



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessoradu de s'igiene e sanidade e de
s'assistèntzia sotziale

Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza
sociale



Ministero della Salute
Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria
Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali
per la Tutela della Salute
Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci
Veterinari

ASSL

di _____

Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020

Allegato 4

Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio

Verbale Nr. _____

del _____

Motivo dell'ispezione: ☐ Mirata ☐ Rilascio riconoscimento ☐ Extrapiano ☐ Su sospetto (Compilare attività 9) ☐ Altro

In data				alle ore			Il/i sottoscritto/i
Nome				Cognome			
Qualifica				Ente di appartenenza			
Nome				Cognome			
Qualifica				Ente di appartenenza			
Nome				Cognome			
Qualifica				Ente di appartenenza			
Ha/Hanno effettuato un sopralluogo ispettivo presso il seguente							
<input type="checkbox"/> OSM del circuito biologico				<input type="checkbox"/> Mangimi non OGM			
Le attività sono svolte presso terminali portuali							
<input type="checkbox"/> SI				<input type="checkbox"/> NO			
DATI ANAGRAFICI DELL'IMPIANTO							
Ragione sociale							
Sede legale o amministrativa			Città				Cap
Indirizzo	Via/Piazza			Nr	Località		
Prov	Tel.			Fax	e-mail		
Legale rappresentante		Nome		Cognome			
Codice fiscale				P.i.v.a			
Sede operativa			Città				Cap
Indirizzo	Via/Piazza			Nr	Località		
Prov	Tel.			Fax	e-mail		
Responsabile tecnico		Nome		Cognome			

Registrazione Art. 5 Reg.183/2005		(Compilare attività 5 o 7+ 6 se allevatore)	
Riconoscimento Art 10 Reg.183/2005 con Nr.		(Compilare attività 7+ 6 se allevatore)	
Riconoscimento Reg 1069/2009 Art: 18 con Nr.		(Compilare attività 8)	
Autorizzazione prod. M.M. e P.I. per vendita/conto terzi	Con verbale favorevole della Comm. Provinciale di _____ del _____		
	Con Decreto Interministeriale Nr.. _____ del _____ (Compilare attività 1)		

Autorizzazione prod. M.M. per autoconsumo	Con verbale favorevole della Comm. Provinciale di _____ del _____		
	Con Decreto Interministeriale Nr.. _____ del _____ (Compilare attività 1)		

Autorizzazione distribuzione M.M. e P.I.	Con verbale favorevole della ASL di _____ del _____		
	Con Decreto Ministeriale Nr.. _____ del _____ (Compilare attività 3)		

Autorizzazione laboratorio analisi quali-quantitative M.M. e P.I. con Decreto Ministeriale	Nr.		del			(Compilare attività 4)
Autorizzazione utilizzo P.I. per autoconsumo con verbale favorevole della A.S.L. di			del			(Compilare attività 2)

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<p>ASSL</p> <p>di _____</p>
<p>Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020</p>		<p>Allegato 4</p>
<p>Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio</p>		

Attività ispezionate

Operatori primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 1			
Produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	Allevatori che miscelano mangimi in azienda		
	Allevatori che non miscelano mangimi in azienda		
Operatori post-primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 2			
Produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	Produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)		
Condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	Commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)		
Fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	Commercio ingrosso/dettaglio mangimi		
Produzione di alim. per anim.da comp.(Reg. 1069/09)	Trasporto conto terzi		
Produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	Intermediari (che non detengono prodotti)		
Produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	Miscelatori mobili conto terzi		mulini
Produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	Essiccazione artificiale		
Produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	Stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele		
Ditte prodotti non conformi		Registrati	Riconosciuti
Produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.			
Operatori riconosciuti Reg. 183/05 art. 10 comma 1			
Lett. A produzione additivi		Lett. C produzione mangimi composti per commercio	
Lett. A commercializzazione additivi		Lett. C produzione mangimi composti per autoconsumo	
Intermediari (che non detengono prodotti)		Lett. B commercializzazione premiscele	Lett B produzione premiscele
Operatori riconosciuti Reg. 183/05 art. 10 comma 3		Registrati	Riconosciuti
Trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;			
Produzione di biodiesel		Trattamento oleochimico di acidi grassi	Miscelazione di grassi
Operatori del settore mangimi medicati			
Produzione MM e PI per vendita/conto terzi		Produzione MM per autoconsumo	Distributori art.13 comma 6-7
Utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo		Laboratori	Distributori art.13 comma 8
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Reg.(CE) n. 999/2001			
Registrati		Riconosciuti	
Mangimifici autorizzati che utilizzano prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/pat derivate da insetti) e producono solo mangimi per non ruminanti o per pesci		Mangimifici autorizzati che utilizzano prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/pat derivate da insetti) e producono anche mangimi per ruminanti o per animali d'allevamento diversi dai pesci	
Allevamenti registrati che utilizzano mangimi complementari contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/ pat derivate da insetti) per produrre mangimi completi per autoconsumo		Allevamenti autorizzati che detengono anche ruminanti o animali diversi dai pesci e utilizzano mangimi complementari contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/ pat derivate da insetti) per produrre mangimi completi per autoconsumo	
Mangimifici autorizzati che utilizzano pat di non ruminante solo per produrre mangimi composti per l'export o mangimi composti per l'export e mangimi per l'acquacoltura destinati al mercato ue.		Impianti di stoccaggio sfuso autorizzati	

 REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA <i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i> <i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i>	 Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> di _____
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Esiti	Favorevole	Sfavorevole	Favorevole condizionato	
	Non conformità	Prescrizioni	Sanzioni	Denuncia A.G.

ATTIVITÀ 1 - produzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi a partire da premiscele medicate autorizzate per la vendita/conto terzi (art.1 D.M. 16/11/1993) o per esclusivo uso aziendale (art. 2 D.M. 16/11/1993).

Informazioni Generali										
La ditta/azienda zootecnica è autorizzata a produrre:										
		Mangimi medicati		Mangimi medicati per esclusivo uso aziendale		Prodotti intermedi				
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).								SI	NO	NV
Specie allevate		Nr.°capi		Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)						
Specie allevate		Nr.°capi		Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)						
Specie allevate		Nr.°capi		Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)						
Specie allevate		Nr.°capi		Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)						
La ditta/azienda zootecnica si avvale (in modo continuativo per la produzione di prodotti intermedi e mangimi complementari medicati) dell'opera di un laureato nella persona del/lla										
Dott./Dott.ssa		Nome			Cognome					
Iscritto/a all'Ordine dei										
Della provincia di										
All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività								SI	NO	NV
NOTE :(tipo di lavorazione in corso e principali premiscele medicate utilizzate):										
Linee separate per i mangimi medicati e non								SI	NO	NV
Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione								SI	NO	NV
Requisiti strutturali generali										
Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato*								SI	NO	NV
Approvvigionamento idrico mediante acquedotto pubblico								SI	NO	NV
(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi esiti(allegare ultimo referto di laboratorio)										
Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere								SI	NO	NV
Tipo:										
Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:										
Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento:								SI	NO	NV
Note:										

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

I locali sono dotati di idonei dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli, gatti etc.)	SI	NO	NV
Note:			
Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale	SI	NO	NV
Note:			
L'impianto risulta autorizzato a produrre anche premiscele medicate (se SI)	SI	NO	NV
La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo	SI	NO	NV
Note:			
Locali e reparti di deposito di materie prime			
Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:			
1. Reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti	SI	NO	NV
2. Silos o contenitori	SI	NO	NV
Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:	SI	NO	NV
Note:			
Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili:	SI	NO	NV
Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione e l'identificazione:	SI	NO	NV
Note:			
Locali di preparazione			
I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate:	SI	NO	NV
Note:			
Sono dotati di idonei impianti di aspirazione	SI	NO	NV
Note:			
I pavimenti dei locali di preparazione:			
a) Sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile:	SI	NO	NV
Note:			
b) Sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio	SI	NO	NV
Note:			
c) Sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio	SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Note			
d) Se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi	SI	NO	NV
Note:			
Le pareti dei locali di preparazione			
a) Sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile	SI	NO	NV
Note:			
b) Sono resistenti ed impermeabili:	SI	NO	NV
Note			
La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:			
a) Consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati:	SI	NO	NV
Note			
b) Consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati	SI	NO	NV
Note:			
c) Consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso:	SI	NO	NV
Note:			
	SI	NO	NV
d) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza e taratura	SI	NO	NV
e) consentono di evitare le contaminazioni crociate	SI	NO	NV
Note:			
Esiste una procedura validata di pulizia della linea di produzione al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate e i fenomeni di carry over	SI	NO	NV
Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee	SI	NO	NV
Note:			
Locali e reparti di deposito del prodotto finito			
I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati	SI	NO	NV
I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>> o <<PRODOTTI INTERMEDI>>	SI	NO	NV
Note:			
I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono privi di umidità	SI	NO	NV
Note:			
I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono chiudibili a chiave	SI	NO	NV
Note			

