore che fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico è in possesso della registrazione prevista (6.4.8.1)	SI NO no	si · NA	
37	L'operatore che fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico, ha stoccato/immagazzinato i fertilizzanti : <ul style="list-style-type: none"> - separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali - in contenitori atti a evitarne la dispersione - in locali non accessibili agli animali (6.4.8.2) 3-4 	SI NO no	si · NA	
38	Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento (6.4.8.3) 5	SI NO no	si · NA	
39	Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di: a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; b) le date e i luoghi in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati all'alimentazione animale (6.4.8.4) 6	SI NO no	si · NA	
40	La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico - verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici) (6.4.9.1) 1	SI NO no	si · NA	
41	Verifica del rispetto del il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici:	SI NO	si ·	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 33

mod. 33 P007 6100

CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
 Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

	- verifica registri di campagna (trattamenti agrochimici (6.4.9.2))	2	no	NA	
--	---	---	----	----	--

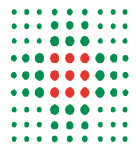
ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente		
adeguamenti strutturali		
adeguamenti funzionali		
SFAVOREVOLE		

CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento)

è stato effettuato il campionamento di una o più matrici

si |_|



CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
 Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

no

VERBALIZZANTI

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

Località data / /

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

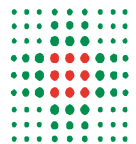
Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

Località data / /

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 33

mod. 33 P007 6100

CHECK LIST CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE IN ALLEVAMENTO AVICOLO
Check list N. 4/03 Rev. 1/ luglio 2011

Legenda:

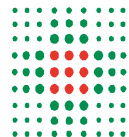
NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.



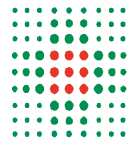
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

INDICE

- 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
- 2 DEFINIZIONI
- 3 RIFERIMENTI NORMATIVI
- 4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE . VISITE ISPETTIVE PRESSO IMPIANTO DI PRODUZIONE
- 5 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
- 6 AREE DI INDAGINE
 - 6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO
 - 6.1.1 NOTIFICA / ATTO DI RICONOSCIMENTO / PLANIMETRIA
 - 6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURA
 - 6.2.1 *Edilizia, strutturali*
 - 6.2.2 *Attrezzatura, macchinari*
 - 6.2.3 *Manutenzione (programma)*
 - 6.2.4 *Manutenzione (gestione)*
 - 6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
 - 6.3.1 *Pulizia e sanificazione (programma)*
 - 6.3.2 *Pulizia e sanificazione (gestione)*
 - 6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA – NON APPLICABILE
 - 6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI
 - 6.5.1 *Igiene del personale e delle lavorazioni (programma)*
 - 6.5.2 *Igiene del personale e delle lavorazioni (gestione)*

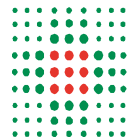


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

- 6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE**
 - 6.6.1 Formazione del personale
- 6.7 INFESTANTI**
 - 6.7.1 Lotta agli infestanti e agli animali indesiderati (programma)
 - 6.7.2 Lotta agli infestanti e agli animali indesiderati(gestione)
- 6.8 SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (S.O.A.), RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**
 - 6.8.1 Sottoprodotti di O.A. e rifiuti (programma)
 - 6.8.2 Sottoprodotti di O.A. e rifiuti (gestione)
 - 6.8.3 Approvvigionamento idrico (programma)
 - 6.8.4 Approvvigionamento idrico (gestione)
- 6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO**
 - 6.9.1 Lotti / Rintracciabilità / Ritiro / Richiamo (programma)
 - 6.9.2 Lotti / Rintracciabilità / Ritiro / Richiamo (gestione)
- 6.10 DEPOSITO E TRASPORTO**
 - 6.10.1 Temperatura e magazzinaggio e trasporto (programma)
 - 6.10.2 Temperatura (gestione)
 - 6.10.3 Magazzinaggio e trasporto (gestione)
- 6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI**
 - 6.11.1 Qualifica fornitori
 - 6.11.2 Materie prime, ingredienti, semilavorati (programma)
 - 6.11.3 Materie prime, ingredienti, semilavorati (gestione)
- 6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA**
 - 6.12.1 Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (programma)
 - 6.12.2 Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (gestione)
 - 6.12.3 Marchiatura di identificazione



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

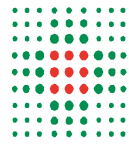
6.13 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP

6.13.1 Piano di autocontrollo / HACCP (programma)

6.14 PIANO DI AUTOCONTROLLO / HACCP IMPLEMENTAZIONE

6.14.1 Verifica della documentazione (gestione)

6.14.2 Verifica sul posto e rilevamenti strumentali (gestione)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è assicurare che i controlli ufficiali siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello.

Il presente manuale intende definire i requisiti e i criteri di conformità e si applica alla conduzione di verifiche ispettive nell'ambito del controllo ufficiale per la valutazione di impianti che producono mangimi composti, complementari, integrati e non, compresi i mangimi medicati, sia per consumo aziendale che per la commercializzazione.

Il presente manuale e la lista di riscontro correlata, si applicano alle attività indicate dal Ministero della Salute nel PNAA 2009/2011, in particolare nell'Addendum 1/2010, definite come:

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).

ATTIVITÀ 2 - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo.

ATTIVITÀ 7 - attività diverse dalla produzione primaria di mangimi e attività correlate (art. 5 comma 2 Reg.(CE) n. 183/05) **limitatamente a produzione di mangimi composti, additivi, premiscele di additivi e prodotti derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali.**

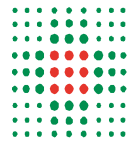
2 DEFINIZIONI

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che di tipo specifico e pertanto a queste si fa riferimento.

3 RIFERIMENTI NORMATIVI

3.2 DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e successive modifiche ed integrazioni; (G.U. n. 82 del 26/03/1963)
- Decreto Legislativo 17 agosto 1999, n. 360; (G.U.n.246 del 19/10/1999)
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002)
- Regolamento (CE) 183/2005 del 12 gennaio 2005 (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005)
- Circolare Regionale Emilia Romagna 1/10/2001 n.20
- Circolare Regionale Emilia Romagna 20/11/2001 n. 23
- Nota Regionale Emilia Romagna prot. n. ASS/VET/06/9895 del 09/03/2006
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

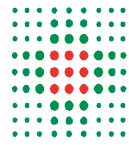
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

- Regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009 , sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione. (G.U.C.E. n. L 229 del 01/09/2009).
- Intesa tra lo Stato e le Regioni del 23 settembre 2010, Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano concernente linee guida per la definizione di una procedura uniforme sul territorio nazionale per l'attribuzione di un numero di identificazione agli operatori del settore mangimi. (Rep. atti n. 155/CSR). (10A12581) (GU n. 250 del 25-10-2010)
- Regolamento (UE) n. 892/2010 della commissione, dell'8 ottobre 2010, concernente lo status di alcuni prodotti in relazione agli additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 266 del 9.10.2010).
- Regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi; (GUUE L n. 29 del 31/01/2013).
- Regolamento (UE) n. 892/2010 della commissione, dell'8 ottobre 2010, concernente lo status di alcuni prodotti in relazione agli additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 266 del 9.10.2010).
- Raccomandazione della Commissione 2011/25/Ue del 14 gennaio 2011 che stabilisce linee guida per la distinzione tra materie prime per mangimi, additivi per mangimi, biocidi e medicinali veterinari.(GUUE n. L 11 del 15/01/2011).
- D.Lvo n. 81 del 9 aprile 2008 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.(G.U. Serie Generale n. 101 del 30/04/2008).
- Nota regionale sul documento valutazione rischi
- Nota prot. 17460-P del 27/09/2012 Oggetto: Circolare esplicativa in merito all'etichettatura dei mangimi con particolare;
- Nota prot. 18456-P del 11/10/2012 Oggetto: etichettatura dei mangimi (materie prime, mangimi composti) in riferimento agli additivi in essi contenuti;
- Nota prot. 17029-P del 19/09/2012 Oggetto: Regolamento (UE) della Commissione n. 225/2012 del 15 marzo 2012.
- Nota prot.24036-P del 16/12/2013 Oggetto: Nota esplicativa concernente l'applicazione del "Regolamento UE n.225/2012 di modifica dell'allegato II del Regolamento CE n.183/2005 per il riconoscimento di stabilimenti ce immettono sul mercato, a scopo mangimistico, derivati degli oli vegetali e grassi miscelati e relativo a specifici requisiti per la produzione, lo stoccaggio, il trasporto e i tests obbligatori per le diossine di oli, grassi e derivati.

3.3 ALIMENTI DIETETICI PER ANIMALI

- Decreto Legislativo 24 febbraio 1997, n. 45; (G.U. n. 54 del 6/03/1997 e succ. modifiche)
- Regolamento (CE) n. 767/2009 della Commissione, del 13 luglio 2009 , sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione. (G.U.C.E. n. L 229 del 01/09/2009).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

- Direttiva 2008/38 del 5 marzo 2008 che stabilisce un elenco degli usi previsti per alimenti per animali destinati a particolari fini nutrizionali; (GUUE n. L 62 del 06/03/2008).

3.4 DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E AGROALIMENTARE

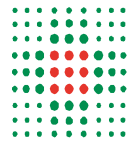
- Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (G.U.C.E. n. L 300 del 14/11/2009)
- Regolamento (UE) n 142/2011 della commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera
- Direttiva 2008/98CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive. (G.U.C.E. L 312 del 22/11/2008).
- Nota esplicativa sull'utilizzo dei sottoprodotti originati dal ciclo produttivo delle industrie agroalimentari destinate alla produzione di mangimi (prot. n. 509-12/01/2009/DGSA-P).
- Nota esplicativa prot. 20158-P dell'11/11/2010: applicazione Regolamento (CE)n. 183/2005 modalità di gestione di materie prime per mangimi provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2005.

3.5 DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DELLE PREMISCELE PER ALIMENTI MEDICAMENTOSI

- D.Lvo 6 aprile 2006, n. 193 attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari ; (G.U.R.I. n. 121 del 26/05/2006).

3.6 DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI MEDICATI E DEI PRODOTTI INTERMEDI

- Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n.90; (G.U. n. 78 del 3/04/1993)
- D.M. 16 novembre 1993; (G.U. n. 278 del 26/11/1993)
- D.M. 16 aprile 1994; (G.U. n. 200 del 27/08/1994)
- Circolare 23 gennaio 1996, n. 1; (G.U. n. 30 del 06/02/1966)
- D.M. 19 ottobre 1999, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I. n. 191 del 17/08/2000).
- Linee guida del 19 ottobre 2006 sulla produzione di mangimi medicati: misure per ridurre la contaminazione crociata del Ministero della Salute.
- Nota circolare 10 gennaio 2007 prot exDGVA/XI bis/1072/P del Ministero della Salute in materia di commercio di mangimi medicati e prodotti intermedi.
- Nota ministeriale prot. n. 7333-P-20/04/2010 "chiarimenti in merito al corretto uso dei mangimi complementari medicati.
- Nota prot. n. 309-P 09/01/2013 Oggetto: Applicabilità Circolare 1 del 23 gennaio 1996.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

3.7 DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E COMMERCIO DEGLI ADDITIVI E DELLE PREMISCELE NELL'ALIMENTAZIONE PER ANIMALI

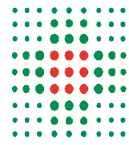
- Circolare 4 luglio 2002, n. 2/2002 circolare esplicativa del decreto del Presidente della Repubblica 2 novembre 2001, n. 433 recante regolamento di attuazione delle direttive 96/51/CE, 98/51/CE e 1999/20/CE in materia di additivi nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n. 171 del 23/07/2002).
- DM 21/02/2001 Tolleranze ammesse sui tenori degli additivi appartenenti ai gruppi delle vitamine provitamine e sostanze ad effetto analogo chimicamente ben definite e degli oligoelementi dichiarati nelle premiscele nei mangimi composti (GURI n.128 del 05/06/2001).
- Regolamento (CE) n.1831/2003 del 22 settembre 2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale; (G.U.U.E n. L268 del 18/10/2003).
- Registro on-line degli additivi autorizzati per l'utilizzo nei mangimi :
http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/comm_register_feed_additives_1831-03.pdf

3.8 PRODOTTI DI ORIGINE MINERALE E CHIMICO INDUSTRIALE CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

- D.M. 13 novembre 1985 che reca l'elenco dei prodotti di origine minerale e chimico industriali che possono essere impiegati nell'alimentazione degli animali e successive modifiche; (G.U.R.I. n. 293 del 13/12/85).

3.9 SOSTANZE E PRODOTTI INDESIDERABILI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali.
- D.Lvo 10 maggio 2004, n. 149 attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.; (G.U.R.I. n. 139 del 16/06/2004).
- D.M. 15 maggio 2006 determinazione dei limiti di ocratossina A negli alimenti per animali; (G.U.R.I. n. 120 del 25/05/2006).
- Raccomandazione (CE) 704/2004 dell'11 ottobre 2004 raccomandazione della Commissione sul monitoraggio dei livelli di base di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi; (G.U.U.E. n. L321 del 22/10/2004).
- Raccomandazione (CE) 88/2006 del 6 febbraio 2006 relativa alla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti; (G.U.U.E n. L42 del 14/02/2006).
- Regolamento (CE) n. 396/2005 del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (G.U.U.E. n. L 70 del 16/03/2005).
- Raccomandazione della Commissione n. 576 del 17 agosto 2006 sulla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali (G.U.U.E. n. L 229 del 23 agosto 2006).
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 , che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 364 del 20/12/2006).
- Raccomandazione Della Commissione (2011/516/UE) del 23 agosto 2011 sulla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

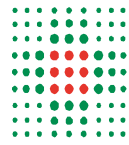
- Regolamento (UE) n. 574/2011 della commissione, del 16 giugno 2011, che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali, per quanto riguarda i tenori massimi di nitrito, melamina, *Ambrosia* spp. e carry-over di alcuni coccidiostatici e istomonostatici e che consolida gli allegati I e II (GU L 159 del 17.6.2011)
- Regolamento (UE) n. 225/2012 della Commissione, del 15 marzo 2012, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti che immettono sul mercato prodotti derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali e per quanto riguarda i requisiti specifici per la produzione, lo stoccaggio, il trasporto di oli, grassi e prodotti da essi derivati e per i relativi test per la diossina
- Report 2011.004 RIKILT – institute of food safety : Dioxin monitoring in fats and oils for the feed industry.
- Raccomandazione Della Commissione (2013/165/UE) del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.

3.10 CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- Piano Nazionale Alimentazione Animale e relativo addendum (1/2013)
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004)
- Raccomandazione (CE) 91/2003 del 10 febbraio 2003, sul programma coordinato d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2003, in conformità alla direttiva 95/53/CE del Consiglio; (G.U.U.E. n. L 034 del 11/02/2003).
- Raccomandazione (CE) 925/2005 del 14 dicembre 2005 sul programma coordinato di controlli nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006 in conformità della direttiva 95/53/CE del Consiglio; (G.U.U.E. n. L 337 del 22/12/2005).
- Decreto Legislativo 17 giugno 2003, n. 223 Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale; (G.U. n. 194 del 22/08/2003).
- Decisione della Commissione 2006/677/CE che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.U.E. n. L 278 del 10/10/2006).
- Raccomandazione 925/05/CE del 14 dicembre 2005 sul programma coordinato di controlli nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006 in conformità della direttiva 95/53CE; (GUCE n. L 337 del 22/12/2005).
- Nota del Ministero della Salute prot. 8957 del 3 maggio 2013: misure urgenti di indirizzo dei controlli ufficiali sui mangimi.

3.11 INGREDIENTI DERIVANTI DA TESSUTI DI MAMMIFERI, DI CUI E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE CON LA DIETA AI RUMINANTI

- D.M. 7 gennaio 2000 sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE); (G.U. n. 59 del 11/03/2000).
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002, che modifica la decisione del Consiglio 2000/766/CE e la decisione 2001/9/CE relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e alla somministrazione di proteine animali; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002).
- Nota-Circolare prot n DGSA 15849-P del 12/09/2011 relativa ai divieti concernenti l'utilizzo delle proteine animali all'alimentazione zootecnica.

3.12 MATERIE DI CUI E' VIETATA LA CIRCOLAZIONE O L'IMPIEGO NEI MANGIMI

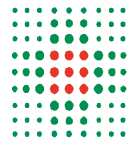
- Regolamento (CE) n. 767/2009 della Commissione, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione. (G.U.C.E. n. L 229 del 01/09/2009). (Allegato III).
- Report 2012.007 RIKILT – institute of food safety: examination of packaging materials in bakery products. A validated method for detection and quantification.

3.13 CONTROLLO DELLA SALMONELLA E DI ALTRI AGENTI ZOOTONICI SPECIFICI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

- Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti; (G.U.U.E n. L 325 del 12/12/2003).
- Regolamento (CE) n. 1003/2005 della Commissione del 30 giugno 2005 che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduzione di Gallus gallus e modifica il regolamento (CE) n. 2160/2003;(G.U.U.E. n. L 170 del 01/07/2005).
- Direttiva 2003/99/CE del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003).
- D.L.vo 4 aprile 2006 n. 191 Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici; (G.U.R.I. n.119 del 25/05/2006).
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 338 del 22/12/2005).
- D.M. 10 Marzo 1997 attuazione della Programma di controllo per le S. Enteritidis e S. Typhimurium negli allevamenti di galline ovaiole destinate alla produzione di uova da consumo. (G.U.R.I. n.103 del 06/05/1997).

3.14 ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (G.U.C.E. L 43 del 14.2.1997).
- Regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio del 26 maggio 1998 concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (abrogato dal Regolamento CE 1829/2003); (G.U.C.E. L 159 del 03/06/1998).
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE;(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003).
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati; (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

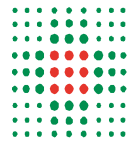
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

- Regolamento (CE) n. 223/2003 della Commissione, del 5 febbraio 2003, concernente i requisiti in materia di etichettatura riferiti al metodo di produzione biologico per i mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio; (G.U.U.E. n. L 031 del 06/02/2003).
- D.Lvo 8 luglio 2003 n. 224 attuazione della direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati;(G.U.R.I. n. 194 del 22/08/2003).
- Decisione 2005/317/CE della Commissione, del 18 aprile 2005, relativa a provvedimenti d'emergenza in relazione all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «Bt10» nei prodotti a base di mais ; (G.U.C.E. n. L 101 del 21/4/2005).
- Decisione 2007/157/CE della Commissione, del 7 marzo 2007 , che abroga la decisione 2005/317/CE relativa a provvedimenti d'emergenza in relazione all'organismo geneticamente modificato non autorizzato Bt10 nei prodotti a base di mais; (G.U.U.E. L68 dell'08/03/2007).
- Regolamento (CE) n. 65/2004 della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati; (G.U.C.E. n. L 10 del 16/01/2004).
- Regolamento (CE) n. 641/2004 della Commissione recante norme attuative del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole (pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2004, n. L 102).
- Regolamento (CE) N. 1981/2006 della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati
- Regolamento UE 619/2011 della Commissione che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta.
- Decisione 2006/601/CE della Commissione del 5 settembre 2006 che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso, modificata dalle Decisioni nn. 2006/754/CE e 2008/162/CE.
- Decisione 2010/315/UE che abroga la decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento casuale e l'analisi volti ad accertare l'assenza di tale organismo nei prodotti a base di riso.
- Decisione 2008/289/CE della Commissione del 3 aprile 2008 riguardante provvedimenti d'emergenza relativi all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «Bt 63» nei prodotti a base di riso (in via di modifica).

3.15 PRODUZIONI BIOLOGICHE

- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari; (G.U.C.E. n. L 198 del 22/07/1991).
- Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari; (G.U.C.E. n. L 222 del 24/08/1999).
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007 , relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 (entrerà in applicazione dal 1 gennaio 2009); (G.U.C.E. n. L 189 del 20/07/2007).



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “MANGIMIFICIO” Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

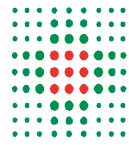
mod. 34 P007 6100

3.16 CAMPIONAMENTO

- D.M. 20 aprile 1978 modalità di prelievamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali ; (G.U. n. 165 del 15/06/1978).
- Regolamento (CE) n. 401/2006 del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 70 del 09/03/2006).
- Raccomandazione 2004/787/CE della Commissione, del 4 ottobre 2004, relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003CE 787/2004 del 04/10/2004; (G.U.C.E. n. L 348 del 24/11/2004).
- 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 (Allegate al presente Piano).
- Regolamento (UE) n. 619/2011 della Commissione, del 24 giugno 2011, che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta.
- Nota ministeriale “Gestione dei campioni per l’esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al regolamento CE n. 882/2004” prot. n. 4333 del 3 agosto 2011

3.17 SANZIONI

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4, Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari. (G.U.R.I. n. 41 del 19/02/2011).
- Legge 15 febbraio 1963, n. 281 disciplina della produzione e del commercio dei mangimi e successive modifiche ed integrazioni; (G.U.R.I. n. 82 del 26/03/1963) .
- D. Lvo. 5 aprile 2006 n. 190, che introduce la disciplina sanzionatoria per le violazioni al Regolamento (CE) n. 178/2002. (G.U.R.I. n. 118 del 23/05/2006).
- D.L.vo 21 marzo 2005, n.70 disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati; (G.U.R.I. n. 98 del 29/04/2005).
- D.Lvo 3 marzo 1993, n.90, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I.: n. 78 del 3/04/1993) art.16.
- Decreto Legislativo n. 142 del 12 novembre 2009 “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l’igiene dei mangimi”(GURI n. 234 del 14/11/2009).
- D.Lvo 10 maggio 2004, n. 149 attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.; (G.U.R.I. n. 139 del 16/06/2004).
- D.Lvo 6/11/2007 n. 193 attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari del medesimo settore; (GURI n.261 del 09/11/2007).
- D.L.vo 01 ottobre 2012, n.186 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002, e per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 e della direttiva 97/78/CE per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

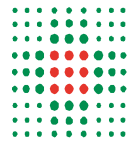
mod. 34 P007 6100

veterinari in frontiera. (G.U.R.I. n. 255 del 31-10-2012)

4 GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è articolato in 14 aree di indagine, per ciascuna delle quali sono identificati:

- Requisiti normativi relativi all'area di indagine a fronte dei quali saranno emesse eventuali non conformità
- Requisiti applicativi, cioè i requisiti che a fronte dei requisiti normativi individuati sono oggetto di indagine in campo
- Criteri di conformità cioè i criteri che l'operatore del C.U. utilizza per determinare la conformità dei requisiti applicativi presso le aziende.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

5 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

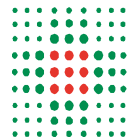
no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità minore
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

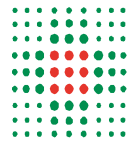
mod. 34 P007 6100

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S: non conformità che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione. Sono inclusi anche i casi in cui è prevista la segnalazione all'Autorità Giudiziaria (in base all'art.347 C.p.p.) e quelli in cui si propende per la sospensione dell'attività.

P: non conformità per le quali la normativa vigente non definisce uno specifico provvedimento sanzionatorio ma che sono comunque passibili di prescrizioni ai fini di soddisfare il requisito applicativo contenuto nella norma.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

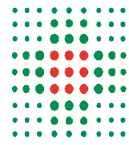
Pertanto in base alla tipologia di non conformità prevista dalla norma e al livello di non conformità riscontrato durante il controllo ufficiali, i provvedimenti conseguenti devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di non conformità	
		NC (assenza del requisito)	nc (parziale presenza del requisito)
Tipologia di non conformità	S	Sanzione amministrativa/notizia di reato/ sospensione attività	////
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

Inoltre:

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata e perciò inefficace, esita sempre in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di non conformità sanzionate (di tipo S) a tale provvedimento si aggiunge comunque la formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
- Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale)
- Nel caso del si piccolo, la chiusura della NC può essere attuata anche a seguito di sola comunicazione dell'OSM di rimozione della NC segnalata.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

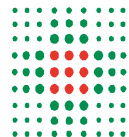
mod. 34 P007 6100

6 AREE DI INDAGINE

6.1 REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

6.1.1 NOTIFICA / ATTO DI RICONOSCIMENTO / PLANIMETRIA

REQUISITI NORMATIVI	ATTO	CRITERI DI CONFORMITA'
Art. 5 L. 15/02/63, n. 281 S art.20 L.281/62	Autorizzazione prefettizia per la produzione di mangimi composti completi, complementari, non contenenti premiscele per mangimi	Presenza, se effettuata l'attività
Art. 1 D.M. 16/11/93 S art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati, o mangimi medicati e prodotti intermedi, a scopo vendita o per conto terzi	Presenza, se effettuata l'attività
Art. 2 D.M. 16/11/93 S art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo	Presenza, se effettuata l'attività
Art. 6 D.M. 16/11/93 S art.16 D.L.vo 90/93	Autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità per l'acquisto e l'utilizzazione di prodotti intermedi	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 9, comma 2, lett. a) Reg. CE 183/2005 S art.3, c.1 D.L.vo 142/09	Registrazione degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 10, comma. 1, lettera a), Reg. CE 183/2005 S art.4, c.1 D.L.vo 142/09	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione e/o commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CEE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 10, comma 1, lettera b), Reg. CE 183/2005 S art.4, c.1 D.L.vo 142/09	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione e/o commercializzazione di premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 10, comma 1, lettera c), Reg. CE 183/2005 S art.4, c.1 D.L.vo 142/09	Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 10, comma 3, Reg. CE 183/2005 in relazione al Reg. UE 225/2012	Riconoscimento per gli stabilimenti che effettuano una o più delle seguenti attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012: <input type="checkbox"/> trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;	Presenza, se effettuata l'attività

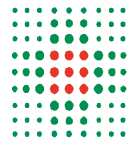


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

S art.4, c.1 D.L.vo 142/09	<input type="checkbox"/> trattamento oleochimico di acidi grassi; <input type="checkbox"/> produzione di biodiesel; <input type="checkbox"/> miscelazione di grassi;	
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005 S (sospensione attività)	Autorizzazioni all'utilizzo nei mangimi di materie prime di origine animale consentite in deroga	Presenza, se effettuata l'attività
Articolo 17 c.1 lett. c Reg. CE 767/2009	Atto di attribuzione numero di identificazione per la produzione di mangimi per conto terzi	Presenza, se richiesto dall'OSM



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

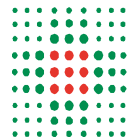
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Delibera di Giunta Regionale n.1015 del 7/7/2008</p> <p>definizione delle procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicative della normativa europea in materia di sicurezza alimentare</p> <p>Determinazione n. 16842 del 27/12/2011 Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei sottoprodotti di origine animale, dei mangimi e della riproduzione animale</p>	<p>Lo stabilimento deve essere registrato presso l'Azienda USL competente per territorio e/o essere in possesso del riconoscimento rilasciato dall'autorità competente</p>	<p>6.1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/variazioni apportate nel tempo

6.2 STRUTTURA ED ATTREZZATURA

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI		
<p>Reg. 183/2005/CE</p> <p>All.II – IMPIANTI E ATTREZZATURA – Punto 2</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09</p> <p>P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p> <p>D.M. 16/11/1993 Art.6</p> <p>S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>La concezione, la progettazione, la costruzione e le dimensioni degli impianti e delle attrezzature devono:</p> <p>a) consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione;</p> <p>b) essere tali da ridurre al minimo il rischio di errore nonché da evitare la contaminazione, la contaminazione incrociata e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti.</p>	<p>6.2.1.1. E' disponibile una planimetria firmata e quotata dell'impianto, corrispondente a quanto rilevato durante la verifica ispettiva in campo.</p> <p>6.2.1.2. Le strutture e le attrezzature risultano dal punto di vista dimensionale e tecnico, funzionali rispetto alla produzione prevista/programmata</p> <p>6.2.1.3. Nel caso di allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo,</p>

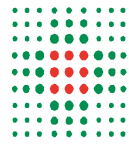


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

		l'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura
Reg. 183/2005/CE All. II - IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 5 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo; devono essere concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi.	6.2.1.4. La buca di scarico è protetta da acque piovane, luride e di lavaggio. Qualora lo scarico delle materie prime avvenga in tunnel la buca di scarico è dotata di un impianto di aspirazione delle polveri efficiente ed efficace.