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):			
a) Sono costruiti in materiale resistente:	SI	NO	NV
Note:			
b) Sono facilmente ispezionabili e pulibili:	SI	NO	NV
Note:			
c) Sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione	SI	NO	NV
Note:			
d) Sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri:	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi medicati sono stoccati in locali isolati dal punto di vista termico, non esposti alla luce solare diretta, distanti da fonti di calore	SI	NO	NV
Note:			
Nei locali di deposito vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee:	SI	NO	NV
Note:			
Registrazioni del produttore:			
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	SI	NO	NV
Note:			
Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente	SI	NO	NV
Note:			
Controlli analitici:			
Il produttore effettua i controlli analitici, secondo le modalità e frequenze previste dall'art. 8 e 9 del D.M. 16/11/93.	SI	NO	NV
In particolare i campioni prelevati sono mirati ad accertare:			
Concentrazione dei principi attivi;	SI	NO	NV
Omogeneità e stabilità dei principi attivi;	SI	NO	NV
I controlli sono mirati ed efficaci al fine di evidenziare fenomeni di contaminazione crociata e individuare i punti critici dei processi produttivi	SI	NO	NV
Note:			
Il mangimificio dispone di un proprio laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi	SI	NO	NV
a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato* con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli del precedente punto 1)	SI	NO	NV
Denominazione del laboratorio			
Sede			
Estremi autorizzazione ministeriale			
b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (attività 4)			
*Nel caso in cui solo alcune analisi non siano eseguibili presso la ditta è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente a tali analisi			

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1>ASSL</h1> <p>di _____</p>
<p>Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020</p>		<p>Allegato 4</p>
<p>Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio</p>		

<p>Note:</p>			
<p> </p>			
<p> </p>			
<p>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</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>NV</p>
<p>Note:</p>			
<p>Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>NV</p>
<p>Note:</p>			
<p>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</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>NV</p>
<p>Note:</p>			
<p> </p>			

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

ATTIVITÀ 2 - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo

Informazioni Generali			
Specie allevate	Nr. °capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Specie allevate	Nr. °capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Specie allevate	Nr. °capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Specie allevate	Nr. °capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
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).			
		SI	NO
All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività:			
		SI	NO
Note (tipo di lavorazione in corso):			
Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione			
		SI	NO
Note:			
Requisiti strutturali			
Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:			
Reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti		SI	NO
Silos o contenitori		SI	NO
Note:			
Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in modo da garantirne l'agevole identificazione		SI	NO
Note:			
Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in locali chiudibili a chiave o in silos		SI	NO
Note:			
I contenitori e i silos adibiti alla conservazione dei mangimi medicati sono contraddistinti da un cartello evidente con al scritta <<MANGIMI MEDICATI>> e l'indicazione del tipo e della percentuale di prodotto intermedio utilizzata.		SI	NO
Note:			
L'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura		SI	NO
Sono facilmente pulibili		SI	NO
Note:			
I prodotti intermedi sono incorporati nei mangimi nel rispetto della prescrizione veterinaria e delle istruzioni d'uso		SI	NO
Le procedure di produzione, stoccaggio e somministrazione sono adeguate al fine di prevenire le contaminazioni crociate fra i mangimi		SI	NO
I locali sono dotati di idonei dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati (roditori, uccelli,		SI	NO

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1>ASSL</h1> <p>di _____</p>
<p>Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020</p>		<p>Allegato 4</p>
<p>Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio</p>		

gatti etc.)			
Note:			
Nei locali vengono depositate anche sostanze o materiali non pertinenti con la produzione di mangimi medicati	SI	NO	NV
Note:			

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

ATTIVITÀ 3- Commercio e distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi (art. 13 D.M. 16 novembre 1993).