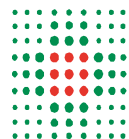


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 4 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p> <p>D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale.</p>	<p>6.2.1.5. L'illuminazione naturale e/o artificiale consente di leggere chiaramente cartellini identificativi e altri documenti e strumenti di lavoro.</p>
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 8 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p> <p>D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>Le finestre e le altre aperture devono essere predisposte, ove necessario, contro i parassiti. Le porte devono avere una buona tenuta e, una volta chiuse, predisposte contro i parassiti.</p>	<p>6.2.1.6. Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli, gatti, ecc.).</p>
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 9 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Se necessario, i soffitti e le strutture sospese devono essere 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.</p>	<p>6.2.1.7. I soffitti e le strutture sospese sono tali da ridurre al minimo l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione. 6.2.1.8. I locali ed i reparti di deposito delle materie prime e dei prodotti finiti sono privi di umidità.</p>
<p>D.M. 16/11/1993 Art.3 Art.4 Circ. Min. San. 1/96 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>I locali nei quali vengono preparati i mangimi medicati e/o i prodotti intermedi debbono essere sufficientemente vasti, in rapporto alla entità della lavorazione, in modo da potere contenere tutte le attrezzature necessarie, per il conseguimento della produzione, per il mantenimento delle materie prime e di quelle finite: avere pavimenti in materiale lavabile e resistente, facili da pulire e disinfettare, sistemati in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque stesse; avere pareti con superfici lisce facili da pulire e disinfettare, resistenti ed impermeabili essere dotati di idonei impianti di raccolta e di scarico delle acque di lavaggio e di quelle nere;</p>	<p>6.2.1.9. I locali sono dimensionati in modo da contenere tutte le necessarie attrezzature ed al contempo garantire agli operatori di poter lavorare senza intralcio o pericolo 6.2.1.10 I pavimenti sono in materiale lavabile, disinfettabile e resistente, costruiti con adeguate pendenze con eventuale presenza di chiusini, pompe per l'aspirazione ed assenza di avvallamenti o disomogeneità ad evitare il ristagno delle acque all'interno dei locali, siano esse di lavaggio o piovane. 6.2.1.11 Le pareti hanno superfici lisce, lavabili e disinfettabili,</p>

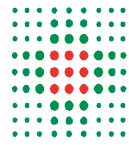


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 7</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>possedere adeguati servizi igienici muniti di WC e docce all'interno dello stabilimento I locali ed i reparti di deposito per le materie prime e per i prodotti finiti debbono essere asciutti.</p> <p>Le acque luride, le acque reflue e l'acqua piovana devono essere smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature e la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano.</p>	<p>resistenti e impermeabili ed asciutte.</p> <p>6.2.1.12 Esistono servizi igienici muniti di WC e docce in numero adeguato al numero di operatori e dislocati in posizione accessibile, presenza di armadietti per la custodia separata degli abiti da lavoro.</p>
<p>D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.1 - lett. g)</p> <p>S art.16 D.L.vo 90/93</p> <p>D.M. 16/11/1993 Art. 17</p> <p>S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>Le premiscele e i mangimi medicati devono essere immagazzinati in appositi locali chiusi a chiave o in contenitori ermetici separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione.</p> <p>La conservazione dei mangimi medicati deve essere assicurata ad ogni livello di produzione, detenzione, distribuzione ed utilizzazione, provvedendo al loro mantenimento in locali sufficientemente isolati dal punto di vista termico. Tali locali devono essere mantenuti distanti da fonti di calore. I prodotti devono essere adeguatamente protetti dai raggi del sole. Quando la conservazione presso il produttore e l'acquirente venga effettuata in celle, queste devono essere collocate in maniera da essere protette dagli sbalzi termici</p>	<p>6.2.1.13 Esiste il locale chiudibile a chiave o esistono contenitori ermetici o celle di stoccaggio, riservati alle premiscele per alimenti medicamentosi, ai prodotti intermedi e ai mangimi medicati, separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione, sufficientemente isolati dal punto di vista termico, identificati con apposito cartello, accessibili solo a personale autorizzato.</p>
<p>6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI</p>		
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 2</p>	<p>La concezione, la progettazione, la costruzione e le dimensioni degli impianti e delle attrezzature devono:</p> <p>a) consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione.</p> <p>b) essere tali da ridurre al minimo il rischio di errori nonché da evitare la contaminazione, la contaminazione incrociata e in generale altri effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti. Le macchine che vengono in contatto con i mangimi devono essere asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido</p>	<p>6.2.2.1 Esiste evidenza del fatto che l'organizzazione abbia valutato la corretta disposizione, la struttura e il funzionamento delle apparecchiature che devono essere volti a minimizzare il rischio di errori e a consentire operazioni di pulizia e di manutenzione efficaci che limitino la contaminazione, la contaminazione crociata e in generale altri effetti negativi per la qualità del prodotto.</p>
<p>Data 30/05/2016</p>	<p>Rev.0</p>	<p>Pag. 21 di 61</p>

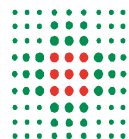


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 183/2005/CE All. II – PRODUZIONE - Punto 7 come modificato da Reg. (UE) n.225/2012 e circolare del 16/12/2013</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.L.vo 142/09</p>	<p>Gli stabilimenti di miscelazione di grassi che immettono sul mercato prodotti destinati all'alimentazione degli animali devono tenere tutti i prodotti destinati a tal fine fisicamente separati dai prodotti destinati a scopi diversi, a meno che questi ultimi siano conformi:</p> <p>— alle prescrizioni del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e</p> <p>— all'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio</p>	<p>In caso di miscelazione di grassi (Reg. (UE) n.225/2012) sono presenti flussi di processo segregati</p> <p>In caso esistano altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi) sono presenti linee dedicate alla produzione di mangimi</p> <p><i>Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi</i></p> <p>6.2.2.2 Impianti ed attrezzature sono realizzati in modo da poter essere ripuliti da polveri ed eventualmente disinfettati. In caso di pulizia a umido presenza di idonea procedura di asciugatura.</p>
<p>D.M. 16/11/1993 Art.3 - Art.4 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>I locali nei quali vengono preparati i mangimi medicati e/o i prodotti intermedi negli stabilimenti di produzione debbono:</p> <p>a) essere sufficientemente vasti, in rapporto alla entità della lavorazione, in modo da potere contenere tutte le attrezzature necessarie, per il conseguimento della produzione, per il mantenimento delle materie prime e di quelle finite, ed avere idonei impianti di aspirazione</p> <p>I locali destinati alla preparazione di mangimi medicati a partire dalle premiscele medicate nell'azienda debbono:</p> <p>a) essere sufficientemente vasti in rapporto alla entità della lavorazione, in modo da potere contenere tutte le attrezzature necessarie per il conseguimento della produzione, ed avere idonei impianti di aspirazione</p>	<p>6.2.2.3 Nei locali, l'area in cui sono manipolate le premiscele è dotata di impianti di aspirazione efficienti ed efficaci.</p>
<p>D.M. 16/11/1993 Art.7 c.2 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>Le attrezzature adibite alla preparazione di mangimi medicati e di prodotti intermedi debbono soddisfare alle esigenze di produzione ed essere tali da non alterare i prodotti lavorati</p> <p>I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze, ecc.) debbono essere facilmente pulibili ed ispezionabili e non debbono dare luogo a fenomeni di demiscelazione</p> <p>I sistemi di carico del miscelatore (pneumatico, elevatori a tazze, coclee, ecc.) debbono essere costituiti in materiale resistente e facilmente pulibile e debbono essere muniti di un adeguato sistema di abbattimento delle polveri nonché strutturati in modo da consentire una idonea pulizia</p>	<p>6.2.2.4 Sono presenti le seguenti sezioni di lavorazione e di stoccaggio, in relazione al tipo di attività:</p> <ol style="list-style-type: none"> sezione stoccaggio materie prime; sezione macinazione; sezione composizione miscele; sezione miscelazione; sezione cubettatura sezione sacco prodotti finiti ; sezione carico

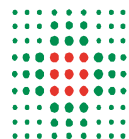


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	di linea.	<p><i>prodotto sfuso;</i></p> <p>6.2.2.5 I sistemi di trasporto materie prime e prodotti finiti sono facilmente pulibili e ispezionabili, resistenti e non debbono dare luogo a fenomeni di demiscelazione</p> <p>6.2.2.6 Il sistema di carico del miscelatore è in grado di evitare la dispersione di polveri ma è ispezionabile al fine di consentirne la pulizia</p>
<p>6.2.3 MANUTENZIONE(PROGRAMMA) 6.2.4 MANUTENZIONE(GESTIONE)</p>		
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 3</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Gli impianti e le attrezzature destinati a operazioni di miscelazione e/o produzione devono formare oggetto di una verifica adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti.</p> <p>Tutte le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi devono essere appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e devono essere sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza</p> <p>Tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi devono essere appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e devono essere in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee.</p>	<p>(PROGRAMMA)</p> <p>6.2.3.1. Esistono procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature rapportate alle dimensioni della struttura</p> <p>6.2.3.2 Vengono utilizzati strumenti di misurazione commisurati, in particolare per il dosaggio dei microcomponenti</p> <p>6.2.3.3. Esiste una procedura di controllo e taratura periodica delle bilance</p> <p>6.2.3.4 Nel caso di dosaggio manuale dei microcomponenti, esiste una procedura scritta atta a contenere i rischi .</p> <p>6.2.3.5 Esiste una guida per l'interpretazione dei controlli analitici sull'omogeneità di miscelazione che definisca i limiti oltre i quali è necessario l'intervento di manutenzione</p> <p>(GESTIONE)</p> <p>6.2.4.1 Sono applicate procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature, ai fini di conservare la conformità alle caratteristiche tecniche delle attrezzature stesse.</p> <p>6.2.4.2 Viene applicata una procedura di controllo e taratura periodica delle bilance, in particolare per il dosaggio dei</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

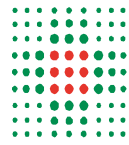
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

		microcomponenti 6.2.4.3. Viene applicato un piano di controlli analitici in grado di evidenziare l'efficacia del miscelatore.
--	--	--

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA 6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE - GESTIONE		
Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 1 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze vanno tenuti puliti.	(PROGRAMMA) 6.3.1.1. Esistono procedure documentate per la pulizia prestabile e periodiche degli impianti e delle attrezzature, rapportate alle dimensioni della struttura (GESTIONE) 6.3.2.1 Tutti gli impianti e le attrezzature sono in adeguate condizioni di pulizia in relazione ad un piano programmato.
Reg. 183/2005/CE All. II – STOCCAGGIO E TRASPORTO – Punto 4 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti. Vengono introdotti programmi di pulitura e si riducono al minimo le tracce di detersivi e disinfettanti.	(PROGRAMMA) 6.3.1.2. Esiste una procedura di pulizia dei contenitori e delle attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi. (GESTIONE)



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

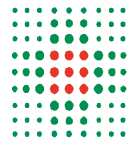
mod. 34 P007 6100

		6.3.2.2. Sono applicate procedure documentate per la pulizia prestabilite e periodiche degli impianti e delle attrezzature
--	--	--

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA – NON APPLICABILE

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA 6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE</p>		
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – PERSONALE - S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Le imprese nel settore dei mangimi devono disporre di personale numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione. Esse devono predisporre, per metterlo a disposizione delle competenti autorità incaricate del controllo, un organigramma in cui siano definite le qualifiche (ad esempio, diplomi, esperienze professionali) e le responsabilità del personale di inquadramento.</p> <p>Tutto il personale deve essere informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze, specialmente in caso di modifica, in modo da ottenere la qualità ricercata dei prodotti in questione.</p> <p>Deve essere designata una persona qualificata e responsabile della produzione.</p>	<p>(PROGRAMMA) 6.5.1.1 Esiste un organigramma (o documentazione equivalente, es. mansionario) con definizione esplicita dei compiti attribuiti. 6.5.1.2 Esistono istruzioni operative scritte per il personale, relative a tutte le fasi di produzione, in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio o materie prime di origine animale 6.5.1.3 E' stato designato un responsabile di produzione qualificato (GESTIONE) 6.5.2.1 Le funzioni previste dall'organigramma sono ricoperte.</p>
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – PRODUZIONE – Punto 2 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Gli operatori del settore dei mangimi devono assicurare che le diverse fasi della produzione siano svolte secondo procedure e istruzioni scritte prestabilite volte a definire, convalidare e assicurare la padronanza dei punti critici nel processo di fabbricazione.</p>	<p>(PROGRAMMA) 6.5.1.4 Esiste una procedura di produzione per controllare i rischi igienico sanitari (GESTIONE) 6.5.2.2. E' attuata l'applicazione di trattamenti termici tesi al contenimento del rischio microbiologico e/o utilizzo di premiscele di additivi ad effetto antimicrobico.</p>



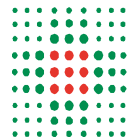
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

--	--	--

<p>D.M. 16/11/1993 Art.7 c.4 S art.16 D.L.vo 90/93</p> <p>Reg. 183/2005/CE All. II – PRODUZIONE – Punto 3 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Al termine della preparazione di ogni tipo di mangime medicato o di prodotto intermedio, prima di iniziare la preparazione di altri prodotti, il produttore deve assicurarsi che le attrezzature di lavorazione siano adeguatamente pulite.</p> <p>Vanno adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo, a seconda delle necessità, le contaminazioni crociate e gli errori. Devono essere disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione.</p>	<p>(PROGRAMMA) 6.5.1.5 Esiste un metodo o programma di gestione delle produzioni (GESTIONE) 6.5.2.3 E' previsto un piano di "lavaggio" dell'impianto con materie prime da reimpiegare in modo controllato oppure esiste una sequenza delle produzioni documentata, standardizzata, funzionale e corretta al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate ed i fenomeni di carry over</p>
<p>D.L.vo 90/93 Art. 3 – c.1 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>I mangimi medicati, per quanto concerne l'elemento medicamentoso, possono essere preparati solo con una premiscela medicata autorizzata.</p>	<p>(GESTIONE) 6.5.2.4 Sono utilizzate esclusivamente premiscele medicate autorizzate.</p>
<p>D.L.vo 90/93 Art. 4 – c.2 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>Il produttore è responsabile dell'osservanza delle seguenti condizioni:</p> <p>a) siano impiegati esclusivamente mangimi o loro combinazioni rispondenti alle caratteristiche per essi prescritte;</p> <p>b) il mangime impiegato formi, con la premiscela medicata autorizzata, una miscela omogenea e stabile;</p> <p>c) la premiscela medicata autorizzata sia utilizzata nella preparazione conformemente alle condizioni prescritte nell'autorizzazione di immissione sul mercato, e, in particolare:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sia esclusa qualsiasi interazione indesiderata dei medicinali veterinari, degli additivi e dei mangimi; 2) il mangime medicato possa essere conservato per il periodo di tempo prescritto; 3) l'alimento da utilizzare per la produzione del mangime medicato non contenga un antibiotico o un coccidiostatico già utilizzati come sostanze attive nella premiscela medicata; d) la dose giornaliera di sostanze medicamentose sia contenuta in una quantità di mangime corrispondente almeno alla metà della razione giornaliera degli animali trattati e, nel caso dei ruminanti, corrispondente almeno alla metà del fabbisogno giornaliero di mangimi complementari non minerali. 	<p>(GESTIONE) 6.5.2.5 Sono disponibili le prescrizioni medico-veterinarie 6.5.2.6 Sono rispettate le indicazioni riportate nella prescrizione tramite controllo degli ingredienti immessi in formula, nonché tutti quelli indicati nel requisito applicativo cui si rimanda.</p>

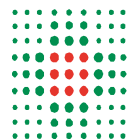


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 999/2001/CE e succ. mod. (Reg. 1292/2005/CE) All. IV P</p>	<p>ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI I. Estensione del divieto di cui all'articolo 7, paragrafo 1 Il divieto di cui all'articolo 7, paragrafo 1 è esteso alla somministrazione: a) agli animali di allevamento, ad eccezione degli animali carnivori da pelliccia, di: i) proteine animali trasformate; ii) gelatina ricavata da ruminanti; iii) prodotti a base di sangue; iv) proteine idrolizzate; v) fosfato dicalcico e fosfato tricalcico di origine animale (fosfato dicalcico e fosfato tricalcico); vi) mangimi contenenti le proteine di cui ai punti da i) a v); b) ai ruminanti, di proteine di origine animale e dei mangimi che le contengono. II. Derghe ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2, e condizioni specifiche per la loro applicazione A. I divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 non si applicano: a) alla somministrazione agli animali di allevamento delle proteine di cui ai punti i), ii), iii) e iv) e dei mangimi da esse derivati: i) latte, prodotti a base di latte e colostro; ii) uova e prodotti a base di uova; iii) gelatine derivate da non ruminanti; iv) proteine idrolizzate derivate da parti di non ruminanti e da pelli di ruminanti; b) alla somministrazione agli animali di allevamento non ruminanti delle proteine di cui ai punti i), ii), iii) e dei prodotti da esse derivati: i) farina di pesce, in conformità delle condizioni di cui al punto B; ii) fosfato dicalcico e fosfato tricalcico, conformemente alle condizioni di cui al punto C; iii) prodotti a base di sangue ricavati da non ruminanti conformemente alle condizioni di cui al punto D; c) alla somministrazione ai pesci di farine di sangue ricavate da non ruminanti conformemente alle condizioni di cui al punto D; d) gli Stati membri possono autorizzare la somministrazione agli animali di allevamento di tuberi e radici e di mangimi contenenti tuberi e radici anche in caso di detenzione di spicole ossee, purché la valutazione del rischio sia favorevole. La valutazione del rischio tiene conto almeno dell'estensione della contaminazione e della sua possibile fonte, nonché della destinazione finale</p>	<p>(GESTIONE) 6.5.2.7 Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in relazione alle produzioni effettuate. 6.5.2.8 Nel caso in cui coesista nel medesimo stabilimento la produzione di mangimi contenenti materie prime di origine animale e mangimi per ruminanti sono adottate precauzioni per evitare rischi di contaminazioni crociate (separazione fisica in tutte le fasi - <i>magazzinaggio, produzione, imballaggio, trasporto</i>)</p>
---	---	--



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

della partita esaminata.

B. All'impiego delle farine di pesce di cui al punto A, lettera b), punto i), e dei mangimi che le contengono nell'alimentazione degli animali di allevamento non ruminanti diversi dagli animali carnivori da pelliccia si applicano le condizioni seguenti:

a) le farine di pesce sono prodotte in impianti di trasformazione destinati esclusivamente alla produzione di prodotti derivati dai pesci;

b) prima dell'immissione in libera pratica sul territorio comunitario, ogni partita di farina di pesce importata è analizzata al microscopio, conformemente alla direttiva 2003/126/CE;

c) i mangimi contenenti farine di pesce sono prodotti in stabilimenti che non producono mangimi per ruminanti e sono autorizzati in tal senso dall'autorità competente.

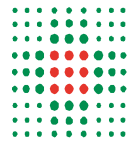
In deroga al punto c):

i) un'autorizzazione specifica per la produzione di alimenti completi per animali da mangimi contenenti farine di pesce non è richiesta per i preparatori a domicilio:

- registrati presso l'autorità competente,
- che allevano unicamente animali non ruminanti,
- che producono alimenti completi per animali destinati ad essere impiegati esclusivamente nella stessa azienda, e
- purché i mangimi a base di farine di pesce utilizzati per la produzione abbiano un tenore di proteine grezze inferiore al 50 %;

ii) l'autorità competente può autorizzare la produzione di mangimi per ruminanti in stabilimenti che producono anche mangimi contenenti farine di pesce destinati ad altre specie animali a condizione che:

- i mangimi sfusi e confezionati destinati ai ruminanti siano conservati, trasportati e imballati in modo da essere fisicamente separati dalle farine di pesce sfuse e dai mangimi sfusi contenenti farine di pesce,
- i mangimi destinati ai ruminanti siano prodotti in impianti fisicamente separati dagli impianti nei quali sono prodotti i mangimi contenenti farine di pesce,
- registri contenenti particolari sugli acquisti e l'impiego di farine di pesce e le vendite di mangimi contenenti farine di pesce siano tenuti a disposizione dell'autorità competente per almeno cinque anni,
- controlli regolari siano effettuati sui mangimi destinati ai ruminanti per escludere la presenza di proteine proibite, incluse le farine di pesce;



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

d) l'etichetta e la documentazione di accompagnamento dei mangimi contenenti farine di pesce recano chiaramente la dicitura «contiene farine di pesce — non può essere utilizzato nell'alimentazione dei ruminanti»;

e) i mangimi sfusi contenenti farine di pesce sono trasportati con veicoli che non trasportano al tempo stesso mangimi per ruminanti. Se è successivamente utilizzato per il trasporto di alimenti destinati a ruminanti, il veicolo è sottoposto ad accurata pulizia conformemente a una procedura approvata dall'autorità competente, per evitare la contaminazione incrociata;

f) l'impiego e il magazzinaggio di mangimi contenenti farine di pesce sono vietati nelle aziende agricole in cui sono allevati ruminanti.

In deroga a quanto sopra, l'autorità competente può consentire l'impiego e il magazzinaggio di mangimi contenenti farine di pesce nelle aziende agricole in cui sono allevati ruminanti previo accertamento del fatto che nell'allevamento vengono prese misure per impedire la somministrazione ai ruminanti di mangimi contenenti farine di pesce.

C. All'impiego del fosfato dicalcico e del fosfato tricalcico di cui al punto A, lettera b), punto ii), e dei mangimi contenenti tali proteine nell'alimentazione di animali d'allevamento non ruminanti diversi dagli animali carnivori da pelliccia si applicano le condizioni seguenti:

a) i mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico sono prodotti in stabilimenti che non producono mangimi per ruminanti e che sono a ciò autorizzati dall'autorità competente.

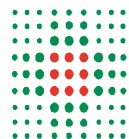
In deroga a quanto sopra:

i) un'autorizzazione specifica per la produzione di alimenti completi per animali da mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico non è richiesta per i preparatori a domicilio:

- registrati presso l'autorità competente,
- che allevano unicamente animali non ruminanti,
- che producono alimenti completi per animali destinati ad essere impiegati esclusivamente nella stessa azienda, e
- purché i mangimi a base di fosfato dicalcico o fosfato tricalcico utilizzati per la produzione abbiano un tenore totale di fosforo inferiore al 10 %;

ii) l'autorità competente può autorizzare la produzione di mangimi per ruminanti in stabilimenti che producono anche alimenti contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico destinati ad altre specie animali a condizione che:

- i mangimi sfusi e confezionati destinati ai ruminanti siano prodotti in impianti fisicamente separati da quelli in cui sono prodotti i mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico,

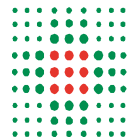


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

— i mangimi sfusi destinati ai ruminanti siano conservati, trasportati e imballati in modo da essere fisicamente separati dal fosfato dicalcico e dal fosfato tricalcico sfusi e dai mangimi sfusi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico,
— registri contenenti particolari sugli acquisti e l'impiego di fosfato dicalcico o fosfato tricalcico e sulle vendite di mangimi contenenti fosfato dicalcico e fosfato tricalcico siano tenuti a disposizione dell'autorità competente per almeno cinque anni.
b) l'etichetta e la documentazione di accompagnamento dei mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico recano chiaramente la dicitura «contiene fosfato dicalcico/fosfato tricalcico di origine animale
— non può essere utilizzato nell'alimentazione dei ruminanti»;
c) i mangimi sfusi contenenti fosfato dicalcico sono trasportati con veicoli che non trasportano al tempo stesso mangimi per ruminanti. Se è successivamente utilizzato per il trasporto di alimenti destinati ai ruminanti, il veicolo è sottoposto ad accurata pulizia conformemente a una procedura approvata dall'autorità competente, per evitare la contaminazione incrociata;
d) l'impiego e il magazzinaggio di mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico sono vietati nelle aziende agricole in cui sono allevati ruminanti.
In deroga a quanto sopra, l'autorità competente può consentire l'impiego e il magazzinaggio di mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico nelle aziende agricole in cui sono allevati ruminanti previo accertamento del fatto che nell'allevamento vengono prese misure per impedire la somministrazione di mangimi contenenti fosfato dicalcico o fosfato tricalcico ai ruminanti.
D. All'impiego dei prodotti a base di sangue di cui al punto A, lettera b), punto iii), e delle farine di sangue di cui al punto A, lettera c), e dei mangimi contenenti tali proteine nell'alimentazione di animali d'allevamento non ruminanti e dei pesci si applicano le condizioni seguenti:
a) il sangue proviene da macelli registrati e riconosciuti dall'UE, che non macellano ruminanti e sono registrati in quanto tali, ed è direttamente avviato all'azienda di trasformazione in veicoli adibiti esclusivamente al trasporto di sangue di non ruminanti. Nel caso in cui un veicolo sia stato utilizzato per il trasporto di sangue di ruminanti, sarà, dopo la pulizia, ispezionato dall'autorità competente prima di poter essere adibito al trasporto di sangue di non ruminanti.
In deroga a quanto sopra, l'autorità competente può consentire la macellazione dei ruminanti in macelli che raccolgono sangue di non ruminanti destinato alla produzione di prodotti a base di sangue e di farina di sangue per l'alimentazione degli animali da allevamento non ruminanti e dei pesci, qualora tali macelli dispongano di un sistema di controllo riconosciuto. Il sistema di



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

controllo prevede almeno:

- la macellazione di non ruminanti fisicamente separata dalla macellazione dei ruminanti,
- la raccolta, la conservazione, il trasporto e l'imballaggio del sangue di animali ruminanti in impianti fisicamente separati da quelli utilizzati per il sangue di non ruminanti,
- il prelievo e l'analisi, con periodicità regolare, di campioni di sangue di animali non ruminanti per la detezione della presenza di proteine provenienti da ruminanti;

b) i prodotti a base di sangue e le farine di sangue sono prodotti in stabilimenti riservati esclusivamente alla trasformazione di sangue di non ruminanti.

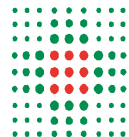
In deroga a quanto sopra, l'autorità competente può consentire la produzione di prodotti a base di sangue e di farine di sangue da utilizzare nell'alimentazione di animali da allevamento non ruminanti e dei pesci in centri che trasformano sangue di ruminanti qualora questi dispongano di un sistema di controllo riconosciuto al fine di evitare la contaminazione incrociata. Il dispositivo di controllo prevede almeno:

- la trasformazione del sangue di non ruminanti in un sistema chiuso fisicamente separato dalla trasformazione del sangue di ruminanti,
- la conservazione, il trasporto e l'imballaggio di materiale grezzo sfuso e di prodotti finiti sfusi derivati da ruminanti in strutture fisicamente separate da quelle utilizzate per il materiale grezzo sfuso e i prodotti finiti sfusi ricavati da non ruminanti,
- il prelievo e l'analisi, con periodicità regolare di campioni di prodotti a base di sangue e della farina di sangue per la detezione della presenza di proteine provenienti da ruminanti;

c) i mangimi contenenti prodotti a base di sangue o farine di sangue sono prodotti in stabilimenti che non preparano alimenti per ruminanti o animali d'allevamento diversi dai pesci e sono a ciò autorizzati dall'autorità competente.

Tuttavia, in deroga a quanto sopra:

- i) un'autorizzazione specifica per la produzione di alimenti completi per animali da mangimi contenenti prodotti a base di sangue o farine di sangue non è richiesta per i preparatori a domicilio:
 - registrati presso l'autorità competente,
 - che allevano unicamente animali non ruminanti nel caso degli alimenti a base di prodotti a base di sangue o unicamente pesci nel caso delle farine di sangue,
 - che producono alimenti completi per animali destinati ad essere impiegati esclusivamente nella stessa azienda, e



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

— purché i mangimi a base di prodotti a base di sangue o farine di sangue utilizzati per la produzione abbiano un tenore totale di proteine inferiore al 50 %;

ii) l'autorità competente può autorizzare la produzione di mangimi per ruminanti in stabilimenti che producono anche mangimi contenenti prodotti a base di sangue o farina di sangue per, rispettivamente, animali da allevamento non ruminanti o pesci a condizione che:

— i mangimi sfusi e confezionati destinati ai ruminanti o agli animali da allevamento diversi dai pesci siano prodotti in impianti fisicamente separati da quelli in cui sono prodotti i mangimi contenenti, rispettivamente, prodotti a base di sangue o farine di sangue,

— durante la conservazione, il trasporto e l'imballaggio i mangimi sfusi siano tenuti fisicamente separati in modo che:

a) gli alimenti destinati ai ruminanti siano separati dai prodotti a base di sangue e dai mangimi contenenti prodotti a base di sangue;

b) gli alimenti destinati agli animali da allevamento diversi dai pesci siano separati dalla farina di sangue e dagli alimenti contenenti farina di sangue,

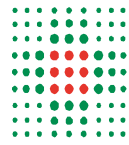
— registri contenenti particolari sugli acquisti e l'impiego di prodotti a base di sangue e farina di sangue, e le vendite di mangimi contenenti tali prodotti siano tenuti a disposizione dell'autorità competente per almeno cinque anni.

d) l'etichetta, la documentazione di accompagnamento o il certificato sanitario dei mangimi contenenti prodotti a base di sangue o farine di sangue recano chiaramente la dicitura «contiene prodotti a base di sangue — non può essere utilizzato nell'alimentazione dei ruminanti» o «contiene farina di sangue — riservato all'alimentazione dei pesci»;

e) i mangimi sfusi contenenti prodotti a base di sangue sono trasportati con veicoli che non trasportano al tempo stesso mangimi per ruminanti; i mangimi sfusi contenenti farina di sangue sono trasportati con veicoli che non trasportano al tempo stesso mangimi per animali da allevamento diversi dai pesci. Se utilizzato successivamente per il trasporto di mangimi destinati, rispettivamente, ai ruminanti o agli animali da allevamento diversi dai pesci, il veicolo deve essere sottoposto ad accurata pulizia in conformità di una procedura volta ad evitare la contaminazione incrociata, approvata dall'autorità competente;

f) l'impiego e il magazzinaggio di mangimi contenenti prodotti a base di sangue è proibito nelle aziende agricole in cui sono allevati ruminanti e l'impiego dei mangimi contenenti farina di sangue è proibito nelle aziende in cui sono allevati animali diversi dai pesci.

In deroga a quanto sopra, l'autorità competente può consentire l'impiego e il magazzinaggio di

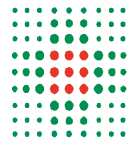


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>mangimi contenenti, rispettivamente, prodotti a base di sangue o farine di sangue nelle aziende agricole in cui sono allevati, rispettivamente, ruminanti o animali da allevamento diversi dai pesci, previo accertamento del fatto che nell'azienda agricola vengono prese misure per impedire che i mangimi contenenti, rispettivamente, prodotti a base di sangue o farina di sangue siano somministrati, rispettivamente, a ruminanti o ad animali diversi dai pesci.</p>	
<p>Reg. 142/2011/UE All II Capo II S art.3 comma 2 D.L.vo 186/20123</p> <p>Reg. 142/2011/UE All VIII Capo IV Sez. 4 S art.4 comma 4 D.L.vo 186/20123</p>	<p>Alimentazione di animali d'allevamento con piante erbacee Le seguenti condizioni si applicano all'alimentazione di animali d'allevamento con piante erbacee, assunte attraverso il pascolo o somministrate dopo essere state raccolte, se provengono da terreni sui quali sono stati applicati fertilizzanti organici o ammendanti: a) deve essere rispettato il periodo di attesa di almeno 21 giorni di cui all'art. 11, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 1069/2009; b) sono stati impiegati solo fertilizzanti organici e ammendanti conformi all'art. 32, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 1069/2009, e all'allegato XI, capo II, del presente regolamento. Tuttavia, tali condizioni non sono applicabili se sono stati applicati sul terreno solo i seguenti fertilizzanti organici o ammendanti: a) stallatico e guano; b) contenuto del tubo digerente, latte, prodotti a base di latte, prodotti derivati dal latte, colostro e prodotti a base di colostro qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di propagazione di malattie veterinarie gravi.</p> <p>Prescrizioni relative all'applicazione di taluni fertilizzanti organici e ammendanti sul terreno La persona responsabile del terreno su cui sono applicati fertilizzanti organici e ammendanti diversi dai materiali di cui all'allegato II, capo II, secondo paragrafo, e a cui hanno accesso animali d'allevamento o da cui vengono raccolte piante erbacee per l'alimentazione di animali d'allevamento, tengono per un periodo minimo di due anni registri relativi a: 1. la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; 2. la data e il luogo in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; 3. le date, successive all'applicazione di fertilizzanti organici o ammendanti, in cui animali d'allevamento hanno pascolato sul terreno o in cui sono state raccolte piante erbacee destinate all'alimentazione.</p>	<p>6.5.2.9 Se l'operatore fa uso di fertilizzanti organici (diversi da quelli oggetto di esclusione) nella produzione di piante erbacee destinate all'alimentazione degli animali dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere rispettato il periodo di attesa previsto prima dell'impiego; - devono esserne registrate le informazioni sull'utilizzo e sulle produzioni ottenute; - devono essere immagazzinati in uno spazio idoneo a cui non hanno accesso gli animali d'allevamento



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

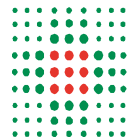
mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 142/2011/UE All XI Capo II Sez. 2 S art.11 comma 1 D.L.vo 186/20123</p>	<p>Immagazzinaggio e trasporto Dopo la trasformazione i fertilizzanti organici e gli ammendanti sono immagazzinati e trasportati: a) sfusi, in condizioni tali da impedire la contaminazione; b) in imballaggi o big bag, nel caso di fertilizzanti organici o ammendanti destinati alla vendita all'utente finale; oppure c) nel caso di immagazzinaggio nell'azienda, in uno spazio di immagazzinaggio idoneo a cui non hanno accesso gli animali d'allevamento.</p>	
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – STOCCAGGIO E TRASPORTO – Punto 5 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Si devono ridurre al minimo e tenere sotto controllo gli scarti per contenere l'invasione di parassiti.</p>	<p>(GESTIONE) 6.5.2.10 I mangimi di scarto sono prontamente destinati al recupero ove possibile o rapidamente gestiti per lo smaltimento.</p>

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE		
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – PERSONALE - S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09 D.L.vo 90/93 Art. 4 - c.1 - lett. b) D.M. 16/11/1993 Art.12 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>Le imprese nel settore dei mangimi devono disporre di personale numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione. Esse devono predisporre, per metterlo a disposizione delle competenti autorità incaricate del controllo, un organigramma in cui siano definite le qualifiche (ad esempio, diplomi, esperienze professionali) e le responsabilità del personale di inquadramento. Tutto il personale deve essere informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze, specialmente in caso di modifica, in modo da ottenere la qualità ricercata dei prodotti in questione. Gli impianti di produzione di mangimi medicati dispongano di personale in possesso delle conoscenze e delle qualifiche necessarie in materia di tecnica di miscelazione;</p>	<p>6.6.1.1 Esistono e sono attuate procedure per individuare la necessità di addestrare e qualificare il personale, in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio e materie prime di origine animale 6.6.1.2 Viene conservata in azienda la documentazione relativa all'addestramento del personale. 6.6.1.3 Il personale addetto ai processi di miscelazione nella preparazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi deve essere in possesso delle adeguate conoscenze tecniche relative alle operazioni di miscelazione stessa.</p>

6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

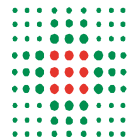
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.7.1. LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI – PROGRAMMA 6.7.2. LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI – GESTIONE		
Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 1 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze vanno tenuti puliti e si devono attuare efficaci programmi di controllo dei parassiti.	(PROGRAMMA) 6.7.1.1. Esiste un piano di controllo dei parassiti 6.7.1.2. Esiste una convenzione con una ditta specializzata per la derattizzazione/disinfestazione o vi è evidenza della esecuzione in proprio. 6.7.1.3 Esiste una planimetria con la segnalazione delle cassette porta esche (GESTIONE) 6.7.2.1 Sono efficacemente applicati sistemi di lotta contro la presenza di animali nocivi ed è disponibile la documentazione inerente i controlli effettuati

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI – PROGRAMMA 6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI – GESTIONE		
Reg. 183/2005/CE All. II – PRODUZIONE – Punto 5 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09 PNAA Addendum 1/2013	I residui e i materiali non adatti come mangimi vanno isolati e identificati. I materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari, contaminanti o altri elementi di pericolo sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati quale mangime.	(PROGRAMMA) 6.8.1.1 Esiste un piano per la gestione delle materie prime e dei prodotti non conformi 6.8.1.2 Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale (GESTIONE) 6.8.2.1 Sono assenti materie prime proibite e/o contaminate e

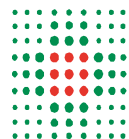


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

		<p>mangimi proibiti nel magazzino prodotti finiti.</p> <p>6.8.2.2 I residui e i materiali non adatti come mangimi sono correttamente identificati, isolati e smaltiti; i materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari, contaminanti o altri elementi di pericolo (insetticidi, anticrittogamici, concimi, fertilizzanti organici ed altre sostanze estranee alle produzioni) sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati quale mangime</p> <p>I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi</p>
<p>6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA 6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE</p>		
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – IMPIANTI E ATTREZZATURA - Punto 6 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>L'acqua usata nella produzione dei mangimi deve essere di qualità adatta per gli animali; le condutture dell'acqua devono essere inerti.</p>	<p>(PROGRAMMA)</p> <p>6.8.3.1 E' stata effettuata una valutazione della qualità dell'acqua usata nella produzione dei mangimi, al fine di garantire che sia adatta all'alimentazione degli animali</p> <p>Il programma di gestione dell'acqua utilizzata all'interno dello stabilimento prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: <ul style="list-style-type: none"> per acqua di acquedotto contratto di fornitura per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): documentazione tecnica dell'impianto - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque, indicazione e numerazione dei punti di erogazione - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione - la valutazione delle condutture al fine di assicurare che siano



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

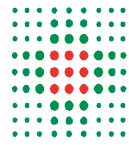
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

		<p>inerti</p> <p>(GESTIONE) 6.8.4.1 Il sopralluogo ha permesso di verificare che: - i limiti di accettabilità individuati per garantire la qualità dell'acqua, vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti; in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste - la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è attuata - vi sono evidenze documentali volte ad assicurare che le condutture sono inerti</p>
--	--	--

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.9.1	LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA	
6.9.2	LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE	
Reg. 183/2005/CE All. II – STOCCAGGIO E TRASPORTO – Punto 3 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento.	(PROGRAMMA) 6.9.1.1. Esiste una procedura relativa alla modalità di stoccaggio e carico dei prodotti finiti che assicura la rintracciabilità, minimizza il rischio di contaminazioni crociate e di deterioramento del prodotto.
Reg. 183/2005/CE All. II – CONTROLLO DI QUALITA' – Punto 4 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	Per garantire la rintracciabilità, il produttore deve provvedere a una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale. Tale documentazione deve essere tenuta a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato. Inoltre, campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno	(GESTIONE) 6.9.2.1 La documentazione commerciale di approvvigionamento delle materie prime è disponibile per un tempo minimo almeno pari alla vita commerciale del mangime. 6.9.2.2 Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna

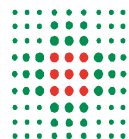


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopperire al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito.</p>	<p>partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua), prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopperire al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito.</p>
<p>Reg. 178/2002 Art. 20 S art..3 D.L.vo 190/06</p>	<p>Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di credere che un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato e informarne le autorità competenti. In tali circostanze o nel caso di cui all'articolo 15, paragrafo 3, qualora la partita, il lotto o la consegna non siano conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi, questi ultimi devono essere distrutti a meno che l'autorità competente non decida altrimenti. L'operatore informa in maniera efficace e accurata gli utenti del mangime del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti agli utenti quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.</p> <p>Gli operatori del settore dei mangimi responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità del mangime devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo informazioni necessarie ai fini della rintracciabilità di un mangime, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.</p>	<p>(PROGRAMMA) 6.9.1.2 E' presente un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione e l'informazione alla autorità competente. 6.9.1.3 Esistono procedure scritte che definiscono la destinazione dei prodotti ritirati che devono essere distrutti o che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità. 6.9.1.4 Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami. (GESTIONE) 6.9.2.3 Viene mantenuto aggiornato un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.</p>

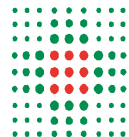


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 183/2005/CE All. II – RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>Gli operatori del settore dei mangimi informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un mangime da essi immesso sul mercato possa non essere conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi derivanti dall'uso del mangime e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un mangime. Gli operatori del settore dei mangimi collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare i rischi provocati da un mangime che forniscono o hanno fornito.</p> <p>Gli operatori del settore dei mangimi mettono in atto un sistema di registrazione e trattamento dei reclami. Essi introducono, ove ciò risulti necessario, un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione. Essi definiscono con procedure scritte la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità.</p>	
<p>D.L.vo 90/93 Art. 4 – c.1 – lett.f)</p> <p>D.L.vo 90/93 Art. 4 – c.3</p>	<p>Il produttore di mangimi medicati annoti giornalmente e, comunque, non oltre le 24 ore successive alla produzione, in un apposito registro, le seguenti indicazioni: 1) la quantità e il tipo di premiscele medicate autorizzate e di mangimi impiegati; 2) la quantità e il tipo di mangimi medicati prodotti, esistenti in deposito o ceduti; 3) il nome e l'indirizzo dell'allevatore o del detentore degli animali o del distributore autorizzato cui viene inviato il mangime medicato; 4) nome ed indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione; g) le premiscele e i mangimi medicati siano immagazzinati in appositi locali chiusi a chiave o in contenitori ermetici separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione.</p> <p>Il registro di cui al comma 1, lettera f), deve essere conservato per almeno tre anni dopo l'ultima annotazione e deve essere costantemente a disposizione delle autorità di controllo.</p>	<p>(GESTIONE) 6.9.2.4 Il produttore annota le indicazioni previste dall'art. 4, comma 1°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 in un apposito registro, non oltre le 24 ore dalla produzione .</p> <p>6.9.2.5 Tale registro è conservato per almeno tre anni</p>

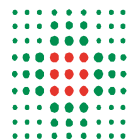


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>D.M. 16/11/1993 Art. 9 Art.10 S art.16 D.L.vo 90/93</p>	<p>Riportare testo lettera e) I risultati delle prove analitiche debbono essere riportati su un registro con pagine numerate; tale registro può anche coincidere con il registro di cui all'art. 4, comma 1, lettera f), del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90. Sotto la responsabilità del laureato in farmacia o in scienze agrarie o in chimica o in chimica industriale o in scienze biologiche o in medicina veterinaria, il registro di cui al precedente comma 1 deve essere regolarmente tenuto ed aggiornato con l'indicazione dei seguenti dati: a) denominazione della premiscela medicata o del prodotto intermedio utilizzati nella fabbricazione del mangime medicato o del prodotto intermedio e numero di registrazione del Ministero della sanità, relativo alla premiscela medicata; b) data del procedimento di fabbricazione; c) quantità prodotta di mangime medicato o di prodotto intermedio utilizzati, ed indicazione della loro denominazione; d) concentrazione teorica dei principi attivi medicati nei prodotti fabbricati; e) concentrazione rilevata dei principi attivi medicati nei prodotti fabbricati; f) metodo di analisi utilizzato; g) numero di analisi, se queste vengono effettuate da un laboratorio esterno i relativi certificati devono essere conservati per tre anni. Le analisi e le registrazioni indicate al comma 2 devono essere effettuate tempestivamente e comunque non oltre sette giorni dalla produzione.</p>	<p>dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente 6.9.2.6 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 6.9.2.7 Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma 1°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 6.9.2.8 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 I controlli analitici osservano quanto previsto dalla norma</p>
<p>Reg. 999/2001/CE e succ. Mod. (Reg. 1292/2005/CE) All. IV P</p>	<p><i>Vedi Requisito applicativo al punto 6.5.2.7.</i></p>	<p>(GESTIONE) 6.9.2.9 Esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di o.a. consentite in deroga.</p>
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – PRODUZIONE – Punto 6</p>	<p>Gli operatori del settore dei mangimi adottano le misure adeguate per garantire l'efficace rintracciamento dei prodotti.</p>	<p>(GESTIONE) 6.9.2.10 I documenti cartacei o informatici di lavorazione consentono di ripercorrere l'iter di fabbricazione dall'ingresso</p>



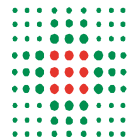
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>		<p>nello stabilimento delle materie prime alla uscita del prodotto finito, in particolare garantendo la correlazione tra prodotti finiti e materie prime e ingredienti utilizzati, il monitoraggio dei parametri del processo produttivo, e la registrazione dei destinatari .</p>
---	--	--

<p>Reg. 183/2005/CE All. II – TENUA REGISTRI S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>1. Tutti gli operatori del settore dei mangimi, compresi coloro che fungono esclusivamente da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali, riportano in un registro i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale.</p> <p>2. Gli operatori del settore dei mangimi, a eccezione di quelli che fungono esclusivamente da commercianti senza mai detenere il prodotto nei loro locali, tengono in un registro:</p> <p>a) Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli.</p> <p>Le imprese nel settore dei mangimi devono disporre 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. Esse devono conservare i risultati dei controlli pertinenti. Tale documentazione deve essere conservata per consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo.</p> <p>b) Documenti relativi alla rintracciabilità, in particolare:</p> <p>i) per additivi di mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; — 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; <p>ii) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; — 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 	<p>(GESTIONE)</p> <p>6.9.2.11 L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati necessari a identificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime; - le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti. <p>6.9.2.12 Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano</p> <p>6.9.2.13 I produttori di additivi tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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. <p>6.9.2.14 I produttori di premiscele tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
---	--	---



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

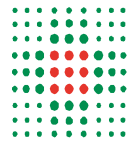
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;</p> <p>iii) 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; 8.2.2005 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 35/17 — data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso; — 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;</p> <p>iv) 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; — nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna; — tipo, quantità e formulazione del mangime composto; — 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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso - 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 <p>6.9.2.15 I produttori di mangimi composti tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna. - tipo, quantità e formulazione del mangime composto - 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).
--	---	--

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- PROGRAMMA 6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE 6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- GESTIONE</p>	<p>I mangimi trasformati sono tenuti separati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato; si devono usare adeguati materiali di imballaggio.</p> <p>Se del caso le temperature devono essere mantenute quanto più basse possibile per evitare la</p>	<p>(PROGRAMMA) 6.10.1.1 Sono predeterminate aree di magazzino idonee alla conservazione di materie prime e prodotti finiti che devono essere opportunamente identificati. 6.10.1.2 Esistono attrezzature per evitare la condensa e il</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

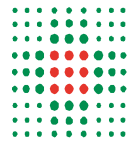
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 183/2005/CE All. II – STOCCAGGIO E TRASPORTO Punto 7 come modificato da Reg. (UE) n.225/2012 e circolare del 16/12/2013</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>condensa e il deterioramento</p> <p>I contenitori che devono servire per lo stoccaggio o il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione degli animali non devono essere utilizzati per il trasporto o lo stoccaggio di prodotti diversi da questi, a meno che tali prodotti soddisfino i requisiti:</p> <p>— del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e — dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE.</p> <p>Essi devono essere tenuti separati da qualsiasi altro carico, laddove esista un rischio di contaminazione.</p> <p>Nei casi in cui questo uso separato non sia possibile, è necessario pulire in modo efficiente, così da eliminare ogni traccia di prodotto, quei contenitori precedentemente utilizzati per prodotti non conformi ai requisiti</p> <p>— del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e — dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE.</p> <p>I grassi di origine animale della categoria 3, di cui all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009, destinati all'alimentazione degli animali devono essere immagazzinati e trasportati conformemente a tale regolamento</p>	<p>deterioramento dei prodotti (GESTIONE)</p> <p>6.10.2.1 Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSM a livello documentale - le temperature riscontrate sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSM <p>6.10.3.1 Il sopralluogo evidenzia che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le materie prime e i prodotti finiti, sono opportunamente identificati e depositati nelle aree di magazzinaggio predeterminate idonee alla conservazione - I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012) -Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012) <p><i>in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime</i></p>
--	---	---

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.11.1 QUALIFICA FORNITORI		
Reg. 183/2005/CE Art. 5 comma 6 S art.5, c.5 D.L.vo 142/09	Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma del presente regolamento.	6.11.1.1 Esiste un elenco aggiornato dei fornitori/trasportatori e vengono adottati criteri di selezione degli stessi che devono essere registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. 183/2005

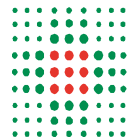


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>dell'Unione europea L 77/3</p> <p>b) produttori di grassi animali: un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate di grasso animale e di prodotti da esso derivati appartenenti alla categoria 3, come previsto all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio (**);</p> <p>c) operatori del settore dell'olio di pesce:</p> <p>i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di olio di pesce se ottenuto da:</p> <ul style="list-style-type: none">— prodotti derivati da olio di pesce greggio diverso dall'olio di pesce raffinato,— prodotti della pesca per i quali non si dispone di dati storici di monitoraggio, di origine non specificata o provenienti dal Mar Baltico,— sottoprodotti di origine ittica provenienti da stabilimenti di produzione di pesce destinato al consumo umano non riconosciuti dall'Unione europea,— melù o <i>menade</i>, <p>una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di olio di pesce;</p> <p>ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite in uscita derivate da olio di pesce greggio diverso dall'olio di pesce raffinato. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;</p> <p>iii) per quanto riguarda l'olio di pesce non menzionato al punto i), deve essere condotta un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate;</p> <p>iv) l'olio di pesce decontaminato per mezzo di un trattamento ufficialmente riconosciuto deve essere analizzato secondo i principi HACCP conformemente all'articolo 6;</p> <p>d) industria oleochimica e del biodiesel:</p> <p>i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;</p>	<p>6.11.3.2 Le materie prime introdotte in confezioni sigillate riportano le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 in un punto ben visibile dell'imballaggio in modo chiaramente leggibile, indelebile e in italiano</p> <p>L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09</p> <p>Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete</p> <p>L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)</p>
--	---	---



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite di prodotti derivati dalla trasformazione dei prodotti di cui al punto i), ad eccezione di glicerolo, lecitina e gomme;

e) stabilimenti di miscelazione dei grassi:

i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

oppure

ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti.

L'operatore del settore dei mangimi deve dichiarare all'autorità competente, nel contesto della sua valutazione dei rischi, l'opzione da lui scelta;

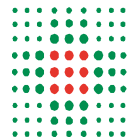
f) produttori di mangimi composti per animali da produzione alimentare diversi da quelli indicati alla lettera e):

i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientranti nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

ii) per i mangimi composti fabbricati contenenti i prodotti di cui al punto i) deve essere applicata una frequenza di campionamento pari all'1 % delle partite.

3. Se si può dimostrare che una consegna omogenea è più grande della dimensione massima della partita di cui al punto 2 e che è stata campionata in modo rappresentativo, allora i risultati dell'analisi del campione opportunamente estratto e sigillato saranno considerati accettabili. IT L 77/4 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 16.3.2012

4. Se un operatore del settore dei mangimi dimostra che una partita di un prodotto o tutti i componenti di una partita di cui al punto 2, immessi nella sua attività sono già stati analizzati in una fase precedente della produzione, trasformazione o distribuzione, o sono conformi ai requisiti



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii), l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare tale partita e deve analizzarla secondo i principi generali HACCP in conformità all'articolo 6.

5. Qualsiasi consegna di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) deve essere accompagnata dalla prova che questi prodotti o tutti i relativi componenti sono stati analizzati in base ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii) o sono conformi a essi.

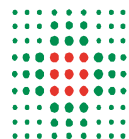
6. Se tutte le partite in entrata di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) che entrano in un processo di produzione sono state analizzate in linea con i requisiti del presente regolamento e se può essere assicurato che il processo di produzione, la manipolazione e lo stoccaggio non aumentano la contaminazione da diossina, l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare il prodotto finale e deve analizzarlo secondo i principi generali HACCP conformemente all'articolo 6.

Articolo 14

Presentazione delle indicazioni di etichettatura

1. Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono riportate nella loro totalità in un punto ben visibile dell'imballaggio, del recipiente, dell'etichetta applicata o del documento di accompagnamento di cui all'articolo 11, paragrafo 2, in modo evidente, chiaramente leggibile ed indelebile, almeno nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro o della regione in cui il prodotto è commercializzato.

2. Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono facilmente identificabili e non sono oscurate da altre informazioni. Sono in colori, in caratteri e di dimensioni tali da non oscurare o non sottolineare alcuna parte delle informazioni; una variazione è consentita solo per segnalare eventuali consigli di prudenza.



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

3. Nei codici comunitari di cui all'articolo 25 possono essere incluse specifiche relative alle prescrizioni enunciate ai paragrafi 1 e 2 e alla presentazione dell'etichettatura facoltativa di cui all'articolo 22.

Articolo 15

Prescrizioni obbligatorie generali in materia di etichettatura

Le materie prime per mangimi o i mangimi composti sono immessi sul mercato solo se nell'ambito dell'etichettatura sono fornite le seguenti indicazioni:

a) il tipo di mangime: «materia prima per mangimi», «mangime completo» o «mangime complementare», a seconda del caso:

— per «mangime completo» può, se del caso, essere utilizzata l'indicazione «mangime completo da allattamento»,

— per «mangime complementare» possono essere utilizzate, se del caso, le seguenti indicazioni: «mangime minerale» o «mangime complementare d'allattamento»,

— per animali da compagnia diversi da gatti e cani le denominazioni «mangime completo» o «mangime complementare» possono essere sostituite dalla denominazione «mangime composto»;

b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore dei mangimi responsabile dell'etichettatura;

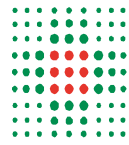
c) il numero di riconoscimento, se disponibile, dello stabilimento della persona responsabile per l'etichettatura, assegnato conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1774/2002 per gli stabilimenti autorizzati a norma dell'articolo 23, paragrafo 2, lettere a), b) e c), del regolamento (CE) n. 1774/2002 o dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1774/2002 oppure dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005. La persona responsabile dell'etichettatura che abbia diversi numeri di riconoscimento utilizza quello assegnatogli in conformità del regolamento (CE) n. 183/2005;

d) il numero di riferimento della partita o del lotto;

e) il quantitativo netto espresso in unità di massa, per i prodotti solidi, e in unità di massa o di volume, per i prodotti liquidi;

f) l'elenco degli additivi per mangimi preceduti dalla dicitura «additivi» conformemente al capo I dell'allegato VI o VII, a seconda del caso, e fatte salve le norme in materia di etichettatura stabilite dall'atto giuridico che autorizza l'uso dell'additivo per mangimi corrispondente; e g) il

Reg. 767/2009/CE
Art. 14, 15 e 16
Reg. 575/2011/UE



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

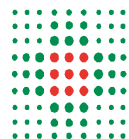
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>tenore di umidità conformemente al punto 6 dell'allegato I.</p> <p><i>Articolo 16</i> Prescrizioni obbligatorie specifiche in materia di etichettatura delle materie prime per mangimi</p> <p>1. Oltre alle prescrizioni di cui all'articolo 15, l'etichettatura delle materie prime per mangimi comprende altresì:</p> <p>a) la denominazione della materia prima; la denominazione viene utilizzata conformemente all'articolo 24, paragrafo 5; e</p> <p>b) la dichiarazione obbligatoria corrispondente alla categoria interessata di cui all'elenco figurante nell'allegato V; la dichiarazione obbligatoria può essere sostituita dalle indicazioni incluse nel catalogo comunitario di cui all'articolo 24, per ciascuna materia prima per mangimi della categoria corrispondente.</p> <p>2. Oltre alle prescrizioni di cui al paragrafo 1, qualora vengano incorporati additivi per mangimi, l'etichettatura delle materie prime per mangimi comprende altresì:</p> <p>a) le specie o categorie di animali cui la materia prima per mangimi è destinata, se gli additivi interessati non sono autorizzati per tutte le specie animali o sono autorizzati con limiti massimi per alcune specie;</p> <p>b) le istruzioni per un uso corretto, in conformità dell'allegato II, punto 4, ove per l'additivo interessato sia stato fissato un tenore massimo; e</p> <p>c) la durata minima di conservazione per gli additivi diversi dagli additivi tecnologici.</p>	
--	---	--

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.12.1	PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – PROGRAMMA	
6.12.2	PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	
Reg. 183/2005/CE All. II – PRODUZIONE – Punto 4 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09	La presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti in relazione alla salute umana o alla salute degli animali va verificata e devono essere poste in atto appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio, in applicazione del Reg. 574/2011/UE della Commissione del 16 giugno 2011, che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i tenori massimi di nitrito, melamina,	(PROGRAMMA) 6.12.1.1. Esistono specifiche dei prodotti definite e codificate (ad esempio formulazioni dei mangimi composti) 6.12.1.2. Esiste un piano di controllo codificato dei prodotti finiti stilato in base alla valutazione del rischio specifico di ogni

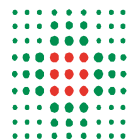


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 574/2011/UE D.M. 11/12/2009 P</p> <p>Reg. 183/2005/CE All. II- CONTROLLO DI QUALITA' punto 3 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09 PNAА Addendum 1/2013</p> <p>Reg. 183/2005/CE All. II- TENUTA DEI REGISTRI punto 2 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p><i>Ambrosia</i> spp. e carry-over di alcuni coccidiostatici e istomonostatici e che consolida gli allegati I e II</p> <p>Deve essere predisposto per iscritto ed attuato un piano relativo al controllo di qualità 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 finali.</p> <p>L'analisi dei pericoli è fondamentale per lo sviluppo delle successive strategie e procedure da parte dell'operatore. Ne consegue ad esempio, che i piani di campionamento e analisi aziendali su materie prime e prodotti finiti, devono essere definiti dall'OSM in base all'analisi dei pericoli, in modo da poter dare evidenza dei criteri di scelta delle frequenze ed esami da effettuare.</p> <p>Gli operatori del settore dei mangimi, a eccezione di quelli che fungono esclusivamente da commercianti senza mai detenere il prodotto nei loro locali, tengono in un registro:</p> <p>a) omissis b) Documenti relativi alla rintracciabilità, in particolare: i) omissis ii) omissis iii) omissis iv) 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; — nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna; — tipo, quantità e formulazione del mangime composto; — 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).</p>	<p>singolo prodotto.</p> <p>Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli</p> <p>(GESTIONE)</p> <p>6.12.2.1 E' applicato un piano di controllo analitico di qualità codificato finalizzato ad accertare il tenore analitico dei principi attivi nonché la loro omogeneità e la stabilità e le eventuali contaminazioni crociate e fenomeni di carry over</p>
---	---	--

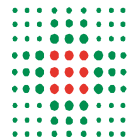


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Reg. 183/2005/CE All. II- MONITORAGGIO DIOSSINA punti 2-7 come modificato da Reg. (UE) n.225/2012 e circolare del 16/12/2013</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>2. A integrazione del sistema HACCP dell'operatore del settore dei mangimi, le analisi di cui al punto 1 devono essere effettuate almeno con le seguenti frequenze:</p> <p>a) trasformatori di oli vegetali greggi:</p> <p>i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di oli di cocco greggi. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;</p> <p>ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei prodotti derivati da oli vegetali a eccezione di glicerolo, lecitina e gomme destinate all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; IT 16.3.2012 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 77/3</p> <p>b) produttori di grassi animali:</p> <p>un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate di grasso animale e di prodotti da esso derivati appartenenti alla categoria 3, come previsto all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio (**);</p> <p>c) operatori del settore dell'olio di pesce:</p> <p>i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di olio di pesce se ottenuto da:</p> <ul style="list-style-type: none">— prodotti derivati da olio di pesce greggio diverso dell'olio di pesce raffinato,— prodotti della pesca per i quali non si dispone di dati storici di monitoraggio, di origine non specificata o provenienti dal Mar Baltico,— sottoprodotti di origine ittica provenienti da stabilimenti di produzione di pesce destinato al consumo umano non riconosciuti dall'Unione europea,— melù o <i>menade</i>, <p>una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di olio di pesce;</p> <p>ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite in uscita derivate da olio di pesce greggio diverso dall'olio di pesce raffinato. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;</p> <p>iii) per quanto riguarda l'olio di pesce non menzionato al punto i), deve essere condotta un'analisi</p>	<p>Il monitoraggio per le diossine è conforme a quanto richiesto dalla sezione monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005</p> <p>Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato</p>
--	--	--



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

rappresentativa ogni 2 000 tonnellate;

iv) l'olio di pesce decontaminato per mezzo di un trattamento ufficialmente riconosciuto deve essere analizzato secondo i principi HACCP conformemente all'articolo 6;

d) industria oleochimica e del biodiesel:

i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite di prodotti derivati dalla trasformazione dei prodotti di cui al punto i), ad eccezione di glicerolo, lecitina e gomme;

e) stabilimenti di miscelazione dei grassi:

i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

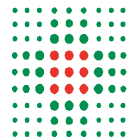
oppure

ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti.