Informazioni Generali			
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).	SI	NO	NV
Requisiti locali/reparti di deposito			
I locali e le attrezzature sono idonei al regolare svolgimento dell'attività di vendita	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono stoccati in locali isolati dal punto di vista termico, non esposti alla luce solare diretta, distanti da fonti di calore	SI	NO	NV
Note:			
Il contatto diretto col suolo degli imballaggi dei prodotti medicati è evitato attraverso l'utilizzo di:	SI	NO	NV
Pedane	SI	NO	NV
Scansie	SI	NO	NV
Altro	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono conservati in modo separato dalle altre tipologie di mangimi	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono conservati in modo separato dalle altre tipologie di mangimi	SI	NO	NV
Note:			
Etichettatura			
Sono etichettati secondo quanto previsto dall'art. 13 del D.M. 16/11/93	SI	NO	NV
Note:			
Le dichiarazioni e le indicazioni obbligatorie sono riportate, sulle confezioni o sui cartellini, in modo chiaro, leggibile ed indelebile	SI	NO	NV
Note:			
Le premiscele medicate, incorporate nei mangimi, risultano autorizzate	SI	NO	NV
Note:			
Nei locali/settori di deposito vengono conservati anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze analoghe	SI	NO	NV
Note:			
Registrazioni			
Sul registro sono annotate le seguenti indicazioni, previste dal D.Lvo 3/3/1993, N° 90 Art. 4, commi 1, lettera f, numeri 2, 3 e 4, da conservare per almeno tre anni	SI	NO	NV
La quantità ed il tipo di mangimi medicati e prodotti intermedi esistenti in deposito o ceduti	SI	NO	NV
Il nome e l'indirizzo del destinatario dei M.M. e P.I.	SI	NO	NV
Note:			
Il nome e l'indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione	SI	NO	NV
Note:			
Il venditore trasmette regolarmente una copia di prescrizione veterinaria, entro 7 giorni dalla data di vendita, al Servizio Veterinario della A.S.L. competente per territorio	SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p><i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i></p> <p><i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i></p>	 <p><i>Ministero della Salute</i> <i>Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria</i> <i>Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute</i> <i>Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</i></p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 5px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Note:			
Il venditore conserva una copia della prescrizione per almeno tre anni	SI	NO	NV
Note:			
Scambi intracomunitari di mangimi medicati			
La Ditta commercializza mangimi medicati provenienti da Paesi CE	SI	NO	NV
Note:			
La ditta è iscritta, presso l'Ufficio Veterinario per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) competente per territorio, nel registro, previsto dall'articolo 5 del D.Lvo 30 gennaio 1993, n. 28, degli operatori commerciali dei prodotti	SI	NO	NV
Note:			
La ditta rispetta tutte le norme che regolano gli scambi intracomunitari	SI	NO	NV
Note:			
Il certificato di accompagnamento di mangimi medicati risulta conforme al modello di cui all'allegato B del D.Lvo 90/93	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi medicati, di provenienza comunitaria sono fabbricati con premiscele medicate che contengono gli stessi principi attivi delle premiscele medicate autorizzate in Italia, ad una composizione qualitativa analoga	SI	NO	NV
Note:			

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

ATTIVITÀ 4- Laboratori di analisi quali-quantitativa sui mangimi medicati e prodotti intermedi (art. 8 – art. 11 D.M. 16 novembre 1993).

<input type="checkbox"/> Laboratorio interno al mangimificio (art.8)	<input type="checkbox"/> Laboratorio esterno conto terzi (art.11)			
Requisiti Generali				
Il laboratorio dispone di personale professionalmente competente nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Qualifica del personale addetto all'analisi				
Generalità del responsabile del laboratorio				
Titolo di studio posseduto				
Iscrizione all'albo di				
Il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Note:				
Il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Note				
Il laboratorio è accreditato secondo EN ISO/IEC 17025	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Note				
In caso di risposta affermativa elencare le prove accreditate	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Il laboratorio dispone di un locale per l'effettuazione delle analisi microbiologiche completamente distinto da quello per le analisi chimiche e chimico-fisiche	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Note				
Per le analisi microbiologiche, il laboratorio dispone della strumentazione di base per la microbiologia	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
Note				
In particolare il laboratorio dispone:				
<input type="checkbox"/> Banconi	<input type="checkbox"/> Cappa a flusso laminare	<input type="checkbox"/> Stufa a secco	<input type="checkbox"/> Termostato	<input type="checkbox"/> Bilancia
<input type="checkbox"/> Autoclave	<input type="checkbox"/> Microscopio	<input type="checkbox"/> Vetreria sterile	<input type="checkbox"/> Altra strumentazione	
Indicare quale				
Per le analisi chimiche e chimico-fisiche, il laboratorio dispone di strutture di base quali:				
<input type="checkbox"/> Banconi	<input type="checkbox"/> Cappe	<input type="checkbox"/> Vetreria	<input type="checkbox"/> Centrifughe	<input type="checkbox"/> Bilanci analitiche
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Altra strumentazione	
Indicare quale				

In particolare il laboratorio, in base alle prestazioni richieste, dispone di strumentazione per le analisi mediante:

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p><i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i></p> <p><i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i></p>	 <p><i>Ministero della Salute</i> <i>Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria</i> <i>Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali</i> <i>per la Tutela della Salute</i> <i>Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</i></p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 5px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

	cromatografia	liquida ad alta pressione (HPLC)	Strumentazione per la cromatografia su strato sottile
	strumentazione per le analisi spettrometriche (se si specificare)		gas cromatografo
	apparecchiature per la misurazione della polverulenza		delle premiscele medicate
	altra strumentazione		
Indicare quale			
Idoneità del laboratorio a garantire assenze di contaminazioni ambientali e riproducibilità dei risultati			SI NO NV
Esistenza di procedure di prova scritte e redatte in forma idonea			SI NO NV
Esistenza di procedure di manutenzione della strumentazione			SI NO NV
Esistenza di procedure di individuazione ed acquisto di standard di riferimento			SI NO NV
Esistenza di procedure di gestione e conservazione degli standard			SI NO NV
Esistenza di una procedura di identificazione dei campioni			SI NO NV
Esistenza di una procedura della corrispondenza tra campione e rapporto di prova			SI NO NV
Conservazione e rintracciabilità dei dati grezzi			SI NO NV
Conservazione e rintracciabilità dei rapporti di prova			SI NO NV
Esistono protocolli operativi scritti firmati dal responsabile del laboratorio			SI NO NV
Il personale è a conoscenza dei protocolli ed in grado di applicarli			SI NO NV

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

ATTIVITÀ 5 - produzione primaria di mangimi e operazioni correlate (art.5 comma 1 Reg.(CE) n. 183/2005).

Informazioni Generali				
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
Produzioni agricole		Se azienda agricola, essiccatore naturale		
Quantità annue				
Note (tipo di lavorazione in corso):				
All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività		SI	NO	NV
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).		SI	NO	NV
Disposizioni in materia di igiene				
Le operazioni sono gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi		SI	NO	NV
Note:				
I prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sono protetti da contaminazioni e deterioramenti		SI	NO	NV
Note:				
Vengono attuate disposizioni per il controllo degli elementi di pericolo tra cui				
Misure di controllo delle contaminazioni pericolo derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti		SI	NO	NV
Note:				
Misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici		SI	NO	NV
Note:				
L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico		SI	NO	NV
I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati		SI	NO	NV
- Separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali		SI	NO	NV
- In contenitori atti a evitarne la dispersione		SI	NO	NV
- In locali non accessibili agli animali		SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 10px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento	SI	NO	NV
L'operatore del settore dei mangimi:			
Mantiene i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi puliti e disinfettati	SI	NO	NV
- Assicura condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi	SI	NO	NV
- Utilizza ove necessario acqua pulita	SI	NO	NV
- Previene, nel limite del possibile, contaminazioni pericolose da animali o parassiti	SI	NO	NV
Note:			
- Manipola e immagazzina separatamente i rifiuti e le sostanze pericolose	SI	NO	NV
- Opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi	SI	NO	NV
Note:			
Tenuta di registri			
L'operatore del settore dei mangimi:			
Conserva registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi	SI	NO	NV
In particolare tiene registrazione di:			
Ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi	SI	NO	NV
Uso di sementi geneticamente modificate	SI	NO	NV
Ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari	SI	NO	NV
I risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi	SI	NO	NV
L'origine e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita	SI	NO	NV
In caso di utilizzo di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:			
a) quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati;	SI	NO	NV
b) date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e gli ammendanti	SI	NO	NV
c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti coltivati	SI	NO	NV
Note			
L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05	SI	NO	NV
Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole assistono l'operatore del settore dei mangimi nella tenuta dei registri	SI	NO	NV
Note:			

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

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

Gestione dei pascoli			
La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti di origine animale	SI	NO	NV
Note			
Viene rispettato il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici :	SI	NO	NV
Note			
L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico	SI	NO	NV
I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati	SI	NO	NV
- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali	SI	NO	NV
- in contenitori atti a evitarne la dispersione	SI	NO	NV
- in locali non accessibili agli animali	SI	NO	NV
Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento	SI	NO	NV
Attrezzature per la somministrazione dei mangimi			
Le attrezzature e l'unità di produzione animale sono mantenuti puliti a fondo e regolarmente	SI	NO	NV
Esiste un sistema di rimozione del letame, degli scarti e di altre fonti di contaminazione dei mangimi	SI	NO	NV
Note	SI	NO	NV
Esiste un sistema di controllo dei parassiti	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi e le lettiere sono cambiati di frequente per evitarne l'ammuffimento	SI	NO	NV
Note:			
Somministrazione dei mangimi			
I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da quelli vietati nell'alimentazione degli animali (per es. fertilizzanti organici)	SI	NO	NV
Note:			
Le aree di stoccaggio dei mangimi sono mantenute pulite	SI	NO	NV
Note			
Le sementi sono rese inaccessibili agli animali	SI	NO	NV
Note:			
Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene in modo da assicurarne la somministrazione esclusivamente agli animali a cui sono destinati	SI	NO	NV
Note:			
Distribuzione dei mangimi			
La manipolazione dei mangimi è effettuata in modo da evitarne la contaminazione	SI	NO	NV
Note			
I mangimi medicati sono manipolati separatamente da quelli non medicati	SI	NO	NV
Note:			