L'operatore del settore dei mangimi deve dichiarare all'autorità competente, nel contesto della sua valutazione dei rischi, l'opzione da lui scelta;

f) produttori di mangimi composti per animali da produzione alimentare diversi da quelli indicati alla lettera e):

i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti;

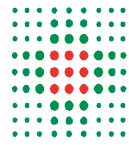


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>ii) per i mangimi composti fabbricati contenenti i prodotti di cui al punto i) deve essere applicata una frequenza di campionamento pari all'1 % delle partite.</p> <p>3. Se si può dimostrare che una consegna omogenea è più grande della dimensione massima della partita di cui al punto 2 e che è stata campionata in modo rappresentativo, allora i risultati dell'analisi del campione opportunamente estratto e sigillato saranno considerati accettabili. IT L 77/4 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 16.3.2012</p> <p>4. Se un operatore del settore dei mangimi dimostra che una partita di un prodotto o tutti i componenti di una partita di cui al punto 2, immessi nella sua attività sono già stati analizzati in una fase precedente della produzione, trasformazione o distribuzione, o sono conformi ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii), l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare tale partita e deve analizzarla secondo i principi generali HACCP in conformità all'articolo 6.</p> <p>5. Qualsiasi consegna di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) deve essere accompagnata dalla prova che questi prodotti o tutti i relativi componenti sono stati analizzati in base ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii) o sono conformi a essi.</p> <p>6. Se tutte le partite in entrata di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) che entrano in un processo di produzione sono state analizzate in linea con i requisiti del presente regolamento e se può essere assicurato che il processo di produzione, la manipolazione e lo stoccaggio non aumentano la contaminazione da diossina, l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare il prodotto finale e deve analizzarlo secondo i principi generali HACCP conformemente all'articolo 6.</p>	
<p>Reg. 767/2009/CE Art. 14, 15 e 17 Reg. 575/2011/UE P</p>	<p><i>Vedi Requisito applicativo al punto 6.11.2.2 per gli artt. 14 e 15.</i></p> <p><i>Articolo 17</i> Prescrizioni obbligatorie specifiche in materia di etichettatura dei mangimi composti 1. Oltre alle prescrizioni di cui all'articolo 15, l'etichettatura dei mangimi composti comprende altresì: a) la specie animale o le categorie di animali cui è destinato il mangime composto;</p>	<p>(PROGRAMMA) 6.12.1.3 La documentazione che costituisce il sistema di etichettatura, utilizzata per identificare i prodotti finiti sia sfusi che confezionati, è conforme alla normativa vigente</p> <p>(GESTIONE) 6.12.2.2 I mangimi composti sfusi o in contenitori non sigillati sono accompagnati da un documento recante tutte le</p>

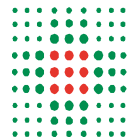


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>b) le istruzioni per un uso corretto che indichino l'esatta destinazione del mangime; tali istruzioni devono, se del caso, essere conformi con l'allegato II, punto 4;</p> <p>c) qualora il produttore non sia la persona responsabile dell'etichettatura, sono necessarie le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> — il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore, o — il numero di riconoscimento del produttore di cui all'articolo 15, lettera c), o un numero di identificazione ai sensi degli articoli 9, 23, o 24 del regolamento (CE) n. 183/2005; in assenza di tale numero, un numero di identificazione assegnato su richiesta del produttore o dell'operatore del settore dei mangimi importatore, conformemente al formato di cui all'allegato V, capo II del regolamento (CE) n. 183/2005; <p>d) l'indicazione della data di conservazione minima conformemente alle seguenti prescrizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «da consumarsi entro ...», seguita dall'indicazione della data (giorno, mese e anno), per i mangimi molto deperibili a causa dei processi di deterioramento, — «da consumarsi preferibilmente entro ...», seguita dall'indicazione della data (mese e anno), per gli altri mangimi. <p>Se viene etichettata la data di fabbricazione, la data di conservazione minima può essere fornita con la seguente dicitura «... (giorni o mesi) dopo la data di fabbricazione»;</p> <p>e) l'elenco delle materie prime che compongono il mangime, recante la dicitura «composizione» e il nome di ogni materia prima, ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1, lettera a), elencandole nell'ordine decrescente di importanza ponderale, calcolata in base al tenore di umidità del mangime composto; può essere indicata anche la percentuale in peso; e</p> <p>f) le dichiarazioni obbligatorie di cui all'allegato VI o VII, capo II, a seconda del caso.</p> <p>2. Per quanto riguarda l'elenco previsto al paragrafo 1, lettera e), si applicano le seguenti prescrizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) si indicano il nome e la percentuale in peso di una materia prima per mangimi se la sua presenza è evidenziata nell'etichettatura in parole, immagini o grafici; b) se le percentuali in peso delle materie prime contenute nei mangimi composti per animali destinati alla produzione di alimenti non sono indicate nell'etichettatura, la persona responsabile dell'etichettatura, fatta salva la direttiva 2004/48/CE, mette a disposizione dell'acquirente, su richiesta, informazioni sui dati quantitativi relativi alla composizione del prodotto, in un intervallo percentuale \pm del 15 % del valore, secondo la formulazione del mangime; e c) nel caso di mangimi composti per animali non destinati alla produzione di alimenti, ad 	<p>prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009</p> <p>L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09</p> <p>Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete</p> <p>L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)</p> <p>L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario</p> <p>6.12.2.3 I mangimi composti in confezioni sigillate riportano le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 in un punto ben visibile dell'imballaggio in modo chiaramente leggibile e indelebile</p> <p>6.12.2.4 L'elenco delle materie prime che compongono i mangimi ("composizione") riporta in ordine decrescente di importanza ponderale le singole materie prime</p>
--	--	--

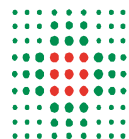


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

	<p>eccezione degli animali da pelliccia, l'indicazione del nome specifico della materia prima per mangimi può essere sostituita da quello della categoria cui detta materia prima appartiene.</p> <p>3. Per qualsiasi emergenza relativa alla salute umana e animale o all'ambiente e, fatta salva la direttiva 2004/48/CE, l'autorità competente può fornire all'acquirente le informazioni di cui dispone a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, a condizione che, dopo aver valutato i rispettivi legittimi interessi dei produttori e degli acquirenti, abbia concluso che la fornitura di tali informazioni è giustificata. Se del caso, l'autorità competente fornisce tali informazioni previa sottoscrizione di una clausola di riservatezza da parte dell'acquirente.</p> <p>4. Ai fini del paragrafo 2, lettera c), la Commissione stabilisce un elenco di categorie di materie prime per mangimi che possono essere indicate, al posto di materie prime specifiche, nell'etichettatura dei mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti, ad eccezione degli animali da pelliccia.</p> <p>Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 4.</p>	
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – STOCCAGGIO E TRASPORTO – Punto 2 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>I mangimi vanno conservati e trasportati in appositi contenitori. Essi sono immagazzinati in posti all'uopo designati, adattati e mantenuti in ordine per assicurare buone condizioni di stoccaggio e solo le persone autorizzate dagli operatori del settore dei mangimi vi hanno accesso.</p>	<p>6.12.2.5 L'accesso ai magazzini delle materie prime e dei prodotti finiti è consentito esclusivamente a personale autorizzato</p> <p>6.12.2.6. I materiali di imballaggio e i contenitori sono resistenti, consentono una idonea conservazione del contenuto, sono puliti e non devono cedere sostanze tossiche.</p>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

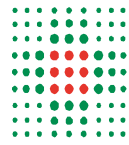
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

6.12.3 MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE		
Reg. CE 767/2009 Art. 15 lett. c	c) il numero di riconoscimento, se disponibile, dello stabilimento della persona responsabile per l'etichettatura, assegnato conformemente all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1774/2002 per gli stabilimenti autorizzati a norma dell'articolo 23, paragrafo 2, lettere a), b) e c), del regolamento (CE) n. 1774/2002 o dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1774/2002 oppure dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 183/2005. La persona responsabile dell'etichettatura che abbia diversi numeri di riconoscimento utilizza quello assegnatogli in conformità del regolamento (CE) n. 183/2005;	6.12.3.1 L'etichettatura deve riportare il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione (rilasciato ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 183/2005) o nel caso di produzione per conto terzi o di importazione di mangimi, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o il numero di identificazione (rilasciato ai sensi Articolo 17 c.1 lett. c Reg. CE 767/2009)
Articolo 17 c.1 lett. c	c) qualora il produttore non sia la persona responsabile dell'etichettatura, sono necessarie le seguenti indicazioni: — il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore, o — il numero di riconoscimento del produttore di cui all'articolo 15, lettera c), o un numero di identificazione ai sensi degli articoli 9, 23, o 24 del regolamento (CE) n. 183/2005; in assenza di tale numero, un numero di identificazione assegnato su richiesta del produttore o dell'operatore del settore dei mangimi importatore, conformemente al formato di cui all'allegato V, capo II del regolamento (CE) n. 183/2005;	

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP - PROGRAMMA		
Reg. 183/2005/CE Art.6 – 7 S art.5, c.3 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09 PNAА Addendum 1/2013	Gli operatori del settore dei mangimi pongono in atto, gestiscono e mantengono una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP. I principi di cui al paragrafo precedente sono i seguenti: a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;	6.13.1.1 L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP 6.13.1.2 In tale procedura: <ul style="list-style-type: none"> è identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili, in

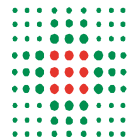


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>Al. II – CONTROLLO DI QUALITA' - Punto 3 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; d) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo; f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente; g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f). Ogniqualevolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione, gli operatori del settore dei mangimi sottopongono a revisione la loro procedura e apportano i necessari cambiamenti. Nell'ambito del sistema di procedure di cui sopra, gli operatori del settore dei mangimi possono utilizzare manuali di corretta prassi unitamente a manuali sull'applicazione dell'HACCP, elaborati a norma dell'articolo 20 del Reg. 183/2005. Gli operatori del settore dei mangimi: a) forniscono all'autorità competente prove della loro conformità nella forma richiesta dall'autorità competente; b) assicurano che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate sia sempre aggiornata. L'autorità competente tiene conto della natura e delle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi allorché stabilisce requisiti quanto alla forma di cui alla lettera a). Deve essere predisposto per iscritto ed attuato un piano relativo al controllo qualità 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 finali</p>	<p>relazione al tipo di mangime e/o alla fase del processo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici; • l'analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti • sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; • la scelta dei CCP è idonea allo scopo • sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; - <i>stabiliti da requisiti normativi</i> - <i>stabiliti da specifiche dell'operatore</i> • la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo • sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci; • sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; • sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l'efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP; • è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all'attività; • la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita; • la procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti ogniqualvolta si
---	---	---

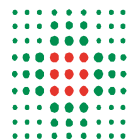


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

		<p>apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione;</p> <p>Data ultima revisione.....</p> <p>6.13.1.3. Esiste nel piano di autocontrollo la valutazione del pericolo della presenza di sostanze indesiderate e contaminanti</p>
<p>Reg. 183/2005/CE All. II – CONTROLLO DI QUALITA'- Punto 2 S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p> <p>D.M. 16/11/93 Art.8</p> <p>Art.11</p>	<p>Le imprese nel settore dei mangimi devono, quale parte del loro sistema di controllo, avere accesso a un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati.</p> <p>1. Chiunque fabbrichi per la vendita o prepari per conto terzi o comunque per la distribuzione per il consumo mangimi medicati e/o prodotti intermedi deve disporre di un proprio laboratorio munito di attrezzature idonee al controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi.</p> <p>3. Al laboratorio di cui al comma 1 deve essere addetto personale competente nelle metodiche di analisi richieste per i singoli prodotti fabbricati. Tale obbligo s'intende assolto ove il laureato in farmacia o in scienze agrarie o in chimica o in chimica industriale o in scienze biologiche o in medicina veterinaria, iscritto all'albo professionale, abbia competenza in dette metodiche</p> <p>È consentito effettuare le analisi quali-quantitative presso uno o più laboratori esterni all'impianto, purché venga rilasciata apposita dichiarazione dalla quale risulti chiaramente la disponibilità dei laboratori esterni ad effettuare le analisi richieste secondo la cadenza e la tipologia preordinata dall'interessato.</p> <p>I laboratori di cui al comma precedente debbono avere conseguito il riconoscimento, ai fini del</p>	<p>6.13.1.4 Esiste un laboratorio interno, con caratteristiche funzionalmente adeguate o una o più convenzioni formalizzate con laboratori esterni riconosciuti dal Ministero della Salute.</p>

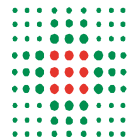


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100

<p>S art.16 D.L.vo 90/93</p> <p>Reg. 183/2005/CE All. II – MONITORAGGIO DIOSSINA- Punto 1 e punto 7 come modificato da Reg. (UE) n.225/2012 e circolare del 16/12/2013</p> <p>S art.5, c.2 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09</p>	<p>presente decreto, da parte del Ministero della sanità. Tale riconoscimento è rilasciato a seguito della verifica da parte della commissione di cui all'art. 1 del presente decreto che il laboratorio è in possesso di tutte le apparecchiature e del personale necessari per la effettuazione delle analisi richieste.</p> <p>I laboratori che operano in conformità alle disposizioni di cui ai precedenti commi devono presentare, entro tre mesi dall'entrata in vigore del presente decreto, domanda per il riconoscimento ai sensi del presente decreto. Tale domanda consente di proseguire l'effettuazione delle analisi quali-quantitative in attesa delle verifiche di cui al comma 2.</p> <p>1. Gli operatori del settore dei mangimi che immettono sul mercato grassi, oli o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione degli animali, compresi i mangimi composti, devono analizzare tali prodotti presso laboratori accreditati per la somma di diossine e PCB diossina-simili, in conformità del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione</p> <p>7. Se un operatore del settore dei mangimi affida a un laboratorio il compito di eseguire un'analisi, come indicato al punto 1, egli deve richiedere al laboratorio di comunicare i risultati di tale analisi all'autorità competente nel caso in cui vengano superati i limiti per la diossina di cui alla sezione V, punti 1 e 2, dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE.</p> <p>Se un operatore del settore dei mangimi affida l'incarico a un laboratorio che si trova in uno Stato membro diverso da quello dell'operatore del settore dei mangimi che richiede l'analisi, egli deve richiedere al laboratorio di riferire all' autorità competente di quest'ultimo, che successivamente informa l'autorità competente dello Stato membro in cui ha sede l'operatore del settore dei mangimi.</p> <p>Gli operatori del settore dei mangimi devono informare l'autorità competente dello Stato membro in cui hanno sede nel caso di affidamento dell'incarico a un laboratorio situato in un paese terzo.</p>	<p>Il laboratorio ha prova accreditata ISO 17025 per somma di diossine e PCB diossina-simili</p> <p>Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell'ambito dei monitoraggi obbligatori per le diossine, sia stato informato dall'OSM in relazione alla comunicazione all'Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo</p>
---	---	--



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

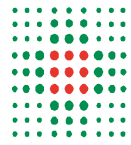
Allegato 34

mod. 34 P007 6100

Devono essere fornite prove che il laboratorio svolge l'analisi conformemente al regolamento (CE) n. 152/2009.

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE 6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	d) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci;	6.14.1.1 Esiste la documentazione aggiornata che dà evidenza dell'applicazione del piano di autocontrollo 6.14.2.1 Il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSM, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: <ul style="list-style-type: none"> - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta. 6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> - rilievi termometrici - rilievi igrometrici - vagliatura - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori
Reg. 183/2005/CE Art. 6 S art.5, c.3 D.L.vo 142/09 P art.5 c.6 D.Lvo 142/09		



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

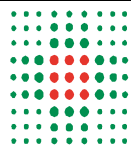
Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
Pubblica**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "MANGIMIFICIO" Rev. 4/ gennaio 2014**

Allegato 34

mod. 34 P007 6100



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 35

mod. 35 P007 6100

CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06 Rev. 3/ gennaio 2014

- **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)
 - esclusivo uso aziendale (art. 2 D.M. 16/11/1993).
- **ATTIVITÀ 2** - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo.
- **ATTIVITÀ 7** - attività diverse dalla produzione primaria di mangimi e attività correlate (art. 5 comma 2 Reg.(CE) n. 183/05)
 - produzione di mangimi composti per il commercio,
 - produzione di mangimi composti per autoconsumo;
 - produzione di additivi;
 - produzione di premiscele di additivi;
 - produzione di derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali
 - trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004
 - produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi
 - produzione di biodiesel
 - miscelazione di grassi

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____
 residente a _____ Prov. _____ in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

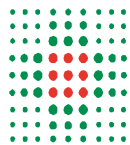
n. addetti produzione _____ dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente £ _____ consulente esterno £ _____

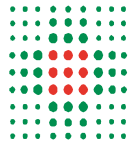
Laboratorio di analisi interno £ _____ esterno £ _____ n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO



CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06 Rev. 3/ gennaio 2014

Cognome e Nome _____		Qualifica _____	
Cognome e Nome _____		Qualifica _____	
Cognome e Nome _____		Qualifica _____	
Informazioni generali			
Specie allevate:	N°capi:	Indirizzo produttivo:	
.....	<input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> latte <input type="checkbox"/> lana /pellicce <input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> pesce <input type="checkbox"/> altro	
			se azienda zootecnica
All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
NOTE (tipo di lavorazione in corso e principali premiscele medicate utilizzate):			
.....			
Linee separate per i mangimi medicati e non			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Potenzialità oraria dell'impianto Ton./ora _____ produzione annua Ton. _____			
SPECIE ANIMALE A CUI SONO DESTINATI I MANGIMI PRODOTTI DALL'IMPIANTO E QUANTITATIVI PRODOTTI			
Specie animale (contrassegnare la casella delle specie che interessano)		Quantitativo prodotto annualmente in tonnellate	
	Mangimi semplici o materie prime per mangimi	Mangimi completi o complementari	Mangimi medicati
Suini			
Pollame			
Conigli			
Selvaggina allevata			
Pesci			
Animali da affezione			
Equini			
Vitelli			



CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO “MANGIMIFICI” Check list N. 1/06 Rev. 3/ gennaio 2014

mod. 35 P007 6100

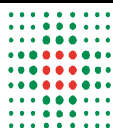
Bovini adulti
 Agnelli e capretti
 Ovi-caprini adulti

Altri ruminanti _____
 Altre specie _____
 Tutte le specie _____

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1):

- esplicitamente riportare che è stato realizzato ai sensi degli artt. 17 o 28 o 29 del D.Lvo n. 81/2008 e s.m.i;
- essere firmato dal datore di lavoro;
- riportare una “data certa” (documentata con PEC o altra forma prevista dalla legge); quest’ultima può essere attestata dalla sottoscrizione del documento, ai soli fini della prova della data, dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (ove presente) o dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza Territoriale (ove presente) e dal Medico Competente (ove nominato).

Questi controlli vanno registrati o individuando un apposito spazio nella scheda del controllo ufficiale (SCU) o in uno specifico allegato. In ogni caso la SCU o l’allegato devono essere sottoscritti dall’OSM.

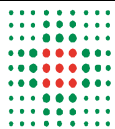


**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO		
6.1.1 NOTIFICA/ ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI - si - NO - no - NA -
ATTO	Ente/, numero/ data rilascio/presentazione	
Art. 5 L. 15/02/63, n. 281 Autorizzazione prefettizia per la produzione di mangimi composti completi, complementari, non contenenti premiscele per mangimi		
Art. 1 D.M. 16/11/93 Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati, o mangimi medicati e prodotti intermedi, a scopo vendita o per conto terzi		
Art. 2 D.M. 16/11/93 Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo		
Art. 6 D.M. 16/11/93 Autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità per l'acquisto e l'utilizzazione di prodotti intermedi		
Articolo 9, comma 2, lett. a) Reg. CE 183/2005 Registrazione degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005		
Articolo 10, comma. 1, lettera a), Reg. CE 183/2005 Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione e/o commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CEE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Reg.183/2005		
Articolo 10, comma 1, lettera b), Reg. CE 183/2005 Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione e/o commercializzazione di premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del Reg.183/2005		
Articolo 10, comma 1, lettera c), Reg. CE 183/2005 Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

Articolo 10, comma 3, Reg. CE 183/2005 in relazione al Reg. UE 225/2012
Riconoscimento per gli stabilimenti che effettuano una o più delle seguenti
attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012:

- trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;
- trattamento oleochimico di acidi grassi;
- produzione di biodiesel;
- miscelazione di grassi;

Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005

Autorizzazione alla produzione di mangimi contenenti materie prime di origine animale consentite in deroga

Art. 17 comma 1, lettera c), Reg. CE 767/2009
Atto di attribuzione numero di identificazione per la produzione di mangimi per conto terzi

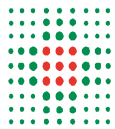
Requisiti

Evidenze

6.1.1
- Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento
- Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/ variazioni apportate nel tempo

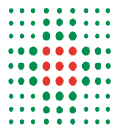
6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI - si - NO - no - NA
Requisiti	Evidenze	
6.2.1.1 è disponibile una planimetria datata, firmata e quotata dell'impianto, corrispondente a quanto rilevato durante la verifica ispettiva in campo		
6.2.1.2 le strutture e le attrezzature risultano dal punto di vista dimensionale e tecnico, funzionali rispetto alla produzione prevista/programmata		
6.2.1.3 Nel caso di allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo, l'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

6.2.1.4	la buca di scarico delle materie prime è protetta da acque piovane, luride e di lavaggio; qualora lo scarico avvenga in tunnel, la buca di scarico è dotata di un efficiente ed efficace impianto di aspirazione	
6.2.1.5	l'illuminazione naturale o artificiale consente di leggere chiaramente i cartellini identificativi e altri documenti o strumenti di lavoro	
6.2.1.6	finestre e altre aperture sono dotate di idonei dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati quali roditori, uccelli e gatti	
6.2.1.7	i soffitti e le strutture sospese sono tali da ridurre al minimo l'accumulo di polveri ed a ridurre la condensazione	
6.2.1.8	assenza di umidità nei locali e nei reparti di deposito delle materie prime e dei prodotti finiti	
6.2.1.9 (solo MM)	i locali sono di vastità sufficiente a contenere tutte le necessarie attrezzature ed al contempo garantire agli operatori di poter operare senza intralcio o pericolo	
6.2.1.10	i pavimenti sono in materiale lavabile, disinfettabile e resistente, costruiti con adeguate pendenze con eventuale presenza di chiusini, pompe per l'aspirazione ed assenza di avvallamenti o disomogeneità ad evitare il ristagno delle acque all'interno dei locali, siano esse di lavaggio o piovane	
6.2.1.11 (solo MM)	le pareti sono lisce, lavabili e disinfettabili, resistenti, impermeabili e asciutte	
6.2.1.12 (solo MM)	presenza di servizi igienici con WC e docce in numero adeguato agli operatori e dislocati in posizione accessibile; presenza di armadietti per la custodia separata degli abiti da lavoro	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

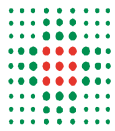
mod. 0_P007
6100

6.2.1.13 (solo MM)

esiste il locale chiudibile a chiave o esistono contenitori ermetici o celle di stoccaggio, riservati alle premiscele per alimenti medicamentosi, ai prodotti intermedi e ai mangimi medicati, separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione, sufficientemente isolati dal punto di vista termico, identificati con apposito cartello, accessibili solo a personale autorizzato

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI - si - NO - no - NA -
Requisiti	Evidenze	
<p>6.2.2.1</p> <p>l'organizzazione ha valutato la funzionalità della struttura e la corretta disposizione e il funzionamento delle apparecchiature che devono essere volte a ridurre il rischio di errori e a consentire pulizie e manutenzioni efficaci per limitare le contaminazioni ed in generale effetti negativi per la qualità del prodotto</p> <p>In caso di miscelazione di grassi (Reg. (UE) n.225/2012) sono presenti flussi di processo segregati</p> <p>In caso esistano altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi) sono presenti linee dedicate alla produzione di mangimi</p> <p><i>Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi</i></p>		
<p>6.2.2.2</p> <p>gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere pulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili.</p> <p>In caso di pulizia a umido presenza di idonea procedura di asciugatura</p>		
<p>6.2.2.3 (solo MM)</p> <p>nei locali, l'area in cui vengono manipolate le premiscele è dotata di efficienti ed efficaci impianti di aspirazione</p>		
<p>6.2.2.4 (solo MM)</p> <p>sono presenti le seguenti sezioni di lavorazione e di stoccaggio: stoccaggio materie prime, macinazione, composizione miscele, miscelazione, cubettatura, insacco prodotti finiti, carico prodotto sfuso</p>		
<p>6.2.2.5 (solo MM)</p> <p>i sistemi di trasporto delle materie prime e dei prodotti finiti sono facilmente pulibili ed ispezionabili, resistenti e non debbono dare luogo a fenomeni di demiscelazione</p>		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

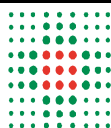
mod. 0_P007
6100

6.2.2.6 (solo MM)

i sistemi di carico del miscelatore sono adeguatamente chiusi ma pulibili ed ispezionabili e dotati di un sistema in grado di evitare la dispersione di polveri

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	Ž	no	Ž	NA	Ž
Requisiti	Evidenze								
6.2.3.1 esistono procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodiche degli impianti e delle attrezzature, rapportate alle dimensioni della struttura									
6.2.3.2 per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) sono utilizzati strumenti di misurazione appropriati									
6.2.3.3 per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) è presente una procedura per il controllo e la taratura periodici delle bilance									
6.2.3.4 nel caso di dosaggio manuale dei microcomponenti, esiste una procedura scritta atta a contenere i rischi									
6.2.3.5 esiste una guida per l'interpretazione dei controlli analitici sull'omogeneità di miscelazione e sui limiti oltre i quali occorre l'intervento di manutenzione									

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	Ž	no	Ž	NA	Ž
Requisiti	Evidenze								
6.2.4.1 sono applicate procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature									
6.2.4.2 per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) sono applicati regolarmente i controlli e le taratura periodici delle bilance									
6.2.4.3 viene applicato un piano di controlli analitici per l'omogeneità di miscelazione									



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

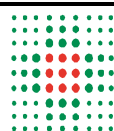
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.3.1.1 esistono procedure documentate per la pulizia prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature, rapportate alle dimensioni della struttura						
6.3.1.2 esiste una procedura di pulizia dei contenitori e delle attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei prodotti finiti						

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.3.2.1 gli impianti e le attrezzature sono in condizioni adeguate di pulizia in relazione ad un piano programmato						
6.3.2.2 sono applicate procedure documentate per la pulizia prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature						

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
	N.A.: NON APPLICABILE					

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

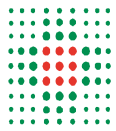
	N.A.: NON APPLICABILE
--	------------------------------

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	
6.5.1.1 esiste un organigramma con definizione esplicita e chiara delle qualifiche e delle responsabilità e dei compiti attribuiti		
6.5.1.2 il personale riceve istruzioni operative scritte per tutte le fasi di produzione, in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio o materie prime di origine animale		

6.5.1.3 e' stato designato un responsabile di produzione qualificato		
6.5.1.4 esiste una procedura di produzione per controllare i rischi igienico-sanitari		
6.5.1.5 esiste un metodo o programma di gestione di ogni singola produzione		

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	

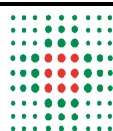


**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.5.2.1 le funzioni previste in organigramma sono ricoperte	
6.5.2.2 sono applicati trattamenti termici tesi al contenimento del rischio microbiologico e/o sono utilizzate premiscele di additivi ad effetto antimicrobico	
6.5.2.3 è previsto un piano di "lavaggio" dell'impianto con materie prime, oppure esiste una sequenza delle produzioni standardizzata, funzionale e corretta al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate ed i fenomeni di carry over	
6.5.2.4 (solo MM) risultano utilizzate esclusivamente premiscele medicate autorizzate	
6.5.2.5 (solo MM) sono presenti le prescrizioni medico-veterinarie relative ai mangimi medicati	
6.5.2.6 (solo MM) sono rispettate le indicazioni riportate nella prescrizione medico-veterinaria per la produzione di mangimi medicati	
6.5.2.7 sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga in relazione alle produzioni effettuate	
6.5.2.8 nel caso in cui coesista la produzione di mangime per ruminanti, sono adottate precauzioni per controllare il rischio di contaminazioni crociate	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

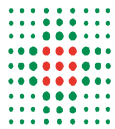
<p>6.5.2.9</p> <p>Se l'operatore fa uso di fertilizzanti organici (diversi da quelli oggetto di esclusione) nella produzione di piante erbacee destinate all'alimentazione degli animali dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere rispettato il periodo di attesa previsto prima dell'impiego; - devono esserne registrate le informazioni sull'utilizzo e sulle produzioni ottenute; - devono essere immagazzinati in uno spazio idoneo a cui non hanno accesso gli animali d'allevamento 	
<p>6.5.2.10</p> <p>i mangimi di scarto devono essere prontamente destinati al recupero ove possibile o rapidamente gestiti per lo smaltimento</p>	

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	
<p>6.6.1.1</p> <p>esistono e sono messe in atto procedure per individuare le necessità di addestrare e qualificare il personale in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio e materie prime di origine animale</p>		
<p>6.6.1.2</p> <p>l'azienda conserva la documentazione relativa all'addestramento del personale</p>		
<p>6.6.1.3 (solo MM)</p> <p>il personale addetto ai processi di miscelazione nella preparazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi è in possesso delle adeguate conoscenze tecniche relative alle operazioni di miscelazione stessa</p>		

6.7 INFESTANTI

6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

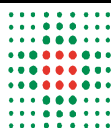
mod. 0_P007
6100

6.7.1.1 esiste un piano di controllo dei parassiti	
6.7.1.2 esiste una convenzione con una ditta specializzata per la derattizzazione/disinfestazione o vi è evidenza della esecuzione in proprio	
6.7.1.3 esiste una planimetria con la segnalazione delle cassette porta esche	

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.7.2.1 sono efficacemente applicati sistemi di lotta contro la presenza di animali nocivi ed è disponibile la documentazione inerente i controlli effettuati						

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI O.A E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.8.1.1 esiste un piano per la gestione delle materie prime e dei prodotti non conformi						
6.8.1.2 esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale						



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

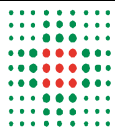
Allegato

mod. 0_P007
6100

6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.8.2.1 assenza di materie prime e/o prodotti finiti contaminati o proibiti nel magazzino prodotti finiti						
6.8.2.2 i residui e i materiali non adatti come mangimi sono correttamente identificati, isolati e smaltiti; i materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari, contaminanti o altri elementi di pericolo (insetticidi, anticrittogamici, concimi, fertilizzanti organici ed altre sostanze estranee alle produzioni) sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati quale mangime I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi						

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.8.3.1 E' stata effettuata una valutazione della qualità dell'acqua usata nella produzione dei mangimi, al fine di garantire che sia adatta all'alimentazione degli animali Il programma di gestione dell'acqua utilizzata all'interno dello stabilimento prevede : - la documentazione della provenienza delle acque ovvero: per acqua di acquedotto contratto di fornitura per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): documentazione tecnica dell'impianto - la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque, indicazione e numerazione dei punti di erogazione - nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione - la valutazione delle condutture al fine di assicurare che siano inerti						

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.8.4.1

Il sopralluogo ha permesso di verificare che:

- i limiti di accettabilità individuati per garantire la qualità dell'acqua, vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti; in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste
- la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/potabilizzazione è attuata
- **vi sono evidenze documentali volte ad assicurare che le condutture sono**

inerti

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO

6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA

**Giudizio
Complessivo**

SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž

Requisiti

Evidenze

6.9.1.1

esiste una procedura codificata relativa alle modalità di stoccaggio e carico dei prodotti finiti che assicura la rintracciabilità e minimizza il rischio di contaminazioni crociate e di deterioramento del prodotto

6.9.1.2

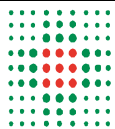
è presente un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione e l'informazione all'autorità competente

6.9.1.3

esistono procedure scritte che definiscono la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere riammessi in circolazione, devono essere sottoposti ad un nuovo controllo qualità

6.9.1.4

esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.

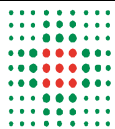


**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA'/ RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	
6.9.2.1 è disponibile la documentazione commerciale di approvvigionamento delle materie prime per un tempo minimo pari almeno alla vita commerciale del mangime		
6.9.2.2 esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua), prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e conservati, in condizioni ottimali, per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopperire al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo pari alla durabilità. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito		
6.9.2.3 Viene mantenuto aggiornato un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.		
6.9.2.4 (solo MM) Il produttore annota le indicazioni previste dall'art. 4, comma 1°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 in un apposito registro, non oltre le 24 ore dalla produzione.		
6.9.2.5 (solo MM) Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente		
6.9.2.6 (solo MM) 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.		

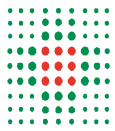


**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.9.2.7 (solo MM) Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma 1°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93.	
6.9.2.8 (solo MM) 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. I controlli analitici osservano quanto previsto dalla norma	
6.9.2.9 esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di origine animale consentite in deroga.	
6.9.2.10 i documenti cartacei o informatici di lavorazione consentono di ripercorrere l'acquisizione delle materie prime, l'iter di fabbricazione dall'ingresso nello stabilimento delle materie prime alla uscita dei prodotti finiti, in particolare garantendo la correlazione tra prodotti finiti e materie prime ed ingredienti utilizzati, il monitoraggio dei parametri del processo produttivo, e la registrazione dei destinatari	
6.9.2.11 L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati necessari a identificare: <ul style="list-style-type: none">- l'operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime;- le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti.	
6.9.2.12 Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano	
6.9.2.13 I produttori di additivi tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti: <ul style="list-style-type: none">- 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;- 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.	



CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06

Rev. 3/ gennaio 2014

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.9.2.14

I produttori di premiscele tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti:

- 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
- data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso.
- 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.

6.9.2.15

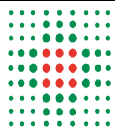
I produttori di mangimi composti tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti:

- 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.
- nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna.
- tipo, quantità e formulazione del mangime composto
- 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).

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.10.1.1 sono predeterminate aree di magazzino idonee alla conservazione di materie prime e prodotti finiti che devono essere opportunamente identificati						
6.10.1.2 esistono attrezzature per evitare la condensa e il deterioramento dei prodotti						

6.10.2 TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

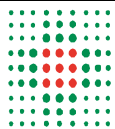
6.10.2.1 il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSM a livello documentale - le temperature riscontrate sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSM	
--	--

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.10.3.1 il sopralluogo evidenzia che: le materie prime e i prodotti finiti, sono opportunamente identificati e depositati nelle aree di magazzinaggio predeterminate idonee alla conservazione I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012)						

Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012) <i>in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime</i>	
--	--

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI						
6.11.1 QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.11.1.1 esiste un elenco aggiornato dei fornitori/trasportatori e vengono adottati criteri di selezione degli stessi che devono essere registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. 183/2005						

6.11.2 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO “MANGIMIFICI” Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

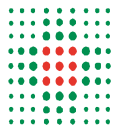
Allegato

mod. 0_P007
6100

<p>6.11.2.1 esiste un piano di controllo codificato delle materie prime stilato in base alla valutazione del rischio specifico (chimico/biologico) di ogni materia prima Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli Il monitoraggio per le diossine è conforme a quanto richiesto dalla sezione monitoraggio diossine”, allegato II, Reg. (CE) n.183/2005</p>	
<p>6.11.2.2 la documentazione che costituisce il sistema di etichettatura, utilizzata per identificare le materie prime per mangimi, è conforme alla normativa vigente</p>	
<p>6.11.2.3 esiste un piano documentato di autocontrollo sulle materie prime di origine animale consentite, finalizzato ad evitare la presenza di materie prime di origine animale vietate</p>	

6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	
<p>6.11.3.1 Le materie prime per mangimi introdotte sfuse o in contenitori non sigillati sono accompagnati da un documento recante tutte le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 Le materie prime di cui al punto 5 della sezione “monitoraggio diossine”, allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 come modificato dal Reg(UE) 225/2012 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto. Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato</p>		

--	--



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.11.3.2

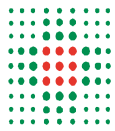
Le materie prime introdotte in confezioni sigillate riportano le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 in un punto ben visibile dell'imballaggio in modo chiaramente leggibile, indelebile e in italiano

L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09
Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete
L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.12.1.1 le specifiche dei prodotti sono definite e codificate (ad esempio formulazioni dei mangimi composti)						
6.12.1.2 esiste un piano di controllo codificato dei prodotti finiti stilato in base alla valutazione del rischio specifico di ogni singolo prodotto Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli						
6.12.1.3 la documentazione che costituisce il sistema di etichettatura, utilizzata per identificare i prodotti finiti sia sfusi che confezionati, è conforme alla normativa vigente						

6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					

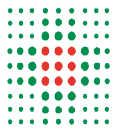


**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

<p>6.12.2.1</p> <p>è applicato un piano di controllo analitico codificato, finalizzato ad accertare: - il tenore analitico dei principi attivi nonché la loro omogeneità e la stabilità - le eventuali contaminazioni crociate e di carry over</p> <p>Il monitoraggio per le diossine è conforme a quanto richiesto dalla sezione monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005</p> <p>Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato</p>	
<p>6.12.2.2</p> <p>i mangimi composti sfusi o in contenitori non sigillati sono accompagnati da un documento recante tutte le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. Ce n. 767/2009</p> <p>L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09 Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)</p> <p>L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario</p>	
<p>6.12.2.3</p> <p>i mangimi composti in confezioni sigillate riportano le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 in un punto ben visibile dell'imballaggio in modo chiaramente leggibile e indelebile</p>	
<p>6.12.2.4</p> <p>l'elenco delle materie prime che compongono i mangimi ("composizione") riporta in ordine decrescente di importanza ponderale le singole materie prime</p>	
<p>6.12.2.5</p> <p>l'accesso ai magazzini delle materie prime e dei prodotti finiti è consentito esclusivamente a personale autorizzato</p>	
<p>6.12.2.6</p> <p>i materiali di imballaggio e i contenitori devono essere resistenti, devono consentire un' idonea conservazione del contenuto, non devono cedere sostanze tossiche e devono essere puliti</p>	



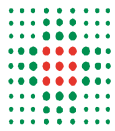
**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_P007
6100

6.12.3 MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE*	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.12.3.1 L'etichettatura deve riportare il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione (rilasciato ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 183/2005) o nel caso di produzione per conto terzi o di importazione di mangimi, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o il numero di identificazione (rilasciato ai sensi Articolo 17 c.1 lett. c Reg. CE 767/2009)						

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP						
6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI Ž	si Ž	NO Ž	no Ž	NA Ž
Requisiti	Evidenze					
6.13.1.1 L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP						



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO “MANGIMIFICI” Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014**

Allegato

mod. 0_ P007
6100

6.13.1.2

In tale procedura:

è identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili, in relazione al tipo di mangime e/o alla fase del processo;

i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici;

l'analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti

sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;

la scelta dei CCP è idonea allo scopo

sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;

- *stabiliti da requisiti normativi*

- *stabiliti da specifiche dell'operatore*

la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo

sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci;

sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo;

sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l'efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP;

è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all'attività;

la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita; la procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene

sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti

ogniquale volta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione;

Data ultima revisione.....

6.13.1.3

esiste la valutazione del pericolo della presenza di sostanze indesiderate e di contaminanti

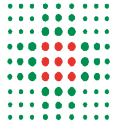
6.13.1.4

esiste un laboratorio interno di caratteristiche funzionalmente adeguate o una convenzione formalizzata con un laboratorio esterno riconosciuto dal Ministero della Salute

Il laboratorio ha prova accreditata ISO 17025 per somma di diossine e PCB diossina-simili

Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell'ambito dei monitoraggi obbligatori per le diossine, sia stato informato dall'OSM in relazione alla comunicazione all'Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE



CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06

--	--

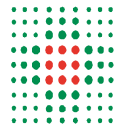
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE	Giudizio Complessivo SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
--	--

Requisiti

Evidenze

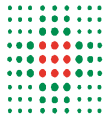
6.14.1.1

esiste la documentazione aggiornata che dà evidenza dell'applicazione del piano di autocontrollo



CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI" Check list N. 1/06
Rev. 3/ gennaio 2014

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI Ž si Ž NO Ž no Ž NA Ž
Requisiti	Evidenze	
<p>6.14.2.1 il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSM, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - individuazione dei CCP e loro gestione, - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta 		
<p>6.14.2.2 il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilievi termometrici - rilievi igrometrici - vagliatura - verifica dati produttivi - osservazione diretta degli operatori 		

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

INDICE

- 1 **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
- 2 **DEFINIZIONI**
- 3 **RIFERIMENTI NORMATIVI**
- 4 **GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE . VISITE ISPETTIVE PRESSO GROSSISTI / ESERCIZI VENDITA DIRETTA**
- 5 **CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**
- 6 **AREE DI INDAGINE**
 - 5.1 **AUTORIZZAZIONI**
 - 5.2 **PERSONALE**
 - 5.3 **CARATTERISTICHE DEI LOCALI**
 - 5.3.1 *Strutture e attrezzature*
 - 5.3.2 *Gestione*

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Assicurare una esecuzione omogenea sul territorio regionale, ripetibile per tutti gli operatori e trasparente nel processo che lo governa, del controllo ufficiale espletato nel campo della distribuzione all’ingrosso e al dettaglio del medicinale veterinario; i depositari di medicinali veterinari individuati dall’art.73 del D.Lgs. 193/2006 sono considerati alla stregua dei grossisti , avendo quali priorità:

- Verificare il rispetto delle disposizioni di legge operanti nel campo della sanità pubblica veterinaria da parte degli operatori del settore;
- Individuare le non conformità e assumere provvedimenti appropriati;
- Garantire la trasparenza del processo di controllo ufficiale.

2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto Legislativo 6 aprile 2006 n° 193;
- D.M. 28 settembre 1993;
- R.D. 1265/34 T.U.LL.SS.
- D.P.R. 309/90 e succ. mod. Testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza

3 DEFINIZIONI

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che specifiche per area di indagine del manuale e pertanto a queste si fa riferimento.

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

4 GUIDA ALL’UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è articolato in 5 aree di indagine, per ciascuna delle quali sono identificati:

- l’indicazione del riferimento normativo per il requisito stabilito, a fronte del quale saranno emesse le eventuali non conformità.
- i requisiti che saranno oggetto di valutazione presso le aziende
- i criteri che l’ispettore dovrà utilizzare per determinare la conformità dell’azienda valutata ai requisiti stabiliti

5 CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA’

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

SI (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

si (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell’operatore;

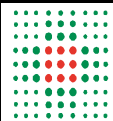
no (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

NO (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all’ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

Data 30/05/2016	Rev.0	Pag. 3 di 12
-----------------	-------	--------------



Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (S) requisito completamente rispettato	C conformità
si (si) requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento	nc non conformità minore
no (no) requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto	nc non conformità minore
NO (N) requisito completamente non rispettato	NC non conformità maggiore

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S: non conformità che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione. Sono inclusi anche i casi in cui è prevista la segnalazione all'Autorità Giudiziaria (in base all'art.347 C.p.p.) e quelli in cui si propende per la sospensione dell'attività.

P: non conformità per le quali la normativa vigente non definisce uno specifico provvedimento sanzionatorio ma che sono comunque passibili di prescrizioni ai fini di soddisfare il requisito applicativo contenuto nella norma.

Pertanto in base alla tipologia di non conformità prevista dalla norma e al livello di non conformità riscontrato durante il controllo ufficiali, i provvedimenti conseguenti devono essere coerenti con il seguente schema:

Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

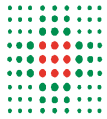
Livello di non conformità	
NC (assenza del requisito)	nc (parziale presenza del

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

Tipologia di non conformità	S	Sanzione amministrativa/notizia di reato/ sospensione attività	requisito) ////
	P	Proposta di ordinanza sindacale	Prescrizione

Inoltre:

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l’adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti in assenza di concessione di proroghe, o la sua inadeguata risoluzione, esita in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.
- Nel caso di non conformità sanzionate (di tipo S) lo specifico provvedimento sanzionatorio va integrato con la prescrizione finalizzata al ripristino del requisito applicativo della norma.

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

6 AREE DI INDAGINE

6.1 AUTORIZZAZIONI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs. 193/2006 Art 66 (Sanzione: art. 108, c. 5)	Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari;	Presenza documentazione
D.Lgs. 193/2006 Art. 69 (Sanzione: art. 108, c. 5)	Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio di sostanze farmacologicamente attive se effettuata;	Presenza documentazione
D.Lgs. 193/2006 Art 70 (Sanzione: art. 108, c. 7)	Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di vendita diretta di medicinali veterinari se effettuata;	Presenza documentazione

6.2 PERSONALE

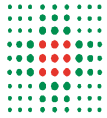
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs. 193/2006 Art 66 comma 2 lett. d (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	Presenza del responsabile del magazzino (laureato in farmacia, chimica, chimica industriale, CTF) per almeno 4 ore al giorno (vendita all'ingrosso)	Presenza Verifica documentale orario di lavoro
D.Lgs. 193/2006 Art 70 comma 3 lett. c (Provvedimenti: art. 74)	Presenza del farmacista (o laureato CTF) per l'orario di apertura al pubblico (vendita diretta)	Presenza

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

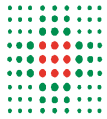
Sanzione: art. 108, comma 9)		
------------------------------	--	--

6.3 CARATTERISTICHE DEI LOCALI

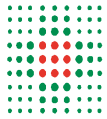
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
6.3.1 CARATTERISTICHE STRUTTURA E ATTREZZATURE		
D.Lgs. 193/2006 Art. 66 comma 3 lett. a	Disponibilità della planimetria dell'impianto	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante la verifica
D.Lgs. 193/2006 Art. 66, comma 2, lett. c (Provvedimenti: art. 74)	I locali, le installazioni e le attrezzature sono idonei e sufficienti a garantire una buona conservazione e una buona distribuzione dei medicinali	<p>Le strutture e le infrastrutture consentono una agevole:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuazione - movimentazione - manipolazione <p>dei medicinali stoccati.</p> <p>Pavimenti facilmente lavabili e pareti lisce</p> <p>Sistemi che permettano di mantenere la T° ambientale tra + 5 C° e + 30 C°</p> <p>Controllo dell'umidità</p> <p>Presenza di netta separazione fisica fra i locali o settori destinati al deposito di altri prodotti diversi dai medicinali veterinari</p> <p>Presenza di scaffalature e/o bancali atti a evitare il contatto diretto con pareti e pavimenti</p> <p>Le scaffalature e/o bancali devono essere in materiale lavabile o rinnovabile e mantenuti puliti</p>

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA’
<p>D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. e (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p>	<p>sia in fase di approvvigionamento che in fase di distribuzione dei medicinali veterinari, presenza di sistemi o apparecchiature idonei a garantire, secondo i requisiti tecnici previsti dalla Farmacopea ufficiale, la corretta conservazione degli stessi anche durante il trasporto.</p>	<p>Presenza di sistemi che non consentano l’irraggiamento diretto dei medicinali Presenza di idoneo frigorifero, dimensionato ai volumi dei medicinali conservati Presenza di sistema di misurazione della temperatura possibilmente con relativa registrazione Presenza di idonee attrezzature che consentano mantenimento ed il controllo delle temperature di conservazione dei medicinali anche in fase di trasporto</p>
<p>6.3.2 GESTIONE</p>		
<p>D.Lgs. 193/2006 Art. 66, comma 2, lett. c (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p>	<p>I locali, le installazioni e le attrezzature sono idonee sufficienti a garantire una buona conservazione e una buona distribuzione dei medicinali</p>	<p>I locali devono essere mantenuti in idonee condizioni di pulizia: - Assenza di sporco e polvere - Assenza di infestanti o loro tracce (impronte, feci, ecc.) Presenza di un settore identificato riservato alla conservazione dei farmaci non idonei alla commercializzazione (scaduti, avariati, in difetto di etichettatura ecc.) Presenza di un criterio di stoccaggio ordinato dei medicinali (es. in ordine alfabetico, per classe terapeutica, per ditta produttrice, ecc.)</p>

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

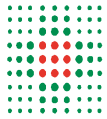
REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA’
DPR 309/90 e succ. mod.	I medicinali veterinari ad azione stupefacente sono conservati in maniera separata e protetta	Presenza di locale/contenitore chiuso a chiave e appositamente dedicato
<p>D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. b (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p> <p>D.Lgs. 193/2006 Art. 71 comma 1 lett. b (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p>	<p>conservare la documentazione ufficiale dettagliata riferita ad ogni transazione in entrata o in uscita che riporti almeno le seguenti informazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) data della transazione; 2) identificazione precisa del medicinale veterinario; 3) numero del lotto di fabbricazione e data di scadenza; 4) quantità ricevuta o fornita; 5) nome ed indirizzo del fornitore o del destinatario; <p>tenere la documentazione ufficiale particolareggiata che riporti, limitatamente ai medicinali veterinari cedibili solo dietro presentazione di ricetta medico veterinaria, per ogni operazione in entrata o in uscita, le seguenti informazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) data dell'operazione; 2) identificazione precisa del medicinale veterinario; 3) numero del lotto di fabbricazione; 4) quantità ricevuta o fornita; 5) nome ed indirizzo del fornitore o del destinatario; 6) nome ed indirizzo del veterinario che ha prescritto il medicinale, nonché copia della prescrizione medica; 	<p>Presenza di registri o tabulati elettronici a pagine progressivamente numerate I registri devono contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - data della transazione - identificazione del medicinale veterinario - n° di lotto - data di scadenza - quantità movimentata - nome e indirizzo del fornitore o destinatario - identificazione veterinario prescrittore (solo per V.D.) <p>presenza di fatture di acquisto e di vendita</p> <p>Presenza di documentazione relativa all'uscita dei medicinali scaduti, avariati, in difetto di etichettatura (anche solo commerciale in funzione della via di smaltimento)</p>
D.Lgs. 193/2006 Art. 70, comma 1 e 2	Effettuazione vendita diretta del farmaco veterinario dietro presentazione di prescrizione veterinaria	Raccolta delle ricette veterinarie coerente con il registro delle movimentazioni

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	Dipartimento di Sanità Pubblica
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA’
(Sanzione: art. 108, comma 6) D.Lgs. 193/2006 Art. 76, comma 1 (Sanzione: art. 108, c. 11)	Divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista, ed in quantità diversa da quella prevista	
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 2 (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	La documentazione ufficiale, deve essere conservata a cura del titolare per almeno cinque anni e deve essere esibita su richiesta degli organi di controllo. I dati contenuti nella predetta documentazione sono riportati in registri a pagine progressivamente numerate, o in appositi tabulati elettrocontabili già in uso, validi ai fini delle disposizioni fiscali, e comunque a condizione che siano garantite tutte le informazioni previste	Presenza della documentazione completa relativa all'ultimo quinquennio. Verifica a campione della corrispondenza fra situazione del magazzino, documentazione di entrata e documentazione di uscita
D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. g (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)	eseguire almeno una volta l'anno una verifica approfondita delle forniture in entrata ed in uscita, rapportandole alle scorte detenute in quel momento; gli esiti della verifica, nonché ogni discrepanza, devono essere annotate; tale documentazione e' parte integrante della documentazione di cui al comma 2;	Presenza documentazione della verifica annuale.
D.Lgs. 193/2006 Art. 71, comma 2 (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9) D.Lgs. 193/2006 Art. 71, comma 4	Fatti salvi gli altri obblighi di registrazione, il titolare della farmacia, nonché i grossisti e i fabbricanti di cui all'articolo 70, comma 2, devono conservare per cinque anni dall'ultima registrazione la documentazione di cui al comma 1, lettera b). I dati contenuti nella predetta documentazione sono riportati a pagine prenumerate o in appositi tabulati elettrocontabili già in uso, validi ai fini delle disposizioni fiscali, integrati oltre che dalle fatture di vendita anche dal nome del veterinario prescrittore, allegando la relativa ricetta. Ferme restando le disposizioni di cui al comma 2, gli obblighi di registrazione sono assolti per la ricetta medico-veterinaria non ripetibile, mediante il	Presenza delle ricette (vendita diretta) per il periodo minimo stabilito: <ul style="list-style-type: none"> • RNRT per almeno 5 anni • RNR per animali produttori di alimenti per almeno 5 anni • RNR per almeno 6 mesi per animali da compagnia • RR nessun obbligo di conservazione ma solo del loro ritiro se a termine validità

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA’
<p>(Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p> <p>All. III</p>	<p>trattenimento della stessa e, per la ricetta medico-veterinaria ripetibile, mediante il suo trattenimento al termine del periodo di validità; la ricetta medico-veterinaria non ripetibile, limitatamente all'ipotesi di prescrizione agli animali da compagnia, e ad esclusione dei casi di cui all'articolo 10, comma 1, lettera b), n. 1), deve essere conservata per sei mesi a decorrere dalla data del suo rilascio.</p> <p>Per la ricetta non ripetibile, nei casi previsti dal presente decreto, e fatti salvi i casi previsti al paragrafo 1, nonché la norme più severe prescritte per particolari categorie di medicinali, è utilizzata la formulazione di ricetta prevista dell'articolo 167 del TULLSS integrata con l'indicazione della specie animale cui è destinato il medicinale prescritto. La prescrizione viene rilasciata in un unico esemplare da medico veterinario e trattenuta dal farmacista secondo le modalità previste dall'art. 71, comma 4.</p> <p>La ricetta ripetibile di cui all'art. 76, comma 6, ha la validità di 3 mesi dalla data di rilascio e può essere riutilizzata per un massimo di 5 volte. Scaduto tale termine il farmacista ritira la prescrizione.</p>	
<p>D.Lgs. 193/2006 Art. 118 Allegato III Art. 167 Regio Decreto 27 Luglio 1934, N. 1265 Approvazione del Testo Unico delle Leggi Sanitarie</p>	<p>Il modello di ricetta medico veterinaria ed i casi in cui tale modello e' obbligatorio, sono stabiliti nell'allegato III Allegato III – Modello di ricetta medico-veterinaria.</p> <p>La ricetta deve essere compilata in ogni sua parte e firmata utilizzando penna a inchiostro indelebile.</p>	<p>Le ricette devono essere compilate in maniera completa nei campi obbligatori in funzione della tipologia di prescrizione (terapia/scorta):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificazione del veterinario prescrittore (timbro) • Identificazione del destinatario dei medicinali • Identificazione completa del medicinale • Quantificazione del medicinale da fornire • Posologia e tempo di sospensione (solo per terapia)

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p style="text-align: right;">Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE “ESERCIZI DI VENDITA ALL’INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINARI” Versione del 15/07/2007</p>	<p>Allegato 36 mod. 36 P007 6100</p>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA’
		<ul style="list-style-type: none"> • Estremi di autorizzazione della scorta (solo in caso di scorta) Timbro e firma del veterinario prescrittore
<p>D.Lgs. 193/2006 Art. 68, comma 1, lett. h (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p>	<p>Il titolare dell'autorizzazione al commercio all'ingrosso di medicinali veterinari deve disporre di un piano d'emergenza che garantisca l'efficace esecuzione dei provvedimenti di ritiro dal mercato ordinati dalle autorità competenti o eseguiti in collaborazione con il fabbricante o titolare di A.I.C. dell'eventuale medicinale interessato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza procedura per il ritiro di farmaci sottoposti a provvedimenti in cui siano presenti tutti gli elementi per la loro rintracciabilità: -nome e indirizzo del produttore -riferimenti all'ordine di acquisto -documentazione di trasporto e presa in carico -nome e codice d'identificazione del prodotto -numero di lotto originale -registrazione vendita -data di scadenza
<p>D.Lgs. 193/2006 Art. 69, comma 2 (Sanzione: art. 108, c. 5)</p> <p>D.Lgs. 193/2006 Art. 69, comma 5 (Provvedimenti: art. 74 Sanzione: art. 108, comma 9)</p>	<p>E' vietato detenere e commercializzare le sostanze di cui al comma 1 senza autorizzazione del Ministero della salute; il rilascio di tale autorizzazione e' subordinata al possesso dei requisiti di cui all'articolo 66</p> <p>I fabbricanti ed i grossisti autorizzati di cui al comma 4, registrano in modo particolareggiato tutte le transazioni commerciali riguardanti le sostanze che possono venire impiegate per la fabbricazione di medicinali veterinari e conservano i registri per almeno tre anni dall'ultima registrazione, mettendoli a disposizione, in caso di ispezioni da parte del Ministero della salute.</p>	<p>Se effettuate, presenza di autorizzazione alla detenzione e vendita di sostanze farmacologicamente attive</p> <p>Presenza di registri compilati di carico e scarico delle sostanze farmacologicamente attive</p>



CHECK LIST PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINA - Versione n. 01 01/03/13

Allegato 37
mod. 37 P007 6100

VERBALE N. _____

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i Veterinario Ufficiale/i _____
_____ si è/sono recato/i presso la Ditta _____

_____ con sede nel Comune di _____ Via _____

Tel. _____ Fax _____ di cui è titolare il/la Dott./Sig. _____

nato/a a _____ Prov. _____ il _____ residente nel Comune di _____

_____ Prov. _____ in Via _____ Tel. _____ Fax _____

Responsabile del magazzino Dott. _____ nato/a _____ Prov. _____

il _____ residente nel Comune di _____ Prov. _____ in Via _____

Iscritto all'Albo Professionale della Prov. di _____ al n. _____.

Responsabile della vendita Dott. _____ nato/a _____ Prov. _____

il _____ residente nel Comune di _____ Prov. _____ in Via _____

Iscritto all'Albo Professionale della Prov. di _____ al n. _____ dal _____

È risultato quanto segue:

AUTORIZZAZIONI

Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari (art. 66, D.Lgs. 193/06) SI NO n. _____

Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio di sostanze farmacologicamente attive (se effettuata) SI NO n. _____

Presenza dell'autorizzazione all'esercizio di attività di vendita diretta di medicinali veterinari (se effettuata) SI NO n. _____

PERSONALE

Garanzia della presenza del responsabile del magazzino (laureato in farmacia, chimica, chimica industriale, CTF) per almeno 4 ore al giorno SI NO **Verifica incrociata**

Presenza del farmacista (o laureato CTF) nell'orario di apertura al pubblico (vendita diretta) SI NO **Verifica incrociata**

CARATTERISTICHE DEI LOCALI

CARATTERISTICHE STRUTTURA E ATTREZZATURE

È disponibile una planimetria dell'impianto SI NO **Verifica documentale**

La disposizione dei locali corrisponde alla planimetria presentata al momento del rilascio dell'autorizzazione SI NO **Verifica incrociata**

Le strutture e le infrastrutture consentono una agevole
- individuazione SI sì no NO **Verifica sul campo**
- movimentazione SI sì no NO
- manipolazione SI sì no NO

dei medicinali stoccati **Verifica sul campo**
Pavimenti facilmente lavabili e pareti lisce SI sì no NO



CHECK LIST PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINA - Versione n. 01 01/03/13

Allegato 37

mod. 37 P007 6100

Presenza di netta separazione fisica fra i locali o settori destinati al deposito di altri prodotti diversi dai medicinali veterinari SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di scaffalature e/o bancali atti a evitare il contatto diretto con pareti e pavimenti SI sì no NO Verifica sul campo

Le scaffalature e/o bancali sono in materiale lavabile o rinnovabile e mantenuti puliti SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di sistemi che non consentano l'irraggiamento diretto dei medicinali SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di idoneo frigorifero, dimensionato ai volumi dei medicinali conservati SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di sistema di misurazione della temperatura del frigorifero possibilmente con relativa registrazione SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di sistemi che permettono di mantenere la T° ambientale tra + 5 C° e + 30 C° SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza sistemi che permettono il controllo dell'umidità ambientale SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di idonee attrezzature che consentano mantenimento ed il controllo delle temperature di conservazione dei medicinali anche in fase di trasporto SI sì no NO Verifica sul campo

GESTIONE (LOCALI)

I locali devono essere mantenuti in idonee condizioni di pulizia:
- Assenza di sporco e polvere SI sì no NO Verifica sul campo
- Assenza di infestanti o loro tracce (impronte, feci, ecc.) SI sì no NO Verifica sul campo

GESTIONE (MEDICINALI)

I medicinali veterinari non devono essere direttamente raggiungibili da parte dei clienti o persone non autorizzate al loro maneggiamento SI sì no NO Verifica sul campo

Presenza di un criterio di stoccaggio ordinato dei medicinali (es. in ordine alfabetico, per classe terapeutica, per ditta produttrice, ecc.) SI sì no NO Verifica incrociata

Presenza di locale/contenitore chiuso a chiave e appositamente dedicato ai medicinali stupefacenti (se autorizzato) SI sì no NO Verifica sul campo



CHECK LIST PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINA - Versione n. 01 01/03/13

Allegato 37

mod. 37 P007 6100

Presenza di medicinali veterinari non correttamente confezionati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo
Presenza di medicinali veterinari non conformemente conservati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo
Presenza di medicinali veterinari scaduti o avariati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo
Presenza di un settore identificato riservato alla conservazione dei farmaci non idonei alla commercializzazione (scaduti, avariati, in difetto di etichettatura ecc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica sul campo

GESTIONE (REGISTRAZIONE DEI MEDICINALI VETERINARI)

Presenza di registri o tabulati elettronici a pagine progressivamente numerate	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale
--	---	----------------------

I registri devono contenere tutte le seguenti informazioni:

- data della transazione		Verifica documentale
- identificazione del medicinale veterinario		_____
- n° di lotto		_____
- data di scadenza	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	_____
- quantità movimentata		_____
- nome e indirizzo del fornitore o destinatario		_____
- identificazione veterinario prescrittore (solo per V.D.)		_____

Presenza di fatture di acquisto e di vendita (ultimi 5 anni)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale
--	---	----------------------

Presenza di documentazione relativa all'uscita dei medicinali scaduti, avariati, in difetto di etichettatura (anche solo commerciale in funzione della via di smaltimento)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO	Verifica documentale
--	---	----------------------

Verifica incrociata a campione della corrispondenza fra situazione del magazzino, documentazione di entrata e documentazione di uscita:

SPECIALITÀ VETERINARIE CONTROLLATE documentazione in entrata:

a)	_____	Doc. comm.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Corrisp. magazzino	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
b)	_____	Doc. comm.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Corrisp. magazzino	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
c)	_____	Doc. comm.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Corrisp. magazzino	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
d)	_____	Doc. comm.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Corrisp. magazzino	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
e)	_____	Doc. comm.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Corrisp. magazzino	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
f)	_____	Doc. comm.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Corrisp. magazzino	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

SPECIALITÀ VETERINARIE CONTROLLATE documentazione in uscita:

grossisti – fatture vendita

vendita diretta – fatture vendita e ricette

a)	_____	Document.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Invio al SV entro 7 gg.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
b)	_____	Document.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Invio al SV entro 7 gg.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
c)	_____	Document.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Invio al SV entro 7 gg.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>



CHECK LIST PER L'ISPEZIONE PRESSO GLI ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO DI MEDICINALI VETERINARI E SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE E DI VENDITA DIRETTA DI MEDICINALI VETERINA - Versione n. 01 01/03/13

Allegato 37

mod. 37 P007 6100

d)		Document.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Invio al SV entro 7 gg.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
e)		Document.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Invio al SV entro 7 gg.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
f)		Document.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Invio al SV entro 7 gg.	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Verifica documentale

Presenza documentazione della verifica annuale approfondita delle forniture in entrata ed in uscita

SI sì no NO

Presenza delle ricette (vendita diretta) per il periodo minimo stabilito:

Verifica documentale

- RNRT per almeno 5 anni
- RNR per animali produttori di alimenti per almeno 5 anni
- RNR per almeno 6 mesi per animali da compagnia
- RR per almeno 5 anni

SI sì no NO

Presenza di ricette devono compilate in maniera completa nei campi obbligatori in funzione della tipologia di prescrizione (terapia/scorta)

Verifica documentale

SI sì no NO

Presenza procedura per il ritiro di farmaci sottoposti a provvedimenti in cui siano presenti tutti gli elementi per la loro tracciabilità : (produttore, rivenditore, id. prodotto, registrazione acquisto, scadenza, registrazione di vendita)

Verifica documentale

SI sì no NO

Presenza di registri compilati di carico e scarico delle sostanze farmacologicamente attive (se commercializzate)

Verifica documentale

SI sì no NO

Ulteriori osservazioni:

Esito del sopralluogo:

Favorevole

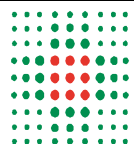
Favorevole condizionato Prescrizioni:

Sfavorevole

Motivazione:

Il titolare dell'impianto

Il Veterinario Ufficiale



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev 1 Aprile 2014**

**PREMESSA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Il presente manuale rappresenta la parte "specialistica" riferita agli OSA del settore dei prodotti da base di carne. Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico **SOTTOLINEATO**) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico. La check-list riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale. La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

INDICE

6. AREE DI INDAGINE

6.1. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

6.2. STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE

6.3. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE

6.4. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATORIA / OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO – PROGRAMMA

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE

6.5. IGIENE DEL PERSONA E DELLE LAVORAZIONI

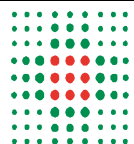
6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE

6.6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

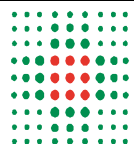
6.7. LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI

6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – PROGRAMMA



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev 1 Aprile 2014**

- 6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – GESTIONE
 - 6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
 - 6.8.1 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – PROGRAMMA
 - 6.8.2 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – GESTIONE
 - 6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA
 - 6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE
 - 6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO
 - 6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA
 - 6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE
 - 6.10 DEPOSITO E TRASPORTO
 - 6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA
 - 6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE
 - 6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – GESTIONE
 - 6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI
 - 6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI
 - 6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – PROGRAMMA
 - 6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE
 - 6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI; SEMILAVORATI – PRODOTTI A BASE DI CARNE
 - 6.12 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA
 - 6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA
 - 6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE
 - 6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO- PRODOTTI A BASE DI CARNE
- MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)
- 6.13 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP
 - 6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – PROGRAMMA
 - 6.14 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – IMPLEMENTAZIONE
 - 6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 38

mod. 38 P007 6100

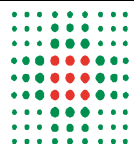
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev 1 Aprile 2014**

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE

6.11 MATERIE PRIME , SEMILAVORATI

6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENT, SEMILAVORATI – PRODOTTI A BASE DI CARNE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
Regolamento 853 , Allegato III, Sezione VI	Sezione VI: Prodotti a base di carne	Punto 1 a),b),c),d) e)f)g) ,punto 2.
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 853, Allegato III, Sezione VI</p> <p>1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che non siano utilizzati per la preparazione di prodotti a base di carne .</p>	<p><i>Gli OSA che producono prodotti a base di carne devono garantire di non utilizzare :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>In caso di carni di ungulati</u> : <ul style="list-style-type: none"> – <i>gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile , ad</i> 	
Data 30/05/2016	Rev.0	Pag. 3 di 6



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
 PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev 1 Aprile 2014**

- a) gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli;
- b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;
- c) la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;
- d) gli occhi e le palpebre;
- e) il condotto auditivo esterno;
- f) i tessuti cornei
- g) nei volatili, la testa, ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola, l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale.