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p><i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i></p> <p><i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i></p>	 <p><i>Ministero della Salute</i> <i>Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria</i> <i>Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute</i> <i>Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</i></p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 10px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Le attrezzature di somministrazione sono pulite regolarmente in particolare dopo l'utilizzo per mangimi medicati	SI	NO	NV
Note			
Utilizzo dell'acqua			
L'acqua è di qualità adeguata agli animali allevati	SI	NO	NV
Note:			
I sistemi di erogazione dell'acqua sono sottoposti a pulizia e manutenzione regolare	SI	NO	NV
Note:			
Personale			
Chi manipola e somministra i mangimi agli animali possiede adeguate conoscenze e competenze	SI	NO	NV
Note:			

ATTIVITÀ 7-Attività diverse dalla produzione primaria di mangimi e attività correlate (Art. 10 e art. 5 comma 2 Reg.(CE) n. 183/05)

Informazioni generali						
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)			
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)			
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)			
Specie allevate		Nr.°capi	Indirizzo produttivo: <input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Lana /Pellicce <input type="checkbox"/> Pesce <input type="checkbox"/> Altro (specificare)			
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).			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Locali e attrezzature						
Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo tale da ridurre il rischio di errore e le contaminazioni			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Evitare le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all'alimentazione animale:			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione:			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Note						
I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Le finestre e le altre aperture (porte ove presenti) hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Note:						
Se necessario, i soffitti e le strutture sospese sono concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la presenza di condensa, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
I miscelatori usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Note:						
Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Note:						
Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Note:						
Le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature, la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Note:						
L'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi è di qualità adeguata per gli animali			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Le condutture dell'acqua sono inerti			<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> <td>NV</td> </tr> </table>	SI	NO	NV
SI	NO	NV				
Produzione						
Impianti di essiccazione						

Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020

Allegato 4

Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio

L'operatore prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell'impianto	SI	NO	NV
Garantisce che il processo e il tipo di combustibile utilizzato non siano fonte di pericoli nei mangimi (soprattutto in caso di essiccazione diretta)	SI	NO	NV
Verifica che le temperature e il grado di essiccazione rispettino le specifiche stabilite	SI	NO	NV
Presenza di flussi di processo segregati per la miscelazione di grassi (Reg. (UE) n.225/2012)	SI	NO	NV
Presenza di linee dedicate alla produzione di mangimi laddove esistono altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi)	SI	NO	NV
<i>Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi</i>			
Stoccaggio e trasporto			
I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi)	SI	NO	NV
I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi	SI	NO	NV
Note:			
I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con accesso riservato al personale autorizzato	SI	NO	NV
I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili dedicati	SI	NO	NV
Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento	SI	NO	NV
Note:			
L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico	SI	NO	NV
I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:			
– Separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali	SI	NO	NV
– In contenitori atti a evitarne la dispersione	SI	NO	NV
– In locali non accessibili agli animali	SI	NO	NV
Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare	SI	NO	NV
In caso di trasporto effettuato da un altro operatore del settore dei mangimi l'operatore ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg.(CE) 183/05 di quest'ultimo	SI	NO	NV
Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012)	SI	NO	NV
I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (U)E n.225/2012)	SI	NO	NV
<i>(in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime)</i>			
Procedure documentate			
E' presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo della fase di ingresso delle materie prime e dei prodotti	SI	NO	NV
L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05	SI	NO	NV
E' presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi	SI	NO	NV
E' presente una procedura che preveder la pulizia e la manutenzione, con modalità e frequenze adeguate, degli impianti, delle attrezzature, dei contenitori, dei veicoli che trasportano mangimi	SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Note:			
Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che sono state sottoposte a una pulitura a umido	SI	NO	NV
Note:			
E' presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti	SI	NO	NV
Note			
Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti	SI	NO	NV
Note			
Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento	SI	NO	NV
Note			
Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale	SI	NO	NV
Riscontri pratici			
Utilizzo di fertilizzanti organici			
Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento	SI	NO	NV
Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di			
a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati	SI	NO	NV
b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti	SI	NO	NV
c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati	SI	NO	NV
Organigramma personale e formazione			
È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma)	SI	NO	NV
Il personale è numericamente sufficiente per l'attività da svolgere	SI	NO	NV
Il personale è in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni	SI	NO	NV
Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze	SI	NO	NV
E' prevista la formazione e l'aggiornamento del personale secondo piani prestabiliti e comunque ogni volta che intervenga una modifica dei prodotti, dell'attività o delle procedure	SI	NO	NV
E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	SI	NO	NV
Note:			
E' stato designato un responsabile del controllo di qualità	SI	NO	NV
Note:			
Controllo di qualità			

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

L'impresa ha, quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati				SI	NO	NV
	Interno	esterno convenzionato	laboratorio con prova accreditata ISO 17025 (Reg. (UE) n.225/2012)			
Note:						
Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare:				SI	NO	NV
• le specifiche dei prodotti				SI	NO	NV
• il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione				SI	NO	NV
• i procedimenti e le frequenze di campionamento				SI	NO	NV
• i metodi di analisi e la loro frequenza				SI	NO	NV
• la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti				SI	NO	NV
Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli				SI	NO	NV
Se del caso vengono considerati gli obblighi di analisi previsti dalla norma:				SI	NO	NV
• monitoraggio per le diossine secondo quanto richiesto dalla sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005				SI	NO	NV
• costituenti di origine animale vietati, all.IV Reg.999/2001				SI	NO	NV
• controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati)				SI	NO	NV
Le materie prime di cui al punto 5 della sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto				SI	NO	NV
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				SI	NO	NV
Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato				SI	NO	NV
Note						
Esistono controlli finalizzati a dimostrare l'efficacia dell'attività di miscelazione in relazione all'omogeneità dei prodotti finiti				SI	NO	NV
E' presente e a disposizione dell'autorità competente la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti				SI	NO	NV
Note						
Esiste una procedura per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti di ciascun lotto				SI	NO	NV
I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni idonee e per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti				SI	NO	NV
Note:						
Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, sono conservati almeno campioni del prodotto finito				SI	NO	NV
Note						
Vengono conservati i risultati dei controlli pertinenti al fine di consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in commercio e di stabilire le responsabilità in caso di di ritiro/riciamo				SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Piano di autocontrollo e HACCP			
L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP	SI	NO	NV
Il piano di autocontrollo è basato sui seguenti principi:			
a) 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 e suddiviso in chimico, fisico e biologico	SI	NO	NV
b) sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il loro controllo è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili	SI	NO	NV
c) sono stabiliti, nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati	SI	NO	NV
d) nei CCP sono stabilite ed applicate procedure di monitoraggio efficaci	SI	NO	NV
e) sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo	SI	NO	NV
f) sono stabilite procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace;	SI	NO	NV
• sono presenti documentazione e registri, commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi, dove è dimostrata l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f)	SI	NO	NV
• la documentazione è reperibile e correttamente gestita	SI	NO	NV
• la procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti ogniqualvolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione	SI	NO	NV
Data ultima revisione			
Rintracciabilità			
L'operatore è in grado di fornire i dati necessari a identificare			
• l'operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime	SI	NO	NV
• le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti.	SI	NO	NV
Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano	SI	NO	NV
Note:			
Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di additivi			
Natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua	SI	NO	NV
Nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua	SI	NO	NV

Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di premiscele			
Nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua	SI	NO	NV
Note:			
data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso	SI	NO	NV
Note			
nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso	SI	NO	NV
Note			

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<div style="text-align: center; font-size: 48px; color: red; font-weight: bold;">ASSL</div> <div style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">di _____</div>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		<b style="color: red;">Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di mangimi composti/materie prime per mangimi			
data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso	SI	NO	NV
nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso	SI	NO	NV
Note	SI	NO	NV
nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna	SI	NO	NV
Note	SI	NO	NV
tipo, quantità e formulazione del mangime composto	SI	NO	NV
Note	SI	NO	NV
natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati/consegnati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).	SI	NO	NV
Note	SI	NO	NV
Reclami e ritiro dei prodotti			
Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami	SI	NO	NV
Note:			
Esiste un sistema scritto per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati e registrazione delle non conformità	SI	NO	NV
Note:			
Etichettatura			
L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09	SI	NO	NV
Note:			
Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete	SI	NO	NV
Note:			
L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc)	SI	NO	NV
Note:			
L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario	SI	NO	NV
I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi	SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia
--