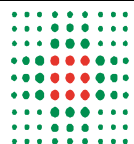
2. Tutte le carni, incluse le carni macinate e le preparazioni di carne, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne, devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche.
 Tuttavia le carni macinate e le preparazioni di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne non devono soddisfare altri requisiti specifici di cui alla Sezione V.

- *esclusione dei testicoli;*
- *gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;*
- *gli occhi e le palpebre;*
- *la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;*
- *il condotto uditivo esterno;*
- *i tessuti cornei;*
- ***In caso di utilizzo di carni di volatile :***
 - *la testa (ad eccezione della cresta, delle orecchie, dei barbigli e della caruncola),*
 - *l'esofago,*
 - *il gozzo,*
 - *gli intestini*
 - *gli organi dell'apparato genitale.*
- *Gli OSA che producono prodotti a base di carne utilizzando anche carni macinate e preparazioni di carne devono garantire che queste soddisfino i requisiti previsti per le carni fresche e non gli altri requisiti specifici previsti dalla Sezione V.*

6.12 PRODOTTO FINITO , ETICHETTATURA

6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO - PRODOTTI A BASE DI CARNE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev 1 Aprile 2014**

Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni				Allegato I , capitoli 1, punto 1.8; 1.9			
Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003		Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.		Articolo 15 , punto 5			
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI				CRITERI DI CONFORMITA'			
Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni Allegato I , Capitolo 1 : Criteri di sicurezza alimentare							
Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti		Metodo di analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
				m	M		
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 11290-1	Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi , esclusi quelli per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio Salmonella	Salmonella	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
<i>- Gli OSA che producono prodotti a base di carne attuano un piano di campionamento che tenga conto di quanto previsto dal Reg.2073 /2005 e successive modifiche e integrazioni</i>							



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 38

mod. 38 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev 1 Aprile 2014**

Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003

Articolo 15

Punto 5 Le carni meccanicamente separate sono escluse dalla definizione di "carne" di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.

- *Gli OSA che utilizzano carni separate meccanicamente per la produzione di prodotti a base di carne destinati al consumatore finale , devono indicarle in etichetta , accanto al nome della specie animale da cui provengono*

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE
Rev.1 Aprile 2014**

Allegato 39
mod. 39 P007 6100

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____
dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna</p> <p>Istituto delle Scienze Neurologiche Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico</p>	<p>Dipartimento di Sanità Pubblica</p>
<p>LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE Rev.1 Aprile 2014</p>	<p>Allegato 39 mod. 39 P007 6100</p>

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI						
6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI PRODOTTI A BASE DI CARNE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.11.3.1 - L'OSA dà garanzia di non utilizzare per la produzione di prodotti a base di carne le seguenti materie prime :</p> <p><u>nel caso di utilizzo di carni di ungulati:</u> organi dell'apparato genitale maschile e femminile (ad esclusione dei testicoli) organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari ; gli occhi e le palpebre; il condotto uditivo esterno; i tessuti cornei</p> <p><u>nel caso di utilizzo di carni di volatile :</u> la testa , ad eccezione della cresta, delle orecchie, dei barbigli e della caruncola; l'esofago; il gozzo; gli intestini; gli organi dell'apparato genitale</p> <p>Qualora l'OSA utilizzi per la preparazione di prodotti a base di carne anche carni macinate e/preparazioni di carne, queste soddisfano i requisiti previsti per le carne fresche</p>						

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA						
6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO IN STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.12.2.1 Gli OSA che producono prodotti a base di carne tengono conto nel loro piano di autocontrollo di quanto previsto da Regolamento 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni in relazione alle specifiche produzioni; vale a dire criteri di sicurezza alimentare in caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali; 						

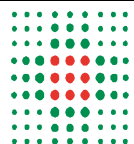
**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE
Rev.1 Aprile 2014**

Allegato 39

mod. 39 P007 6100

- alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali;
- prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi quelli per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio *Salmonella*;
- prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.

Gli OSA che utilizzano **carni separate meccanicamente** per la produzione di prodotti a base di carne destinati al consumatore finale, le indicano nell'elenco degli ingredienti come tali, accanto al nome della specie animale da cui provengono.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

**PREMESSA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Il presente manuale rappresenta la parte "specialistica" riferita agli OSA del settore carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente. Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico **SOTTOLINEATO**) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico. La check – list riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale. La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

INDICE

6. AREE DI INDAGINE

6.1. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI

**6.2.1.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE

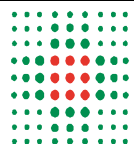
**6.2.4.1 CONDIZIONI ATTREZZATURE E MACCHINARI IN STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE

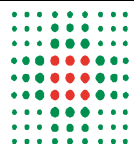
6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATORIA / OPERATIVA



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

- 6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO – PROGRAMMA
- 6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE
- 6.5 IGIENE DEL PERSONA E DELLE LAVORAZIONI
 - 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA
 - 6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE
 - 6.5.2.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI NEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE
- 6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE
- 6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI
 - 6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – PROGRAMMA
 - 6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – GESTIONE
- 6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
 - 6.8.1 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – PROGRAMMA
 - 6.8.2 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – GESTIONE
 - 6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA
 - 6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE
- 6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO
 - 6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA
 - 6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE
- 6.10 DEPOSITO E TRASPORTO
 - 6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA
 - 6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE
 - 6.10.2.1 TEMPERATURE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE
 - 6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 40

mod. 40 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

6.10.3.1 *MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE*

6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI

6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – PROGRAMMA

6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE

6.11.3.1 *MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE*

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA

6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE

6.12.2.1 *PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE*

6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)

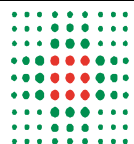
6.13 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – PROGRAMMA

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – IMPLEMENTAZIONE

6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

**6.2.1.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI
MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Sezione V: carni macinate , preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Capitolo I : requisiti degli stabilimenti di produzione

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

CRITERI DI CONFORMITA'

Reg.853/2004 , sezione V, Capitolo I: Requisiti degli stabilimenti di produzione

Gli OSA che gestiscono stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che questi ultimi:

1. siano costruiti in modo da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti, in particolare:
 - a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni ; o
 - b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
2. dispongano di locali per il magazzinaggio separato delle carni e prodotti confezionati e non confezionati, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni e dei prodotti
3. dispongano di locali attrezzati in modo da garantire il rispetto dei requisiti di temperatura di cui al capitolo III;
4. dispongano di lavabi utilizzati dal personale addetto alla manipolazione di carni e prodotti non confezionati concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni;
5. dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in

Gli stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente sono

- *Costruiti in modo tale da:*
 - *evitare le contaminazioni delle carni e dei prodotti;*
 - *consentire il costante avanzamento delle operazioni di lavorazione ;*
 - *garantire una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;*
- *dispongono di:*
 - *locali per il magazzinaggio separato di carni e prodotti confezionati e non confezionati, a meno che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in modo tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare m la contaminazione delle carni o dei prodotti;*
 - *locali attrezzati in modo da garantire il rispetto delle temperature previste sia per le materie prime che per i*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

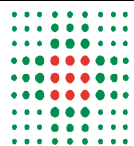
cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82° o un sistema alternativo con effetto equivalente

- prodotti finiti*
- di lavabi utilizzati dal personale addetto alle lavorazioni in modo da evitare le possibili contaminazioni crociate;
 - di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82° C o un sistema alternativo con effetto equivalente.

6.2.4.1 CONDIZIONI ATTREZZATURE E MACCHINARI IN STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Allegato III, Sezione V	CAPITOLO I, punto 3 e punto 4
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg.853, capitolo III, punto 3 e 4</p> <p>Le attrezzature presenti per produrre carni separate meccanicamente, possono: essere tali da non alterare la struttura delle ossa (pressione indicativamente inferiore a 100 bar o " con uso di tecnologie a bassa pressione")oppure utilizzare tecniche diverse (pressione superiore a 100 bar o tecnologie ad "alta pressione").</p>	<p><i>Le carni separate meccanicamente sono prodotte mediante:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - attrezzature che usano tecnologie " a bassa pressione," che non alterano la struttura delle ossa oppure - attrezzature che usano tecnologie ad " alta pressione", che alterano la struttura delle ossa 	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 40

mod. 40 P007 6100

MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Rev. 00 Novembre 2012

6.5.2.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI NEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Allegato III, sezione V	Capitolo III

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

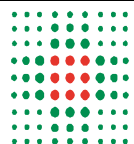
CRITERI DI CONFORMITA'

REG. 853/2004 del 29 aprile 2004, Allegato III, sezione V, Capitolo III

Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti :

1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione . A tale fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare che le carni utilizzate::

- *Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni a base di carne, CSM garantiscono che :*
 - *Le operazioni di lavorazione sono organizzate in maniera tale da prevenire o minimizzare le possibili contaminazioni .*
 - *Le carni che vengono utilizzate debbono essere mantenute a temperature non superiori a:*
 - * *4° per i volatili da cortile,*
 - * *3° per le frattaglie;*
 - * *7° per le altre carni*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

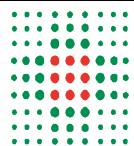
Rev. 00 Novembre 2012

- a) siano ad una temperatura non superiore a 4° per i volatili da cortile, a 3 ° per le frattaglie e a 7° per le altre carni e
- b) siano portate gradualmente nei locali di preparazione , secondo necessità.
2. Alla produzione di carni macinate e preparazioni di carni si applicano i requisiti seguenti:
 - a) a meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione , le carni congelate o surgelate usate per le produzioni di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato;
 - b) qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate :
 - i) nel caso di pollame , entro un periodo massimo di tre giorni dalla macellazione ;
 - ii) nel caso di animali diversi dal pollame entro un periodo massimo di sei giorni dalla macellazione oppure
 - iii) entro un periodo massimo di quindici giorni dalla macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto
 - c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carne devono essere confezionate o

- *Le carni utilizzate per la lavorazione sono portate nei locali di lavorazione secondo necessità*

*Nel caso siano prodotte **carni macinate e preparazioni a base di carne** :*

- *qualora si usino carni congelate, queste*
 - *sono state disossate prima del congelamento;*
- *qualora si usino carni refrigerate:*
 - *nel caso di carni di pollame le carni macinate vengono preparate entro tre giorni dalla macellazione;*
 - *nel caso di altre carni vengono preparate entro sei giorni dalla macellazione*
 - *nel caso di carni bovine disossate e imballate sottovuoto, vengono preparate entro quindici giorni dalla macellazione*
- *le carni macinate e le preparazioni di carne immediatamente dopo la produzione vengono:*
 - *confezionate o imballate,*
- *le carni macinate sono refrigerate ad una T. interna non > di 2°,*
- *le preparazioni di carne di carne sono refrigerate ad una temperatura interna di 4°*
oppure
- *sono congelate ad una T. interna non >a - 18°.*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

imballate ed essere :

- i) refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2° per le carni macinate e a 4° per le preparazioni di carni

oppure

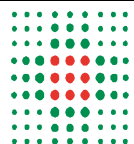
- ii) congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°

Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento ed il trasporto.

3. I seguenti requisiti si applicano alla produzione e alla utilizzazione **di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa** utilizzate per produrre le stesche e il cui tenore di calcio non è molto più elevato di quello delle carni

Nel caso si producano CSM con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione) :

- *le materie prime da disossare, se provengono da un macello annesso **non hanno più di sette giorni,***
- *se provengono da un macello non annesso, **non hanno più di***



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

macinate.

a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di sette giorni, negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di cinque giorni. Tuttavia le carcasse di pollame non devono avere più di tre giorni.

b) la separazione meccanica deve avvenire immediatamente dopo il disosso .

c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2° o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°.

Tali requisiti di T. devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto .

d) Se l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate , esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico e nei prodotti a base di carne.

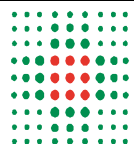
e) le carni separate meccanicamente per cui non si dimostri che soddisfano i criteri di cui alla lettera d) possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente Regolamento.

cinque giorni

- nel caso di carcasse di pollame : non hanno più di tre giorni,
- la separazione meccanica avviene immediatamente dopo il disosso,
- le CSM, se non immediatamente utilizzate, sono confezionate , o imballate e refrigerate ad una T. non > di 2° o
- congelate ad una T. interna non > a- 18°

- Se le CSM vengono utilizzate dall'OSA per preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico e per prodotti a base di carne :

- l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabilite per le carni macinate
- se le CSM non soddisfano i criteri microbiologici possono essere utilizzate esclusivamente per la produzione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

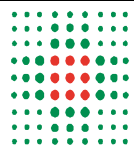
Rev. 00 Novembre 2012

4. alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3 si applicano i seguenti requisiti:

- a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni. In caso diverso, le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia, le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni;
- b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o, se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° entro sei ore.
- c) le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate;
- d) le carni separate meccanicamente, se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;
- e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le CSM devono essere congelate entro 12 della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;
- f) le CSM congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la

Nel caso si producano CSM con tecniche che alterano la struttura delle ossa (alta pressione) :

- *le materie prime da disossare :*
 - *se provengono da un macello annesso non hanno più di sette giorni,*
 - *se provengono da un macello non annesso non hanno più di cinque giorni*
 - *nel caso di carcasse di pollame : non hanno più di tre giorni,*
- *se la separazione non avviene immediatamente dopo il disosso:*
 - *le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o,*
 - *se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° .*
 - *se ottenute da carcasse congelate, non devono essere ricongelate;*
- *se non sono utilizzate entro un'ora dalla produzione:*
 - *sono refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;*
- *se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore:*
 - *sono congelate entro 12 della produzione fino al raggiungimento di una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;*
- *le CSM congelate:*
 - *devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto,*
 - *non devono essere conservate per più di tre mesi, devono essere*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 40

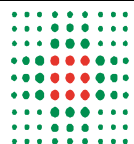
mod. 40 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

conservazione e il trasporto,
g) le CSM possono essere utilizzate esclusivamente per la
fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente,
in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente
regolamento .

*mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il
trasporto,*
– *possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a
base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

6. 10.2.1 TEMPERATURE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Allegato III, sezione V	Capitolo III
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>REG. 853/2004 del 29 aprile 2004, Allegato III, sezione V, Capitolo III</p> <p>Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti :</p> <p>1.....omissis.....</p> <p>a) siano ad una temperatura non superiore a 4° per i volatili da cortile, a 3 ° per le frattaglie e a 7° per le altre carni</p> <p>....omissis.....</p> <p>c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carne devono essere confezionate o imballate ed essere :</p> <p>i) refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2° per le carni macinate e a 4° per le preparazioni di carni oppure</p> <p>ii) congelate ad una temperatura interna non superiore a – 18°</p> <p>Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni a base di carne, CSM garantiscono che :</i> - <i>Le operazioni di lavorazione sono organizzate in maniera tale da prevenire o minimizzare le possibili contaminazioni .</i> - <i>Le carni utilizzate sono mantenute alle T. previste:</i> <p>* <i>Non > di 4° per i volatili da cortile,</i></p> <p>* <i>3° per le frattaglie;</i></p> <p>* <i>7° per le altre carni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>I e carni macinate sono refrigerate ad una T. interna non > di 2°,</i> • <i>le preparazioni di carne di carne sono refrigerate ad una temperatura interna di 4°</i> <p><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>sono congelate ad una T. interna non > di 18°.</i> 	



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

durante l'immagazzinamento ed il trasporto

....omissis.....

3.omissis.....

c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2° o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°. Tali requisiti di T. devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto .

.....omissis.....

4.....omissis.....

b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o, se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° ..

.....omissis.....

d) le carni separate meccanicamente , se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;

e) se , dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore, le CSM devono essere congelate entro 12 della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;

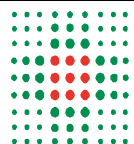
f) le CSM congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto,

Nel caso si producano CSM con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione) :

- le CSM, se non immediatamente utilizzate, sono confezionate , imballate e refrigerate ad una T. non > di 2° o
- congelate ad una T. interna non > di -18°

Nel caso si producano CSM con tecniche che alterano la struttura delle ossa (alta pressione) :

- le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o,
- se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° entro sei ore.
- se non sono utilizzate entro un'ora dalla produzione le CSM :
 - sono refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;
- se , dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore le CSM :
 - sono congelate entro 12 della produzione fino al raggiungimento di una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

5. Le carni macinate, le preparazioni di carne e le CSM non devono essere ricongelate dopo il decongelamento.

- *le CSM congelate:*
 - *non devono essere conservate per più di tre mesi, devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto*
- *Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni di carne e CSM garantiscono che :*
 - *carni macinate, preparazioni di carne e CSM non siano ricongelate dopo il decongelamento.*

6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Sezione V	Capitolo I
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004, Sezione V , Capitolo III:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Durante l'immagazzinamento e il trasporto :</i> 	
Data 30/05/2016	Rev.0	Pag. 14 di 23



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

2.....omissis.....

Immediatamente dopo la produzione **le carni macinate e preparazioni di carne devono essere.....** :

refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2° per le carni macinate e a 4° per le preparazioni di carni oppure congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°

Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento ed il trasporto.

3.....omissis,,,,,,,,,

c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente (Con tecniche che non alterano la struttura delle ossa) devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2° o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°.

Tali requisiti di T. devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto .

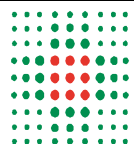
4 Alla produzione e all'utilizzazione di CSM prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3.....omissis...

se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o, se congelate, ad una temperatura non superiore a -18°.

d) le CSM, se non utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una T. non > a 2° C;

e) se, dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore dalla

- *le carni macinate sono conservate ad una temperatura interna non > di 2°*
- *le preparazioni di carne sono conservate ad una temperatura interna non > di 4°,*
- *le carni macinate e le preparazioni di carne congelate sono conservate ad una T. non > di 18°*
- *le carni separate meccanicamente(ottenute con tecniche che non alterano la struttura delle ossa) sono confezionate o imballate e*
- *conservate ad una temperatura non superiore a 2°, oppure*
- *sono confezionate e imballate e conservate ad una temperatura interna non superiore a -18°.*
- *Sono trasportate ad una T non >di 2°o se congelate, ad una T° non > di -18°*
- *Le carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse (che alterano la struttura delle ossa)se non utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una T.° non > di 2°;*
- *Se, dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore , le CSM devono essere*
- *Le ossa carnose debbono essere conservate ad una T. > a 2° o se congelate ad una T. > a -18°*
- *Le CSM confezionate o imballate congelate debbono essere conservate per non più di 3 mesi ad una T .non >a -18°.*
- *Sono trasportate ad una T non >di 2°o se congelate, ad una T° non > di -18°*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

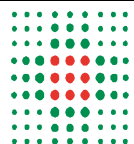
Allegato 40

mod. 40 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

produzione e devono raggiungere una T. interna non superiore a -18° entro sei ore
le CSM congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto.

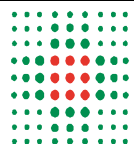


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Allegato III, Sezione V	Capitolo II
Regolamento 999 /2001,	Articolo 9	Allegato VI
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004 , Allegato III, Sezione V , Capitolo II</p> <p>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire che le materie prime impiegate soddisfino i seguenti requisiti.</p> <p>1.le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate:</p> <p>a) devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche;</p> <p>b) devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti;</p> <p>c) non devono derivare:</p> <p>i) da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi) ;</p> <p>ii) da carni separate meccanicamente</p> <p>iii) da carni contenenti frammenti di ossa o pelle o</p> <p>iv) da carni della testa, esclusi i masseteri , parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e muscoli del diaframma (a</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gli Osa che producono carni macinate utilizzano materie prime con le seguenti caratteristiche:</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>carni conformi ai requisiti delle carni fresche provenienti da muscoli scheletrici, compresi i tessuti grassi aderenti</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>non vengono utilizzate invece:</i> – <i>resti di sezionamento o raschiature,</i> – <i>carni separate meccanicamente;</i> – <i>carni contenenti frammenti di ossa o pelle</i> – <i>carni provenienti dalle teste, (ad eccezione dei masseteri), linea alba, carpo, tarso , raschiatura di ossa , diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose).</i> 	
Data 30/05/2016	Rev.0	Pag. 17 di 23



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

meno che siano state asportate le sierose) .

2. le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carne:

- a) carni fresche;
- b) carni che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 1; e
- c) se è evidente che le preparazioni di carne non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico;
- i) carni derivate dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 1, diversi dal punto 1, lettera c), punto i);
- ii) carni separate meccanicamente che ottemperano i requisiti di cui al capitolo III, punto 3, lettera d).

3. Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche;
- b) le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre carni separate meccanicamente:
 - i) nel caso di volatili da cortile : le zampe, la pelle del collo e la testa;
 - ii) nel caso di altri animali: le ossa della testa , le zampe, le code, il femore , l'atibia, il perone, l'omero il radio e l'ulna

Regolamento 999/ 2001 , Articolo)- Allegato VI

prodotti di origine animale derivati da o contenenti materiale ottenuto da ruminanti

1. I prodotti di origine animale di cui all'allegato VI non sono fabbricati a partire da materiale ottenuto da ruminanti originari di paesi o regioni classificati nella categoria 5 , a meno che siano stati fabbricati conformemente alle condizioni di produzione approvate secondo la procedura di cui all'articolo 24 , paragrafo 2

• *Gli Osa che producono preparazioni di carni utilizzano materie prime con le seguenti caratteristiche:*

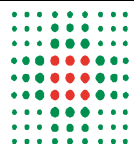
- *carni fresche;*
 - *non vengono utilizzate invece:*
- *resti di sezionamento o raschiature,*
- *carni separate meccanicamente;*
- *carni contenenti frammenti di ossa o pelle*
- *carni provenienti dalle teste, (ad eccezione dei masseteri), linea alba, carpo, tarso , raschiatura di ossa , diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose).*

• *Gli OSA che producono preparazioni di carne destinate chiaramente al consumo previo trattamento termico utilizzano anche :*

- *Carni separate meccanicamente che soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate .*

• *Gli OSA che producono carni separate meccanicamente utilizzano :*

- *carni che soddisfano le condizioni previste per le carni fresche non vengono utilizzate:*
 - *carni di ruminanti ;*
 - *nel caso di volatili : zampe, teste, pelle del collo;*
 - *nel caso di suini: ossa della testa , zampe, code, femore , tibia, perone, omero, radio, ulna.*
- *Gli OSA che producono carni macinate e preparazioni di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne, soddisfano i requisiti previsti per le carni*



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Rev. 00 Novembre 2012

Allegato VI

Norme relative a determinati prodotti di origine animale derivati da o contenenti materiale ottenuto da ruminanti:

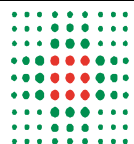
E' vietato l'impiego di materiale ottenuto da ruminanti , conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, per la fabbricazione dei seguenti prodotti di origine animale:

- a) carni separate meccanicamente;
-omissis.....

fresche e non gli altri requisiti specifici previsti dalla Sezione V.

6.11.5.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni		Allegato I , capitoli 1, punto 1.7,Capitolo II, punto 2.1.7
Nota Ministeriale DGSAN 27464-P-31/07/2012	Carni separate meccanicamente	
Regolamento (UE) n.16/2012 della Commissione dell' 11 Gennaio 2012	Requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano	Allegato
Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003	Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.	Articolo 15 , punto 5



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Rev. 00 Novembre 2012

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

CRITERI DI CONFORMITA'

Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004 Allegato III, sezione V Capitolo III,paragrafo 3 punto d.

Se l'OSA ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate adottati ai sensi del Regolamento (CE) n.852/2004 , esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carni che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico

Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni Allegato I , Capitolo 1 :Criteri di sicurezza alimentare

Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti
Carne macinata e preparati di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella	5	0	Assente in 25 g
Carne macinata e preparazioni di carni di pollame destinate ad essere consumate cotte	Salmonella	5	0	Assente in 25 g
Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Salmonella	5	0	Assente in 25 g
Carni separate meccanicamente (CSM) (9)	Salmonella	5	0	Assente in 25 g

(9) Questo criterio si applica alle CSM prodotte con le tecniche di cui all'Allegato III, sezione V , capitolo III, paragrafo 3, del regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio

- *Gli OSA che producono carni macinate di pollame o solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente indicano sull'imballaggio destinato al consumatore finale che i suddetti prodotti devono essere cotti prima del consumo*
- *Gli OSA che producono carni macinate e preparazioni di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne, soddisfano i requisiti previsti per le carni fresche e non gli altri requisiti specifici previsti dalla Sezione V.*



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Rev. 00 Novembre 2012

Capitolo 2: Criteri di igiene di processo

Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti	
				m	M
Carne macinata	Conteggio delle colonie aerobiche	5	2	5x10 ⁵ ufc/g	5x10 ⁶ ufc/g
	E. Coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g
Carni separate meccanicamente (CSM)	Conteggio delle colonie aerobiche	5	2	5x10 ⁵ ufc/g	5x10 ⁶ ufc/g
	E. Coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g
Preparati di carne	E. Coli	5	2	500 ufc/g	5000 ufc /g o cm ²

- *Gli OSA che producono carni macinate , preparazioni di carni e carni separate meccanicamente effettuano un piano di campionamento che prevede i controlli previsti dal Reg. 2073/2005 ;*
- *Gli OSA che producono carni separate meccanicamente si accertano che il tenore di Ca contenuto nelle carni prodotte sia non superiore allo 0,1%.*
- *Gli Osa che forniscono carni macinate, preparazioni di carne e CSM ad altri OSA ad altri OSA (diversi da consumatore finale) prima della fase di etichettatura in conformità alla Direttiva 2000 /13/CE o della loro ulteriore trasformazione, devono rendere disponibili all'OSA ricevente e all'Autorità competente le seguenti informazioni :*
 - *la data di produzione e, se diversa dalla data di produzione,*
 - *la data di congelamento.*

Regolamento 2074 /2005, articolo 4

Tenore di calcio delle CSM di cui al reg. 853/2004

Il tenore di Ca delle carni separate meccanicamente di cui all'articolo 11, punto 2, del reg. 853/2004 è specificato dall'Allegato IV del presente Regolamento

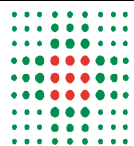
Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente

Il tenore di Ca delle CSM di cui al reg.853/2004 :

1. non è superiore allo 0,1% (= 100mg/100 g o 1000 ppm) di prodotto fresco;
2. è determinato secondo un metodo internazionale standardizzato.

Nota Ministeriale 0027464 –P-31/07/2012

...omissis “ rispetto al tenore di Ca il Regolamento 2074/2005 prescrive che le CSM non debbano superare lo 0,1% (= 100 mg /100 G o 1000 ppm) di prodotto fresco....



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

Regolamento 16 /2012 della Commissione dell'11 Gennaio 2012 – Allegato

La seguente sezione IV è aggiunta all'allegato II del Regolamento 853/2004 :
" Sezione IV: Requisiti applicabili agli alimenti congelati di origine animale "

1. ai fini della presente sezione , per "data di produzione " si intende :
a) la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse...
...omissis.....
d) la data di trasformazione , taglio , tritatura o preparazione , a seconda dei casi, per qualsiasi per qualsiasi altro alimento di origine animale .

2. Prima della fase di etichettatura degli alimenti in conformità alla direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione, gli OSA devono garantire che gli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano riportino le seguenti informazioni ad uso dell' OSA a cui vengono forniti gli alimenti e, su richiesta, dell'autorità competente:

a) la data di produzione e
b) la data di congelamento, qualora diversa dalla data di produzione
Se un alimento è prodotto a partire da una partita di materie prime con diverse date di produzione e di congelamento, devono essere rese note le date di produzione e/o congelamento meno recenti, a seconda dei casi.

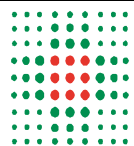
3. la scelta della forma più idonea in cui vanno riportate tali informazioni resta a discrezione del fornitore di alimenti congelati , purché le informazioni richieste al paragrafo 2 siano chiaramente e inequivocabilmente rese disponibili all'operatore del settore alimentare a cui vengono forniti gli alimenti e da questo rintracciabili.

Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003

Articolo 15

Punto 5 Le "carni meccanicamente separate sono escluse dalla definizione di

- *Gli OSA che utilizzano carni separate meccanicamente per la produzione di preparazioni e/o prodotti a base di carne destinati al consumatore finale, devono indicarle nell'elenco degli ingredienti come tali, accanto al nome della specie animale da cui provengono.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità Pubblica

Allegato 40

mod. 40 P007 6100

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Rev. 00 Novembre 2012

“carne di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-
mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Tipologia produttiva :

- Carni Macinate**
- Preparazioni di carne**
- Carni separate meccanicamente**

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

**6.2.1.1 REQUISITI APPLICABILI AGLI STABILIMENTI CHE
PRODUCONO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE
E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

Gli stabilimenti che producono **carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente** sono costruiti in maniera da :

- evitare le contaminazioni di carni e di prodotti;
- consentire il costante avanzamento delle operazioni di lavorazione oppure
- garantiscono una separazione delle lavorazioni dei diversi lotti di produzione.

Dispongono di:

- locali di magazzinaggio gestiti in modo da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti;
- locali attrezzati in modo da garantire il rispetto delle temperature sia per le materie prime che per i prodotti finiti;
- lavabi muniti di comandi concepiti in modo tale da impedire la possibile diffusione di contaminazioni delle materie prime e dei prodotti finiti in fase di lavorazione
- strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una T. non inferiore a 82° o un sistema alternativo con effetto equivalente.

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

**6.2.4.1 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E DEI
MACCHINARI IN STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI
CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

L'OSA produce **carni separate meccanicamente**:

- con attrezzature che usano tecnologie che non alterano la struttura delle ossa ("bassa pressione")
- con attrezzature che alterano la struttura delle ossa ("alta pressione")

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

**6.5.2.1 REQUISITI DI IGIENE DEL PERSONALE E DELLE
LAVORAZIONI APPLICABILI NEGLI STABILIMENTI PER LA
PRODUZIONE DI CARNI MACINATE , PREPARAZIONI DI
CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

L' Osa che produce **carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente** garantisce che :

- le operazioni di lavorazione sono organizzate in maniera tale da prevenire o minimizzare le possibili contaminazioni;
- le carni utilizzate sono mantenute a T. non > di:
 - * 4° per i volatili da cortile;
 - * 3° per le frattaglie ;
 - * 7° per le altre carni
- Le carni vengono introdotte nel locale lavorazioni secondo la necessità

L'OSA che produce **carni macinate e preparazioni di carne:**

- se usa carni congelate, queste sono state disossate prima del congelamento;
- se usa carni refrigerate di pollame, queste vengono usate per le preparazioni entro tre giorni dalla macellazione;
- se usa carni bovine disossate e imballate sotto vuoto, queste vengono usate per la preparazione entro quindici giorni dalla macellazione.
- Le carni macinate e le preparazioni di carne, immediatamente dopo la produzione vengono confezionate e imballate;
- le carni macinate vengono refrigerate a una T. interna non > di 2°;
- le preparazioni di carne sono refrigerate ad una temperatura interna non > di 4°;
- le preparazioni di carne sono congelate a una T. interna non > di - 18°

L'OSA che produce **carni separate meccanicamente con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione)**

- se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello annesso , queste non hanno più di sette giorni dalla produzione;
- se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello non annesso, queste non hanno più di cinque giorni
- se utilizza carcasse di pollame o loro parti, queste non hanno più di tre giorni
- la separazione meccanica avviene immediatamente dopo il disosso;
- le CSM, se non utilizzate immediatamente, sono confezionate e imballate e refrigerate a una T. non > di 2°;
- oppure sono congelate ad una T° interna non > a -18°

L'OSA che utilizza le **carni separate meccanicamente** per la produzione di preparazioni di carne che sono destinate ad essere consumate chiaramente dopo avere subito un trattamento termico o per la produzione di prodotti a base di carne :

- svolge analisi microbiologiche che dimostrano che le CSM soddisfano i criteri microbiologici previsti dal reg. 2073/2005 per le carni macinate
- nel caso che le CSM non soddisfino gli esami microbiologici previsti per le carni macinate, dimostra di utilizzarle esclusivamente per la produzione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti

L'OSA che produce **carni separate meccanicamente con tecniche che alterano la struttura delle ossa ("alta pressione"):**

- se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello annesso , queste non hanno più di sette giorni dalla produzione;
- se utilizza materie prime da disossare che provengono da un macello non annesso, queste non hanno più di cinque giorni
- se utilizza carcasse di pollame o loro parti, queste non hanno più di tre giorni

Se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso:

- le ossa carnose sono immagazzinate ad una T° non > di 2° oppure
- sono congelate ad una T° non > a -18°
- se ottenute da carcasse congelate non vengono più ricongelate



LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

- Le **carni separate meccanicamente**, se non vengono usate entro un'ora dalla produzione:
- sono immediatamente refrigerate ad una T.° non > di 2°;
- Le **carni separate meccanicamente** che dopo la refrigerazione, non vengono lavorate entro 24 ore:
- sono congelate entro 12 ore dalla produzione fino al raggiungimento di una T.° interna non > di -18° entro sei ore;
- Le **carni separate meccanicamente** congelate:
- sono confezionate o imballate prima dell' immagazzinamento o del trasporto;
 - sono conservate per un periodo non superiore a tre mesi;
 - sono mantenute ad una T.° non > di -18 sia durante la conservazione che durante il trasporto .
 - vengono usate solo per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti.

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.2.1 TEMPERATURE PER CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

L'OSA che produce **carni macinate, preparazioni a base di carne e carni separate meccanicamente** :

- utilizza come materie prime carni che hanno T° non superiori a :
 - * 4° per carni di volatili da cortile;
 - * 3° per le frattaglie;
 - * 7° per le altre carni.

Immediatamente dopo la produzione:

- le carni macinate sono refrigerate a una T° interna non > a 2°;
 - le preparazioni di carne sono refrigerate ad una T°. interna non > a 4°;
- oppure
- sono congelate ad una T° interna non > di -18° .

Se l'OSA produce **carni separate meccanicamente con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione)**

Se queste non vengono immediatamente utilizzate:

- sono confezionate o imballate e refrigerate ad una T.° non > di 2°;
- oppure
- sono congelate ad una T.° interna non > di -18°.

Se l'OSA produce **carni separate meccanicamente con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione)**

- Le **carni separate meccanicamente** , se non immediatamente utilizzate, vengono confezionate , imballate e refrigerate ad una T. non > di 2° oppure
- congelate ad una T. interna non > di - 18°

Se l'OSA produce **carni separate meccanicamente con tecniche che alterano la struttura delle ossa (alta pressione)**

- le ossa carnose sono immagazzinate e trasportate ad una T. non > a 2°;



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

– oppure, se congelate, ad una T. non > di -18°
Se l'OSA non le utilizza entro un'ora dalla produzione :
– le carni separate meccanicamente sono refrigerate immediatamente ad una T.° non > a 2°;

Se, dopo la refrigerazione, l'OSA non lavora le carni separate meccanicamente entro 24 ore
– Le CSM vengono congelate entro 12 ore dalla produzione fino al raggiungimento di una T.° interna non superiore a -18° entro sei ore
– Se l'OSA produce CSM congelate garantisce che :
– non vengano conservate per più di tre mesi dalla produzione;
– siano mantenute ad una T° non > di -18 sia durante la conservazione che durante il trasporto.

L'OSA che produce **carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente garantisce che :**

- le carni macinate, le preparazioni a base di carne e le CSM non siano ricongelate dopo il decongelamento.

Il sopralluogo evidenzia che l'OSA gestisce le T° ed i tempi secondo quanto dichiarato in procedura

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

**6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO DI CARNI
MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI
SEPARATE MECCANICAMENTE**

Giudizio
Complessivo

SI si NO no NA

L'OSA che produce **carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente garantisce che:**

- **le carni macinate** sono conservate ad una T.° interna non > di 2°;
- **le preparazioni di carne** sono conservate ad una T.° interna non > di 4°;
- **le carni macinate e le preparazioni di carne congelate** sono conservate ad una T° non > di -18°
- **le carni separate meccanicamente con tecniche che non alterano la struttura delle ossa** sono confezionate o imballate e conservate ad una T.° non > di 2°;
- **le carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa**, se non utilizzate immediatamente, vengono confezionate e/o imballate e conservate ad una T.° non > di 2° oppure
– conservate ad una T° interna non > di -18°
- **Le carni separate meccanicamente con tecniche che alterano la struttura delle ossa congelate**, vengono confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento
– Sono conservate ad una T° di -18 ° per un periodo non superiore a tre mesi;
– se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose sono immagazzinate ad una temperatura non > di 2°
– oppure, se congelate ad una T° non > di -18°
- Il sopralluogo da evidenza che le temperature ed i tempi per quanto riguarda le



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

materie prime che i prodotti finiti sono correttamente gestiti anche per quanto riguarda il rispetto delle stesse temperature durante il trasporto

6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

**6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI IN
STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE
MECCANICAMENTE**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

Gli OSA che producono **carni macinate** utilizzano materie prime:

- conformi ai requisiti delle carni fresche provenienti da muscoli scheletrici, compresi i tessuti grassi aderenti,

non utilizzano :

- resti di sezionamento o raschiature;
- carni separate meccanicamente;
- carni contenenti frammenti di ossa o pelle;
- carni provenienti da teste (ad eccezione dei masseteri), linea alba, carpo, tarso, raschiatura di ossa , diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose)

Gli Osa che producono **preparazioni di carni** utilizzano come materie prime:

- carni fresche

non utilizzano:

- resti di sezionamento o raschiature;
- carni separate meccanicamente , ad eccezione degli Osa che producono preparazioni di carne destinate chiaramente al consumo previo trattamento termico , qualora le CSM soddisfino i criteri microbiologici previsti per le carni fresche ;
- carni contenenti frammenti di ossa o pelle
- carni provenienti dalle teste (ad eccezione dei masseteri) linea alba, carpo, tarso, raschiatura di ossa, diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose)

Gli OSA che producono **carni separate meccanicamente** utilizzano :

- carni che soddisfano le condizioni previste per le carni fresche

non utilizzano

- carni di ruminanti
- nel caso di volatili da cortile: zampe, teste e pelle del collo;
- nel caso di suini : ossa della testa , zampe , code, femore, tibia, perone, omero, radio, ulna.

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

**6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA
ED IMBALLAGGIO IN STABILIMENTI DI
PRODUZIONE DI CARNI MACINATE,**

**Giudizio
Complessivo**

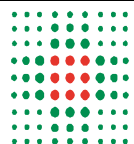
SI si NO no NA



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
Rev.0 Novembre 2012

Allegato 41
mod. 41 P007 6100

PREPARAZIONI DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	
Requisiti	Evidenze
<p>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente:</p> <ul style="list-style-type: none">- effettuano un piano di autocontrollo conformemente a quanto previsto da Regolamento 2073 / 2005 e successive modifiche ;- Gli Osa che producono CSM si accertano che il tenore di Calcio contenuto nelle carni prodotte sia < dello 0,1% (Obbligatorio solo per chi produce carni separate meccanicamente con tecniche "a bassa pressione ") <p>Gli OSA che forniscono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente ad altri OSA (diversi dal consumatore finale) prima della fase di etichettatura in conformità alla Direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione, rendono disponibile all'OSA ricevente e all'Autorità competente le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- la data di produzione e ,- la data di congelamento (se diversa dalla data di produzione,)	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

**PREMESSA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE PRODOTTI DELLA PESCA.**

Il presente manuale rappresenta la parte “specialistica” riferita agli OSA del settore dei prodotti della pesca. Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico **SOTTOLINEATO**) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico. La checklist riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale. La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

INDICE

6. AREE DI INDAGINE

6.1. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

6.1.1. AUTORIZZAZIONI / ANAGRAFE BDN-ACQUACOLTURA

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

6.2.1.1 REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

6.2.1.2 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI ED IGIENICHE DEI PUNTI DI SBARCO

6.2.1.3 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

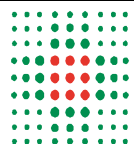
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE

6.3.2.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI PER I PRODOTTI DELLA PESCA

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATORIA / OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO – PROGRAMMA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE

6.5 IGIENE DEL PERSONA E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE

[6.5.2.1 REQUISITI DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCIATE
IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

[6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI

6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – PROGRAMMA

6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – GESTIONE

6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – PROGRAMMA

6.8.2 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – GESTIONE

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE

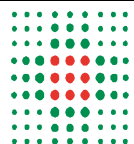
[6.8.4.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DEGLI STABILIMENTI DI LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE

[6.9.2.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA

6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE

[6.10.2.1 TEMPERATURE PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – GESTIONE

[6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI

6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – PROGRAMMA

6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE

6.12 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA

6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE

[6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)

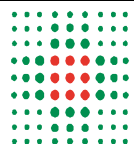
6.13 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – PROGRAMMA

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – IMPLEMENTAZIONE

6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
 Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Dipartimento di Sanità
 Pubblica**

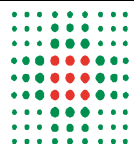
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
 rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.1.1 AUTORIZZAZIONI / ANAGRAFE BDN ACQUACOLTURA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n.148	Attuazione della direttiva 2006/88CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali di acquacoltura e ai relativi prodotti	Capo I , Art.3 Capo II, Artt. 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 Sezione III, art. 19, 20
Decreto 8 luglio 2010	Disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura	Artt.1, 3
Decreto 3 agosto 2011	Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitarie alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione ai sensi dell'articolo 6 del D.Lgs 148 /2008	Articolo 1
Determinazione 16842 del 27/12/2011 Regione Emilia Romagna	Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare , dei sottoprodotti di origine animale,dei mangimi e riproduzione animale	Capitolo I : Registrazione ; ambiti particolari, aziende di produzione primaria che effettuano allevamento di animali.
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI		CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Decreto Legislativo 4 agosto 2008,n.148</p> <p>Art 3: definizioni Punto 1 lettera f :stabilimento di lavorazione autorizzato : ogni impresa di lavorazione alimentare riconosciuta conformemente all'articolo 4 del Reg. (CE)853/2004, per l'attività di lavorazione per il consumo umano degli animali di acquacoltura ,ed autorizzata ai sensi degli articoli 4 e 6.</p> <p>Art. 4 Autorizzazione delle imprese di acquacoltura 1. ogni impresa di acquacoltura deve essere autorizzata dalle regioni e dalle provincie autonome di Trento e Bolzano in conformità all'art.6 2. le imprese di acquacoltura e gli stabilimenti di lavorazione devono avere</p>		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lo stabilimento di lavorazione prodotti di acquacoltura è riconosciuto conformemente all'articolo 4 del Reg. (CE) 853/2004 o registrato conformemente all'articolo 6 del Reg.(CE)852/2004.</i> • <i>L'impresa di acquacoltura è autorizzata dalla regione conformemente all'articolo 6 del Decreto Legislativo 148/2008</i> • <i>L' impresa di acquacoltura (di nuovo insediamento) è registrata conformemente alla determina 16842/2012</i>
Data 30/05/2016	Rev.0	Pag. 4 di 37



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”
rev. 0/ Ottobre 2012**

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

ciascuno un proprio n. di autorizzazione.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano , in conformità all'articolo 6 ,individuano ed autorizzano di volta in volta lo stabilimento di lavorazione finalizzato all'abbattimento degli animali di acquacoltura per contrastare la malattia,conformemente a quanto previsto dall'art.32.
4. In deroga a quanto stabilito al comma 1, il servizio vet. Regionale può limitare alla sola registrazione:
 - le imprese di acquacoltura che commercializzano animali di acquacoltura soltanto per il consumo umano, conformemente all'art.1, paragrafo 3, lettera c) del Reg. (CE) 853/2004.

Art. 5 .Anagrafe informatizzata delle imprese di acquacoltura

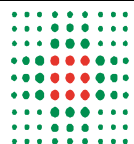
1. I Servizi Veterinari delle AA.UU.SS.LL. registrano in BDN tutte le imprese di acquacoltura insistenti sul territorio di competenza, comprensive dei dati concernenti la georeferenziazione.

Art.6 Condizioni per l'ottenimento dell' autorizzazione

1.Le regioni e province autonome di Trento e di Bolzano provvedono a rilasciare l'autorizzazione prevista dall'articolo 4, commi 1 e 2, ai responsabili dell'impresa di acquacoltura o dello stabilimento di lavorazione a condizioni che:

- a) soddisfino i requisiti di cui agli articoli 9,10,e11;
- b) mettano in atto le procedure che consentano loro di dimostrare al servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio il pieno rispetto di tali requisiti , secondo quanto diramato dal Ministero del lavoro ,della salute e delle politiche sociali con proprio decreto ministeriale , da adottarsi entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore

- *Le imprese di acquacoltura sono registrate in BDN*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”
rev. 0/ Ottobre 2012**

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

del presente decreto legislativo;

c) siano sottoposti al controllo del servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio che svolge le funzioni previste all'articolo 51, comma 1.

2. L'autorizzazione non viene rilasciata se l'attività in questione comporta un rischio inaccettabile di propagazione di malattie ad aziende, zone, zone destinate a molluschicoltura o stock selvatici di animali acquatici situati in prossimità dell'azienda, della zona o della zona destinata a molluschicoltura. Prima di decidere se rifiutare un'autorizzazione, il servizio veterinario regionale tiene conto della possibilità di applicare misure di attenuazione del rischio, inclusa la possibilità di spostare l'attività in questione.

3. I responsabili delle imprese di acquacoltura e degli stabilimenti di lavorazione autorizzati devono presentare tutte le informazioni utili affinché il servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale competente per territorio possa verificare il rispetto delle condizioni per l'autorizzazione, incluse le informazioni indicate all'allegato II. Le spese per l'ottenimento dell'autorizzazione sono a carico del responsabile dell'impresa di acquacoltura o dello stabilimento di lavorazione, solo nell'ipotesi in cui l'impresa sia privata, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.

Decreto 8 Luglio 2010 del Ministero della salute: Disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura.

Art.6. Condizioni per l'ottenimento dell'autorizzazione

1. le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano provvedono

- *Le imprese di acquacoltura autorizzate soddisfano ai seguenti requisiti:*

sono dotate di apposito registro in cui vengono annotati:

– gli spostamenti degli animali e dei prodotti, in entrata e in uscita;



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

a rilasciare l'autorizzazione prevista dall'articolo 4 , commi 1 e 2, ai responsabili dell'impresa di acquacoltura o dello stabilimento di lavorazione a condizione che:

- soddisfino i requisiti di cui agli artt. 9, 10, 11;
- mettano in atto le procedure che consentano loro di dimostrare al servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio il pieno rispetto di tali requisiti, secondo il **D.M. 3 Agosto 2011: Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitarie alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione ai sensi dell'articolo 6 del D.Lgs 148 /2008**

Art. 9. Obblighi di registrazione e tracciabilità

Le imprese di acquacoltura devono annotare in un registro:

- tutti gli spostamenti degli animali e dei prodotti, in entrata e in uscita.
- i casi di mortalità rilevati
- i risultati del programma di sorveglianza sanitaria, basato sulla valutazione del rischio, di cui all'articolo 11.

Art.10. Buona prassi in materia di igiene

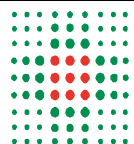
Le imprese di acquacoltura e gli stabilimenti di lavorazione autorizzati devono attuare prassi igieniche appropriate all'attività in questione onde evitare la introduzione e la propagazione di malattie

Art.11. Programma di sorveglianza sanitaria

1. tutte le aziende, le zone e le zone destinate a molluschicoltura applicano, in funzione del tipo di produzione, un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio.

- *i casi di mortalità rilevati;*
- *i risultati del programma di sorveglianza sanitaria*

- *Le imprese e gli stabilimenti di lavorazione prodotti acquacoltura attuano appropriate prassi igieniche volte a evitare la propagazione di malattie*
- *attuano un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

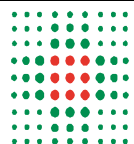
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODOTTI DELLA PESCA"**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.2.1. 1 REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Requisiti applicabili alle navi	ALL. 3 SEZ. VIII CAP.I
Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010	Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione	
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
Nota MinSal 025442-P-10/08/2010:Controlli sanitari presso i punti di	L'OSA primario ha notificato al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio le	



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

sbarco e sulle operazioni di trasporto dei prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione “

L'OSA primario deve notificare al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio le seguenti informazioni:

- punto di sbarco utilizzato
- giorni e fasce orarie di sbarco
- sistema di pesca adottato
- tipologia di prodotto sbarcato
- tipologia di imbarcazione
- presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore.

seguenti informazioni:

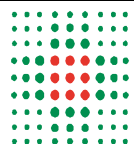
- *punto di sbarco utilizzato*
- *giorni e fasce orarie di sbarco*
- *sistema di pesca adottato*
- *tipologia di prodotto sbarcato*
- *tipologia di imbarcazione*
- *presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore*

Reg.853/04 all.III sez. VIII cap.1 par. I lett A :

Requisiti applicabili a tutte le navi

- Le navi devono essere concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive.
- Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca devono essere fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.
- Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare.
- Se le navi hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca, esso deve essere situato in modo da evitare

- *Le navi sono concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive.*
- *Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca sono fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.*
- *Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca sono fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare*
- *. il punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca è situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.

Reg.853/04 all.III sez. VIII cap.1 par. I lett. B

Requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore

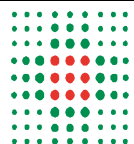
- Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore devono essere dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII
- Le stive devono essere separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati. Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca devono poterne assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.
- Nelle navi attrezzate per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne devono avere un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme . Tali dispositivi devono ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere alla massa di pesci e acqua di mare pulita una temperatura non superiore a 3° sei ore dopo il carico e non superiore a 0° sedici ore dopo e devono consentire il monitoraggio e, ove necessario , la registrazione delle temperature.

- *Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore sono dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII*
- *Le stive sono separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio .*
- *Le stive e i contenitori per i prodotti della pesca assicurano soddisfacenti condizioni igieniche e, qualora i prodotti della pesca non siano conservati in acqua e ghiaccio devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti .*
- *Qualora il pescato venga conservato in acqua di mare pulita refrigerata è presente un sistema che assicuri all'interno delle cisterne una temperatura uniforme e che garantisca il raffreddamento della massa pesci-acqua a 3° entro 6 ore dal carico e a 0° entro 16 ore ,consentendone il monitoraggio/registrazione.*

6.2.1.2 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI E IGIENICHE DEI PUNTI DI SBARCO

(Nota : la parte relativa agli obblighi di notifica da parte dell' OSA primario è riportata al punto 6.2.1.1)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

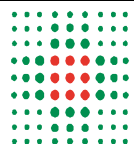


**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010	Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione	
Nota RER PG 210/31263 del 08.02.2010	Indicazioni applicative per il settore dei prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi	Produzione primaria: requisiti minimi
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI		CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Nota RER PG/2010/31263 del 08.02.2010 Gli OSA impegnati nella produzione primaria dei PdP e MBV, fatto salvo quanto previsto da disposizioni comunitarie, nazionali o regionali, locali, quando sottoposti a controlli da parte delle Autorità Competenti devono essere in grado di dare evidenza dei seguenti requisiti minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del responsabile delle buone prassi igieniche; - documentazione relativa alla rintracciabilità (eventualmente integrata nel D.d.T. / D.d.R (per i M.B.V.) <p>Attestato di formazione, (almeno per i capibarca)</p> <p>Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010 : Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di PdP al primo stabilimento di destinazione</p> <p>Presso i punti di sbarco l’Autorità Competente (A.C.) deve espletare i controlli tesi a verificare il rispetto dei requisiti generali e specifici previsti dal Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII e dal Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII.....omissis....</p> <p>Tali controlli dovranno essere effettuati su base regolare, ovvero programmati, in funzione degli elementi di rischio che li caratterizzano,</p>		<p><i>L’OSA primario :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche - dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità - attestato di formazione (almeno per i capibarca) <p><i>L’OSA primario :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche - dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità - attestato di formazione (almeno per i capibarca) <p><i>Il punto di sbarco è dotato delle seguenti caratteristiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - accesso controllato dei veicoli e delle persone, es. tramite barriere - impianto di erogazione di acqua per operazioni di pulizia - impianto di illuminazione, qualora avvengano sbarchi in condizioni di luce insufficiente



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

prendendo in particolare considerazione quanto di seguito riportato:

- quantitativi e tipologia di prodotto sbarcato;
- sistemi di pesca adottati;
- numero e tipologia di imbarcazioni;
- mercati o aste annessi/connessi;
- stagionalità (temperature ambientali, specie ittiche),
- prassi igieniche adottate dagli operatori del settore della produzione primaria;
- dati precedenti relativi alla conformità degli operatori e della gestione del punto di sbarco;
- pavimentazione: costruita in modo tale da evitare il ristagno di acqua, di fango e di materiale organico, derivante dalle operazioni di scarico e, ove necessario, tale da consentire facilmente le operazioni di pulizia;
- raccolta e rimozione dei sottoprodotti e dei rifiuti: gestione conforme alla pertinente normativa;
- attrezzature: carrelli, nastri trasportatori, contenitori ed altre attrezzature, necessarie alla gestione dei prodotti sbarcati, facilità di pulizia e disinfezione del materiale e stato di manutenzione;
- altri fattori che possono influire sulle condizioni igienico-sanitarie del prodotto sbarcato.

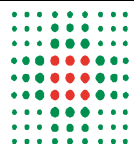
- *adeguato sistema di drenaggio delle acque*
- *ambiente ragionevolmente libero da fumo, polvere, gas di scarico ed altri possibili contaminanti e infestanti*
- *pavimentazione facile da pulire, idonea ad evitare ristagni di acqua, fango e materiale organico*
- *attrezzature idonee al contatto con gli alimenti, facili da pulire e in buono stato di manutenzione e pulizia*

Esistono condizioni idonee per:

- *evitare ritardi nelle operazioni di sbarco*
- *impedire contaminazioni del pescato*
- *consentire l'approvvigionamento di materiali, acqua e ghiaccio in maniera igienica*
- *mantenere separati nello spazio o nel tempo, lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento di carburante*
- *consentire una pulizia periodica (settimanale)*
- *effettuare la raccolta dei sottoprodotti di origine animale conformemente alla normativa vigente (Reg.1069/2009)*

Gli automezzi presenti sono:

- *conformi ai sensi del Reg.852/2004*
- *in buone condizioni igieniche*
- *adeguati ai requisiti di temperatura prescritti in relazione ai prodotti trasportati*
- *non avviene trasferimento di prodotti della pesca da un automezzo all'altro (operazione vietata)*
- *Non vi è evidenza che siano effettuate operazioni (vietate nel punto di sbarco) di :*
- *manipolazione*
- *incassamento*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODOTTI DELLA PESCA"**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

- *aggiunta di additivi*

6.2.1.3 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI DEI PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Allegato III, Sez. VIII

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

CRITERI DI CONFORMITA'

REG. 853/2004, ALLEGATO III, SEZ. VIII

CAP. II Requisiti applicabili durante e dopo le operazioni di sbarco.

Gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, o delle loro parti, in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono garantire la conformità ai seguenti requisiti:

- devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano;
- ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente.

Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca:

Impianti collettivi per aste e mercati possiedono :

- *Depositi refrigerati chiudibili a chiave per trattenere prodotti della pesca in osservazione.*
- *Depositi chiudibili a chiave per lo stoccaggio di prodotti non idonei al consumo umano*
- *Locale chiudibile a chiave riservato all'autorità competente(se richiesto dal Servizio Veterinario)*
- *I locali adibiti ad esposizione o deposito devono essere utilizzati solo a tale scopo; non devono essere accessibili a veicoli a motore, non vi devono essere introdotti*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

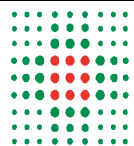
- i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;
- i veicoli i cui gas di scarico possano influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;
- le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali;
- i locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare controlli ufficiali.

animali e devono presentare illuminazione adeguata.

Reg.853/04 all. III sez. VIII cap.1 par. II.

- Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare, non devono essere contaminati da carburante o da acque di sentina.
- Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio, l'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o, se del caso, acqua pulita
- I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.
- I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.
- Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi

- *Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca si presentano puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare, non sono contaminati da carburante o da acque di sentina.*
- *Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca sono posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore.*
- *I prodotti della pesca sono manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.*
- *I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, sono refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.*
- *Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso,*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

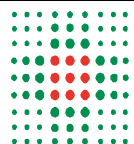
immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano.

Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati;

- Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella di fusione del ghiaccio

- *Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, si è in grado di assicurare per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.*



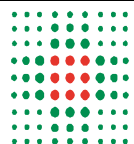
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.5.2.1 REQUISITI GENERALI DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCIATE (Per i punti di sbarco fare riferimento al punto 6.2.1.2)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 852/2004 del 29 aprile 2004	REQUISITI GENERALI	ALL.1 PARTE A
Reg.853 /2004 del 29 Aprile 2004		ALLEGATO III, Sez.VIII, capitolo 1, parte II
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg.852/04 all. I parte A, par. II, punto 4 Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono, pescano o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione; - assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari; - per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi; - immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione; <p>Reg.852/04 all. I parte A, par. III</p>	<p><i>Gli operatori del settore alimentare della produzione primaria devono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione</i> • <i>Assicurare che il personale addetto sia in buona salute e formato sui rischi sanitari;</i> • <i>evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;</i> • <i>immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei</i> 	



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

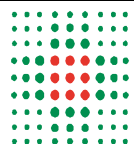
Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta

Reg.853/04 all. III , Sez. VIII, capo. 1 , par. II

- Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare non devono essere contaminati da carburante o da acque di sentina.
- Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio, l'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o, se del caso, acqua pulita.
- I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.
- I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena

pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta

- *Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca si presentano puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare non sono contaminati da carburante o da acque di sentina*
- *Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca sono posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore.*
- *I prodotti della pesca sono manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.*
- *I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, sono refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.*
- *Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, ad*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

possibile.

- Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati.
- In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile, e tenuti separati

una temperatura vicina a quella di fusione del ghiaccio.

- *Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, si è in grado di assicurare per tali prodotti una temperatura non superiore a -)°.La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.*

6.5.2.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI DEI PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	All.II, Cap. IX; all. III sez. VIII

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

CRITERI DI CONFORMITA'

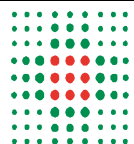
**Reg. 852/2004, all. II, capitolo IX
Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido

- *I prodotti alimentari sono conservati o serviti a bassa temperatura, vanno raffreddati il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.*

- *lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato con modalità e temperature idonee ad evitare proliferazioni di patogeni e formazione di tossine*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine

Reg. 853/04 all. III sez. VIII: capitolo 2 comma 3

Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, parte A, commi 1., 2., 3.

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

1.Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate.

Va reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario.

I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

2. Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche.

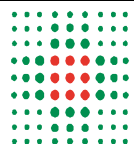
Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.

I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.

3.Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le

- *Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, vengono refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e sono conservati a una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente.*

- *Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati sono conservati sotto ghiaccio, in strutture adeguate.*
- *Viene reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario.*
- *I prodotti della pesca freschi imballati sono refrigerati a una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente.*
- *Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche.*
- *Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.*
- *I prodotti vengono lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.*
- *Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura sono eseguite in modo da*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”
rev. 0/ Ottobre 2012**

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.

5. I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo del primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, parte B.

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI

Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I , parte I C, punti 1 e 2 , sezione VIII:

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, Capitolo III,parte C

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE

Gli OSA che producono prodotti della pesca separati meccanicamente devono

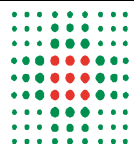
evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non rimangono sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione.

- *Essi vengono confezionati e se necessario imballati e sono refrigerati al più presto una volta preparati.*
- *I contenitori utilizzati per i prodotti della pesca sotto ghiaccio sono tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.*

Vedi punto 6.10.2.1 Temperature dei prodotti della pesca- gestione

Le materie prime usate per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente possiedono i seguenti requisiti:

- *sono costituite da pesci interi o da spine;*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

garantire la conformità ai requisiti in appresso

1. Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai seguenti requisiti:

a) solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzate per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente;

b) tutte le materie prime devono essere prive di intestini

2. Il processo di fabbricazione deve essere conforme ai seguenti requisiti:

a) la separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura;

b) se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati ;

una volta effettuata la separazione meccanica , i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a un trattamento stabilizzante

Reg.853/04, Allegato III, sezione VIII, Capitolo III, parte D

REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

Vedi punto 6.10.2.

- *sono prive di intestini;*
- *la separazione meccanica viene effettuata senza indugio dopo la sfilettatura*
- *i prodotti ottenuti vengono immediatamente congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a trattamenti stabilizzati*

6.6 1 FORMAZIONE DEL PERSONALE PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
INTESA STATO REGIONI REPERTORIO 2674 DEL 16.11.2006	LINEE GUIDA Prodotti della Pesca	Cap. VI
REQUISITI APPLICATIVI GENERALI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>INTESA STATO REGIONI REP. 2674 DEL 16.11.2006: LINEE GUIDA Prodotti della Pesca</p> <p>Cap. VI Formazione I corsi saranno indirizzati agli operatori della pesca, agli operatori dell'industria di trasformazione nonché agli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici. La trattazione delle tematiche, in tale ambito, verterà orientativamente sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - innovazioni introdotte dal pacchetto igiene, il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare; - la gestione dei principi di sicurezza alimentare; - gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare; - il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>I corsi sono indirizzati agli operatori della pesca, agli operatori dell'industria di trasformazione nonché agli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici. La trattazione delle tematiche, in tale ambito, verte orientativamente sui seguenti argomenti:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>innovazioni introdotte dal pacchetto igiene, il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare;</i> - <i>la gestione dei principi di sicurezza alimentare;</i> - <i>gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare;</i> - <i>il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca</i> 	

6.8.4.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

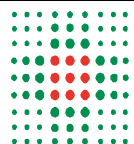
Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Articolo 2, Definizioni ; All. II capo VII
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	PRODOTTI DELLA PESCA	Sezione VIII
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 852 Articolo 2 Definizioni</p> <p>h) “acqua di mare pulita” : l’acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi , sostanze nocive o plancton marini tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.</p> <p>l’acqua rispondente Reg. 852 ALL. II CAPO VII punto 1 lettera b)</p> <p>Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita.</p> <p>Reg. 853/04 SEZ. VIII punto 3 Lettera c)</p> <p>Nel caso di rifornimento idrico, l’acqua di mare pulita può essere usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e a raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura.»;</p>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Per i prodotti della pesca interi viene usata acqua pulita.</i>• <i>L’acqua di mare pulita è usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e a raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura;</i>	



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODOTTI DELLA PESCA"**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.9.2 LOTTI, RINTRACCIABILITA', RITIRO, RICHIAMO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. CE 104/2000	ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI NEL SETTORE DEI PDP E DELL'ACQUACOLTURA	Capo I art.5
Reg. 2065/2001	MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG. .104/2000	Cap. III art.8 tracciabilità e controllo
DECRETO 27.3.2002	ETICHETTATURA PRODOTTI ITTICI E SISTEMA DI CONTROLLO	Art. 2
Reg. (CE) 404 /2011	REG. 404 DEL 2011 RECANTE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG. CE 1224/2009 DEL CONSIGLIO CHE ISTITUISCE UN REGIME DI CONTROLLO COMUNITARIO PER GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME DELLA POLITICA COMUNE DELLA PESCA	Art.68

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

CRITERI DI CONFORMITA'

Reg. CE 104/2000 art.4

Informazione ai consumatori

Fatte salve le disposizioni della direttiva n. 79/112/CEE, i prodotti possono essere proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, soltanto se recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi:

- la denominazione commerciale della specie,
- il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),
- la zona di cattura.

Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di

- *i prodotti proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi :*

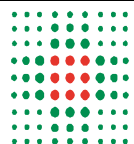
- *la denominazione commerciale della specie,*
- *il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),*
- *la zona di cattura.*

- *Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti*

Data 30/05/2016

Rev.0

Pag. 24 di 37



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura.

DECRETO 27.3.2002, ART.2

.....le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del presente decreto;
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. (CE) n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. (CE) n. 2065/2001.

Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

Reg. 2065/2001 art.8

Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il metodo di produzione e la zona di cattura devono essere disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata. Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.

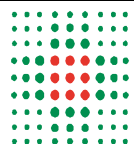
Reg. (CE) 404 /2011

Art. 68: informazioni fornite al consumatore

1. Gli stati membri provvedono affinché le informazioni di cui all'articolo 58,paragrafo 6, del Reg. sul controllo riguardanti la cattura di cui all'articolo 5 del Reg. (CE) 2065/2001 e il metodo di produzione siano

venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura

- *Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il nome scientifico della specie , il metodo di produzione e la zona di cattura sono indicate sulla etichetta o su un marchio adeguato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura venduti al dettaglio, inclusi i prodotti importati.*
- *Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
 ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
 rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

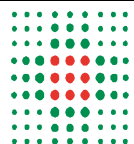
indicate sulla etichetta o su un marchio adeguato dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura venduti al dettaglio, inclusi i prodotti importati.

2. In deroga al paragrafo 1, il nome scientifico della specie può essere fornito ai consumatori dai commercianti al dettaglio tramite informazioni commerciali come cartelloni pubblicitari o poster.
3. Nel caso in cui un prodotto della pesca o dell’acquacoltura sia stato precedentemente congelato, il termine scongelato è altresì indicato sulla etichetta o sul marchio adeguato di cui al paragrafo 1. Si considera che l’assenza di tale dicitura a livello della vendita al dettaglio indichi che i prodotti della pesca e dell’acquacoltura non sono stati precedentemente congelati e quindi scongelati
4. In deroga al paragrafo 3 il termine “scongelato” non deve figurare:
 - sui prodotti della pesca e dell’acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all’Allegato III, Sezione VIII del Reg. (CE) n. 853 /2004 e
 - sui prodotti della pesca e dell’acquacoltura che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o ad una combinazione di questi processi.

- *Il termine “scongelato” non figura sui prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti.*

6.10.2.1 TEMPERATURE PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Requisiti applicabili agli stabilimenti , incluse le navi, per la lavorazione dei prodotti della pesca.	All.III, sezione VIII, capitolo I e capitolo III.



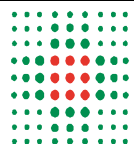
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODOTTI DELLA PESCA"**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA' GENERALI
<p>Reg. 853 ALL. III sez. VIII cap. III lettera A) punto 1</p> <p>Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente</p>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate.</i>• <i>Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente</i>
<p>Reg.853, All. III, Sez.VIII, capitolo III lettera B</p> <p>Requisiti per i prodotti congelati</p> <p>Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2 .</p> <p>Reg.853 ALL:III sez.VIII cap.I lettera ii punto 7</p> <p>Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.</p>	<p><i>Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca dispongono:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a -18 al centro del prodotto;</i>• <i>di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio ad una temperatura non superiore a - 18°.</i>• <i>I locali di magazzinaggio devono essere muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile;l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata.</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve,la temperatura raggiunta per tali prodotti è non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci</i>



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

Capitolo III lettera D punto 1: (mod. dal reg.(CE) 1276/2011):

Gli OSA che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:

a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi oppure

b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi

devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute umana : Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto ad almeno:

a) -20°C per almeno 24 ore; oppure

b) -35° per almeno 15 ore.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 per i prodotti della pesca :

a) sottoposti , o destinati ad essere sottoposti , ad un trattamento termico che uccide i parassiti vivi prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60° per almeno un minuto;

b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;

c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento a condizione che :

i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca di origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e

ii) le autorità competenti lo autorizzino;

Gli OSA che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:

a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi oppure

b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi

si assicurano che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute umana.

Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento consiste in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto ad almeno:

a) -20°C per almeno 24 ore; oppure

b) -35° per almeno 15 ore.

Tale trattamento non è necessario per i prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi:

a) sottoposti , o destinati ad essere sottoposti , ad un trattamento termico che uccide il parassita vivi prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60° per almeno un minuto;

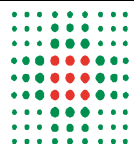
b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;

c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento a condizione che :

i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca di origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e

ii) le autorità competenti lo abbiano autorizzato;

d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario , e purché uno dei



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario , e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:

i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi ; oppure
ii) l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.

4. a) Al momento dell'immissione sul mercato , a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento , indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.

b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento, o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento , prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, un operatore del settore alimentare deve assicurarsi che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui ai punti citati. La presente disposizione può essere temperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna i prodotti della pesca .(IT 9.12.2011 Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 327/41)

Capo IV punto 1

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e di molluschi devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

Alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a

seguinti requisiti sia soddisfatto:

*i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi ; oppure
ii) l'operatore del settore alimentare verifichi mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.*

4. a) Al momento dell'immissione sul mercato , a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 sono accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento , indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.

b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento, o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento , prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, l' operatore del settore alimentare si assicura che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui ai punti citati. Le informazioni possono essere indicate nel documento commerciale.

- *Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e di molluschi garantiscono la conformità ai requisiti in appresso.*
- *Alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE "PRODOTTI DELLA PESCA"**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione

Punto 3

Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione

- *Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII*



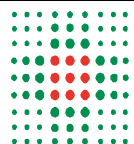
**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Requisiti applicabili agli stabilimenti , incluse le navi, per la lavorazione dei prodotti della pesca.	Allegato III, sezione VIII, capitolo I e capitolo III
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>REG. 853/2004, ALL. III, SEZ. VIII cap. III lett. A comma 4 e 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti. - I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura. <p>Reg. 853/04 Capo VII punto 1 I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.</p> <p>Punto 2: I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio sono tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.</i> • <i>I prodotti della pesca interi ed eviscerati sono trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura</i> • <i>I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, sono mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.</i> • <i>I prodotti della pesca congelati sono mantenuti a una temperatura non</i> 	
Data 30/05/2016	Rev.0	Pag. 31 di 37



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”
rev. 0/ Ottobre 2012**

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

temperatura non superiore a -18 °C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C. 3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità.

Capo VIII

Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto di prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso. Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte.

In particolare:

- a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione;
- b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al paragrafo 1, lettera b) se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento

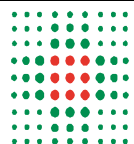
superiore a -18 °C in tutti i punti del prodotto

- *i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve sono mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C. 3.*
- *I prodotti della pesca mantenuti vivi sono mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità.*

Durante il trasporto i prodotti della pesca sono mantenuti alle seguenti temperature :

- *i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, sono mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione;*
- *i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, sono mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo.*

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al paragrafo 1, lettera b) se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.

Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.

I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.

I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato sono trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

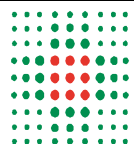
PRODOTTI DELLA PESCA REFRIGERATI E DECONGELATI	Vicina a quella del ghiaccio in fusione	All. III, Sez. VII, Cap. VIII lett.a
PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI IN SALAMOIA	≤ -9 ° C	All. III, Sez. VII, Cap. VIII punto 2
PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI	≤ -18 ° C (è ammesso rialzo termico di 3° C)	All. III, Sez. VII, Cap. VIII lett.b
PRODOTTI DELLA PESCA VIVI	In condizioni che non pregiudichino la loro vitalità	All. III, Sez. VII, Cap. VIII punto 4

i mezzi di trasporto devono essere dotati di idonei dispositivi di raccolta dell'acqua di fusione

6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

Reg.(CE) 853 /2004	Norme sanitarie per i prodotti della pesca	Allegato III, Sezione VIII, Capitolo V. Norme sanitarie per i prodotti della pesca
Reg. CE 104/2000	ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI NEL SETTORE DEI PDP E DELL'ACQUACOLTURA	Capo I art.5



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

REG. 2065/2001	MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.104/2000	Cap. III art. 8 tracciabilità e controllo
DECRETO 27.3.2002	ETICHETTATURA PRODOTTI ITTICI E SISTEMA DI CONTROLLO	Art. 2
REG. (CE)404 del 2011	Reg.404 del 2011 recante modalità di applicazione del Reg.CE 1224/2009 del Consiglio che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca	
Decreto Legge 05/09/2012	“Decreto Balduzzi”	Capo II, Articolo 8, punto 7

REQUISITI APPLICATIVI

CRITERI DI CONFORMITA'

Reg.(CE) 853 /2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo V

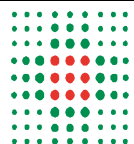
Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire , in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti del presente capitolo.

A. Caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca

Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca, in particolare tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza

b. Istamina

- *Gli operatori del settore alimentare “prodotti della pesca”devono :*
 - *Effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca,*
 - *garantire che nei prodotti non siano superati i limiti relativi all'istamina ,*
 - *rispettare i limiti relativi all'ABVT e al TMA_N,*
 - *effettuare un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti,*
 - *non immettere sul mercato prodotti ottenuti da pesci velenosi o contenenti biotossine*
- *i prodotti proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale,*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**
rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati

C. azoto volatile totale

I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA -N sono stati superati.

D. Parassiti

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente invasi da parassiti

E. Tossine nocive per la salute umana

1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.

2. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine

Reg. 104/2000 art. 4

Informazione dei consumatori

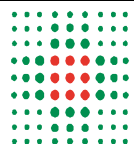
Fatte salve le disposizioni della direttiva n. 79/112/CEE, i prodotti possono essere proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, soltanto se recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi:

- la denominazione commerciale della specie,
- il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),
- la zona di cattura.

indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisa:

- *la denominazione commerciale della specie,*
- *il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),*
- *la zona di cattura.*

- *Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura*
- *Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il nome scientifico della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura sono indicate sulla etichetta o su un marchio adeguato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura venduti al dettaglio, inclusi i prodotti importati.*
- *Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.*



**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura.

Reg. 2065/2001 art. 8

Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il metodo di produzione e la zona di cattura devono essere disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata.

Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.

DECRETO 27.3.2002 ART. 2

.....Le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del presente decreto;
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. (CE) n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. (CE) n. 2065/2001.

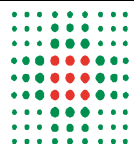
Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

REGOLAMENTO 16/2012 – Allegato

La seguente Sezione IV è aggiunta all'allegato II del regolamento (CE) 853/2004:

Il termine “scongelato” non figura sui prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti.

- *Per i prodotti della pesca congelati per data di produzione si intende la data di raccolta o di pesca*
- *Per i prodotti della pesca destinati ad ulteriori trasformazioni l'OSA che fornisce ad un altro OSA tali prodotti da sottoporre ad ulteriore trasformazione o comunque prima della etichettatura devono fornire tali informazioni:*
 - *la data di produzione e*
 - *data di congelamento, se diversa dalla data di produzione.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento di Sanità
Pubblica

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE “PRODOTTI DELLA PESCA”**

rev. 0/ Ottobre 2012

Allegato 42

mod. 42 P007 6100

Sezione IV : Requisiti applicabili agli alimenti congelati di origine animale

1. Ai fini della presente sezione, per “data di produzione” si intende :

.....c) la data di raccolta o di pesca per i prodotti ittici

d) la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione , a seconda dei casi, per qualsiasi altro alimento di origine animale.

2. Prima della fase di etichettatura degli alimenti in conformità alla direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione , gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano riportino le seguenti informazioni ad uso dell’operatore del settore alimentare a cui vengono forniti gli alimenti e , su richiesta , dell’autorità competente.:

a) la data di produzione ; e

b) la data di congelamento , qualora diversa dalla data di produzione .

Decreto Legge 05/09/2012 (“Balduzzi”) Capo II, articolo 8, punto 7

L’Osa che offre in vendita al consumatore finale pesce o cefalopodi freschi, nonché prodotti di acqua dolce, sfusi o preimballati, per la vendita diretta , ai sensi dell’articolo 44 del regolamento (CE) 1069/2011, è tenuto ad apporre im modo visibile apposito cartello con le informazioni indicate dal Ministro della salute, sentito il Ministro delle politiche agricole ,alimentari e forestali, riportanti le informazioni relative alle corrette condizioni di impiego, nonché quelle relative ai prodotti di acqua dolce.

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-mail _____
n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

PUNTO DI SBARCO:

UBICAZIONE: _____

ENTE COMPETENTE: _____

ENTE/SOCIETA' DI GESTIONE _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____
_____ Qualifica _____

TIPOLOGIA:

- Annesso a mercato all'ingrosso
- Non annesso a mercato all'ingrosso

EVENTUALI LIMITI D'USO: _____

QUANTITATIVI E TIPOLOGIA DI PRODOTTO SBARCATO: _____

NUMERO E TIPOLOGIA IMBARCAZIONI : _____

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

6.1.1 AUTORIZZAZIONI/ANAGRAFE BDN -ACQUACOLTURA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - Lo stabilimento di lavorazione prodotti di acquacoltura è riconosciuto conformemente all'articolo 4 del Regolamento (CE) 853/2004 - o registrato conformemente all'articolo 6 del Reg.(CE) 852/2004 - L'impresa di acquacoltura è registrata in BDN - L'impresa di acquacoltura è autorizzata ai sensi dell'articolo 6 del Decreto Legislativo 148 /2008 - È dotata di apposito registro in cui vengono annotati gli spostamenti degli animali e dei prodotti in entrata in uscita , i casi di mortalità rilevati, i risultati del programma di sorveglianza sanitaria. - Le imprese e gli stabilimenti di lavorazione di prodotti di acquacoltura attuano appropriate prassi igieniche volte ad evitare la propagazione di malattie - Attuano un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio 						

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.1.1 REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>L'OSA primario ha notificato al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - punto di sbarco utilizzato - giorni e fasce orarie di sbarco - sistema di pesca adottato - tipologia di prodotto sbarcato - tipologia di imbarcazione - presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore 						
<ul style="list-style-type: none"> - Le navi sono concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina , acque residue, fumo, carburanti , olio, grasso o altre sostanze nocive - Le superfici che possono venire in contatto con i prodotti della pesca sono fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio, facile da pulire - Sono dotate di un rivestimento solido e non tossico - Le attrezzature ed il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca sono fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare - Il punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca è situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico 						
<p>Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dotate di stive , cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte dal re. 853 al capitolo VII - le stive sono separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare la contaminazione dei prodotti della pesca - le stive ed i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca assicurano il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche - garantiscono che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti - nelle navi che sono attrezzate ad usare acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne hanno un sistema che garantisca l loro interno una temperatura uniforme, non superiore a 3° sei ore dopo il carico e non superiore a 0° sedici ore dopo - viene effettuato il monitoraggio o, dove necessario, la registrazione delle temperature 						

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43

mod. 43 P007 6100

<ul style="list-style-type: none"> - Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca sono mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione - I prodotti della pesca sono posti al riparo dalle contaminazioni e dalla azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore - I prodotti della pesca vengono manipolati e conservati evitandone i danneggiamenti - Ad eccezione di quelli che devono essere mantenuti vivi, vengono refrigerati il più presto possibile - o, dove non è possibile la refrigerazione, sbarcati appena possibile - quando vengono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni vengono effettuate nel rispetto delle norme igieniche - i visceri vengono tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano - fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio - qualora si pratichi il congelamento, la temperatura raggiunta è non superiore a -9° 	
<p>Nel caso in cui il confezionamento avvenga a bordo delle imbarcazioni vengono adottati dispositivi affinché il materiale di confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non sia fonte di contaminazione - sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione - se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire, se del caso, da disinfettare. 	

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1.2 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI e IGIENICHE PER I PUNTI DI SBARCO	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - È consentito l'accesso controllato dei veicoli e delle persone (es. presenza di barriere fisiche) - E' presente un impianto di erogazione di acqua per operazioni di pulizia - se avvengono sbarchi in condizioni di luce insufficiente, c'è una buona illuminazione - E' presente un adeguato sistema di drenaggio delle acque - L'ambiente è obiettivamente e ragionevolmente libero da fumo, polvere, gas di scarico, e altri possibili contaminanti e infestanti - La pavimentazione è facile da pulire, idonea ad evitare ristagni di acqua, fango e materiale organico - Le attrezzature presenti sono idonee al contatto con alimenti, - In materiale facile da pulire, - In buono stato di manutenzione e pulizia 						
<p>Esistono condizioni per :</p> <ul style="list-style-type: none"> - evitare qualsiasi ritardo nelle operazioni di sbarco - impedire qualsiasi contaminazione del pescato - consentire in maniera igienica l'approvvigionamento di ghiaccio, acqua, materiali - mantenere separati nello spazio o nel tempo, lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento del carburante - consentire una pulizia periodica (settimanale) - effettuare la raccolta dei sottoprodotti di origine animale conformemente alla normativa vigente (Reg.1069/2009) - gli automezzi presenti sono idonei ai sensi del Reg. 852/2004 (con possibile deroga per la movimentazione in area mercatale) 						

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di pesce intero o eviscerato in acqua e ghiaccio sulla nave - Trasbordo del pesce in acqua e ghiaccio dalla nave sulla banchina 	
<p>Vi è l'evidenza della esecuzione di operazioni (vietate) di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - manipolazione - incassettamento - aggiunta di additivi - trasferimento dei prodotti della pesca da un automezzo all'altro nel punto di sbarco 	

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1.3 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>per quanto riguarda gli impianti collettivi per le aste e i mercati all'ingrosso in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sono disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e - strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano 						
<ul style="list-style-type: none"> - Nel caso in cui il servizio di controllo ufficiale l'abbia richiesto formalmente è disponibile una ulteriore adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente 						
<p>Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i locali vengono utilizzati ad uso esclusivo per il quale sono riconosciuti - è stato impedito ai veicoli i cui gas di scarico possano influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca di avere accesso ai locali - è stato vietato alle persone che hanno accesso ai locali di non introdurre altri animali - i locali risultano ben illuminati al fine di facilitare controlli ufficiali 						

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.2.1 REQUISITI DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCIATE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>L'OSA primario :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche - dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità - dispone (almeno per i capibarca) di un attestato di formazione <p>Nel caso di operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o producono prodotti primari di origine animale, :</p> <ul style="list-style-type: none"> - viene utilizzata acqua potabile o acqua pulita , ove necessario, in modo da prevenire la contaminazione - il personale che manipola i prodotti alimentari è adeguatamente formato - sono stati prese delle misure atte a prevenire le possibili contaminazioni da parte di animali e insetti nocivi - i rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinate in maniera tale da evitare possibili contaminazioni - vengono registrate e conservate le misure adottate per il controllo dei pericoli, in relazione alla natura e alle dimensioni dell'impresa 						

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

--	--

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.2.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI STABILIMENTI PRODOTTI DELLA PESCA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti ittici vengono sottoposti a raffreddamento il più rapidamente possibile al termine del trattamento termico o dell'ultima fase della preparazione - Lo scongelamento dei prodotti ittici avviene razionalmente e progressivamente (in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine e senza ristagno di liquidi di scongelamento) 						
<ul style="list-style-type: none"> - Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, vengono refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e successivamente conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente 						
<p>Per i prodotti della pesca freschi refrigerati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - operazioni quali la eviscerazione e la decapitazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche - l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco - i prodotti vengono lavati con acqua potabile o con acqua di mare pulita - operazioni come sfilettatura e affettatura sono eseguite in modo da evitare la contaminazione dei filetti e delle trance - una volta preparati, vengono confezionati e imballati - se non imballati - sono conservati sotto ghiaccio - viene reimpresso il ghiaccio ogniqualvolta si renda necessario <p>se imballati</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono refrigerati ad una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente - operazioni quali la eviscerazione e la decapitazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche - l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco - i prodotti vengono lavati con acqua potabile o con acqua di mare pulita - operazioni come sfilettatura e affettatura sono eseguite in modo da evitare la contaminazione dei filetti o delle trance - una volta preparati, vengono confezionati e imballati - i contenitori usati per i prodotti della pesca sotto ghiaccio sono tali da assicurare che l'acqua di fusione non sia a contatto con i prodotti <p>i prodotti della pesca congelati</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono conservati ad una temperatura non > di 18° <p>i prodotti della pesca separati meccanicamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono ottenuti con materie prime costituite da pesci interi o da spine - sono privi di intestini 						

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

- sono ottenuti con separazione meccanica che segue immediatamente la sfilettatura
- vengono immediatamente congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a trattamenti stabilizzanti

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

**6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE DEGLI STABILIMENTI
DEI PRODOTTI DELLA PESCA**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

I corsi frequentati dal personale addetto hanno trattato in tutto o in parte i seguenti argomenti

- innovazioni introdotte dal pacchetto igiene;
- il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare;
- la gestione dei principi di sicurezza alimentare;
- gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare;
- il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca

**6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE , dei RIFIUTI e APPROVVIGIONAMENTO
IDRICO**

**6.8.4.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO STABILIMENTI
PRODOTTI DELLA PESCA – APPLICAZIONE**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

Nel caso in cui, a norma della lettera c), punto 3, Sez.VIII allegata al Reg.853/04, si utilizzi l'acqua di mare pulita per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura,

- vengono adottate precauzioni affinché ne venga impedito l'impiego in ogni altra situazione

6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

**6.9.2 GESTIONE DEI LOTTI /
RINTRACCIABILITA'/ PROCEDURE DI RITIRO
E DI RICHIAMO DEI PRODOTTI DELLA PESCA**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

I prodotti della pesca nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi:

- la denominazione commerciale della specie,
- la denominazione scientifica,
- il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),
- la zona di cattura.

Le informazioni richieste per quanto riguarda:

- la denominazione commerciale,
- il nome scientifico della specie,
- il metodo di produzione e
- la zona di cattura sono disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata.

Queste informazioni sono fornite:

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

<ul style="list-style-type: none"> - mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure - mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura. 	
<p>Sono riportate le seguenti informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, compresa la presentazione al consumatore finale, ai fini della tracciabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione commerciale, - la denominazione scientifica della specie interessata; - il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del regolamento (CE) n. 2065/2001; - la zona di cattura come definita dall'art. 5 del regolamento (CE) n. 2065/2001. 	

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.2.1 TEMPERATURE DEI PRODOTTI DELLA PESCA -	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti della pesca refrigerati non imballati, se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente, sono conservati sotto ghiaccio - viene reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario 						
<p>I prodotti della pesca freschi imballati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono conservati ad una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente 						
<p>Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disporre di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18°C al centro del prodotto; - disporre di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura non superiore a - 18°C. I locali di magazzino devono essere muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile; l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata; 						
<p>Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve</p> <ul style="list-style-type: none"> - viene documentato il raggiungimento della temperatura non superiore a - 9°C 						
<ul style="list-style-type: none"> - viene controllato che la salamoia non costituisca una fonte di contaminazione per i pesci 						
<ul style="list-style-type: none"> - Viene documentato che i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e molluschi cefalopodi da consumarsi crudi o marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi sono trattati con un congelamento in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno: <ul style="list-style-type: none"> a)- 20°C per almeno 24 ore; oppure b)- 35° C per almeno 15 ore. - L'OSA che immette sul mercato prodotti della pesca di cui al punto precedente, non destinati al consumatore finale, fornisce una attestazione dell'OSA che ha effettuato il congelamento, in cui viene indicato il tipo di congelamento usato. - Il termine "scongelato" non è obbligatorio per i prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti - L'OSA che commercializza al dettaglio prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e 						

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

molluschi cefalopodi da consumarsi crudi, prodotti da lui stesso, ha inserito la relativa procedura nel piano di autocontrollo.	
<ul style="list-style-type: none"> - Nel caso si proceda alla cottura dei crostacei si procede al raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita - Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento viene documentato che si prosegue fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione - Una volta sgusciati, i prodotti cotti vengono congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII 	

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO PRODOTTI DELLA PESCA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio : <ul style="list-style-type: none"> - sono conformati in modo tale da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non possa venire a contatto con i prodotti ittici 						
I prodotti della pesca congelati : <ul style="list-style-type: none"> - sono mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in tutti i punti del prodotto (salvo i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve che possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C.) 						
Durante il trasporto i prodotti della pesca , <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, sono mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione 						
I prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve,; <ul style="list-style-type: none"> - sono mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo (ad eccezione nei casi di trasporto da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione) 						

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.2.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA IMBALLAGGIO PRODOTTI DELLA PESCA	E	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze						
Gli operatori del settore alimentare che trattano "prodotti della pesca": <ul style="list-style-type: none"> - effettuano un esame organolettico dei prodotti della pesca; - garantiscono che nei prodotti non siano superati i limiti relativi alla istamina; - rispettano i limiti relativi all' ABVT e al TMA_N; - effettuano un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti; - garantiscono di non immettere sul mercato prodotti ottenuti da pesci velenosi o contenenti biotossine. 							



**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA
Ottobre 2012**

Allegato 43
mod. 43 P007 6100

I prodotti della pesca, nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o una etichetta in cui sono precisate:

- la denominazione commerciale della specie,
- la denominazione scientifica,
- il metodo di produzione (cattura in mare, nelle acque interne o in allevamento)
- la zona di cattura

Nei prodotti della pesca congelati come data di produzione :

- è indicata la data di raccolta o di pesca

I prodotti della pesca destinati ad OSA per ulteriori trasformazioni :

- è riportata la data di produzione e quella di congelamento, se diversa dalla data di produzione