Requisiti			
Rispondenza dei locali e delle attrezzature ai requisiti del D.Lvo 81/2008	SI	NO	NV
I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate	SI	NO	NV
Note:			
sono presenti una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate	SI	NO	NV
Note:			
Nella zona sporca è presente una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale, questa è costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata	SI	NO	NV
Note:			
I pavimenti sono dotati di adeguata pendenza	SI	NO	NV
Note:			
Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale	SI	NO	NV
Note:			
L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale	SI	NO	NV
Note:			
Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale, qualora sia richiesto un trattamento termico, sono dotate di dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici	SI	NO	NV
Note:			
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni	SI	NO	NV
Note:			
un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura rispetto a quanto stabilito	SI	NO	NV
Note:			
Esiste una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzinaggio del prodotto trasformato	SI	NO	NV
Note:			
L'impianto di trasformazione è munito di attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli usati per il trasporto	SI	NO	NV
Note:			
Sono presenti adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione	SI	NO	NV
Note:			
è presente un sistema di eliminazione delle acque reflue	SI	NO	NV
Note:			

 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 2em; margin: 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

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

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p><i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i></p> <p><i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i></p>	 <p><i>Ministero della Salute</i> <i>Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria</i> <i>Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali</i> <i>per la Tutela della Salute</i> <i>Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</i></p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 5px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione	SI	NO	NV
Note:			
Prodotti trasformati			
I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione rispettano le seguenti norme	SI	NO	NV
salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0			
enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g			
Note:			
Etichettatura			
L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09	SI	NO	NV
Note:			
Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete	SI	NO	NV
Note:			
L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc)	SI	NO	NV
Note:			
L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario	SI	NO	NV

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p><i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i></p> <p><i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i></p>	 <p><i>Ministero della Salute</i> <i>Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria</i> <i>Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali</i> <i>per la Tutela della Salute</i> <i>Direzione Generale Della Sanità Animale e dei</i> <i>Farmaci Veterinari</i></p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 5px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

ATTIVITÀ 9 – Ispezione su sospetto

Presenza di mangime appartenente al lotto sospetto/non conforme	SI	NO	NV
Se presente: modalità di stoccaggio dei mangimi, specificare.			
Il lotto non conforme è stato identificato e segregato correttamente	SI	NO	NV
Fornitore del lotto non Conforme	NV		
Quantità acquistata:	NV		
Quantità utilizzata (venduta/somministrata):	NV		
Giacenza:	NV		
In caso di azioni di ritiro/riciamo:	NV		
Evidenza di azioni di ritiro/riciamo messe in atto dal fornitore dell'alimento non conforme	SI	NO	NV
Data	SI	NO	NV
Modalità:			
L'operatore ha collaborato attivamente alle azioni di ritiro/riciamo	SI	NO	NV
Note:			
Presenza di documentazione relativa alla rintracciabilità (ad es: Documenti di trasporto, liste di distribuzione, procedure di rintracciabilità)	SI	NO	NV
Se Sì, specificare:			
La documentazione di cui sopra è completa è fruibile	SI	NO	NV
Note:			

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p><i>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</i></p> <p><i>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</i></p>	 <p><i>Ministero della Salute</i> <i>Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria</i> <i>Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali</i> <i>per la Tutela della Salute</i> <i>Direzione Generale Della Sanità Animale e dei</i> <i>Farmaci Veterinari</i></p>	<h1 style="color: red; margin: 0;">ASSL</h1> <p style="color: red; font-size: 1.5em; margin: 5px 0;">di _____</p>
Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020		Allegato 4
Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio		

CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO
--

FAVOREVOLE	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Note:				
SFAVOREVOLE	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Note:				
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione				
	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
Note:				
Descrizione adeguamenti strutturali				
Descrizione adeguamenti strutturali				
Tempo di adeguamento				
Sanzioni comminate (*).				
*(specificare tipologia, importo e prescrizione di legge infranta)				
All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita)				
Commenti:				
Suggerimenti forniti				

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<p>ASSL</p> <p>di _____</p>
<p>Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020</p>		<p>Allegato 4</p>
<p>Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio</p>		

Eventuale documentazione raccolta						
Eventuali campioni prelevati						
Verbale campionamento Nr.		del				

Il Legale Rappresentante della Ditta	I Verbalizzanti
	Il Veterinario Ufficiale

 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p> <p>Assessoradu de s'igiene e sanidade e de s'assistèntzia sotziale</p> <p>Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale</p>	 <p>Ministero della Salute Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria Della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute Direzione Generale Della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari</p>	<p>ASSL</p> <p>di _____</p>
<p>Piano Nazionale Alimentazione Animale 2018-2020</p>		<p>Allegato 4</p>
<p>Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio</p>		

Istruzioni per la compilazione

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

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

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

Parte invariabile:

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

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

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

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

Parte variabile:

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