

PRAA

2009-2010-2011

PIANO REGIONALE DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI 2009-2010-2011

INTRODUZIONE

Il Piano Regionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sull'Alimentazione degli Animali, **assume valenza triennale ed è valido per gli anni 2009, 2010 e 2011,**

Il PRAA 2009-2011 si presenta suddiviso in tre sezioni principali: una **parte generale** descrittiva; una **parte tecnica** applicativa; una terza parte che raccoglie la **modulistica** e le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico.

Il PRAA è redatto in applicazione del Piano Nazionale alimentazione animale (già inviato) di cui si consiglia una attenta lettura al fine di comprenderne a fondo le finalità, gli obiettivi e le modalità operative.

PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE
ANNI 2009-2010-2011
PARTE GENERALE

Finalità e obiettivi

Le finalità e gli obiettivi che la Regione Autonoma Valle d'Aosta assume sono quelli indicati nel PNAA.

Competenze

L'attuazione del PRAA è affidata ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria della Azienda Sanitaria Locale della Valle d'Aosta all' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta .

In particolare:

- la Azienda USL VdA espleta l'attività di vigilanza e di sorveglianza;
- l' I.Z.S. esegue le analisi di laboratorio;

Presso l'Azienda Sanitaria Locale è individuato quale Referente per il PRAA il DR Ruffier Mauro

Il Piano di formazione per il personale della Azienda USL della VdA dovrà prevedere degli eventi atti a mantenere elevato il livello di preparazione degli addetti al PRAA.

Programmazione dell'attività

Il Piano Regionale ha valenza triennale dal 1° gennaio 2009 al 31 dicembre 2011.

Eventuali aggiornamenti saranno apportati a seguito delle indicazioni fornite dal Ministero in virtù dei cambiamenti resisi necessari a livello nazionale o a seguito dello studio a livello locale delle relazioni annuali e dell'elaborazione dei dati di rendicontazione. Tali aggiornamenti saranno inviati per la convalida al Ministero.

Al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano, la Regione Autonoma Valle d'Aosta predispose un programma di Audit presso la Azienda USL., ai sensi dell'articolo 4, par. 6 del Regolamento(CE) 882/04.

Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi

Il competente Servizio dell'Azienda USL , cura l'aggiornamento degli elenchi delle imprese del settore dei mangimi previsti dal Regolamento (CE) 183/2005, dal Regolamento (CE) 999/01, dal Regolamento(CE) 1774/02 e dal D.Lvo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi e lo trasmette al competente servizio dell'Assessorato Sanità salute e politiche sociali

Per la programmazione degli interventi sul territorio si terrà conto dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi.

Sopralluoghi ispettivi o ispezioni

I sopralluoghi ispettivi (o ispezioni) devono essere effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria, si suddividono in:

a) **ispezioni mirate**: programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Tale programmazione è riportata nel Piano Regionale. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo contestuale della partita campionata.

b) **ispezioni su sospetto**: non sono programmate ma effettuate sulla base di:

- fondato sospetto di irregolarità;
- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell'ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

c) **ispezioni extrapiano**: sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Qualora nel corso dell'ispezione extrapiano si proceda al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Non sono previste ispezioni extra piano . Qualora emergessero situazioni che richiedono tali interventi verranno programmati da questo ufficio si indicazione eventuale del servizio veterinario competente della azienda USL.

Tuttavia, se nel corso delle suddette ispezioni vengono messe in evidenza non conformità gravi, che possono costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere animale o per l'ambiente, la comunicazione all' Assessorato deve essere immediata ed accompagnata da una dettagliata relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti di produzione, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine può essere utilizzato lo strumento di classificazione allegato (**allegato 16**) al PNAA, o un analogo metodo, in modo da intervenire sulle strutture di produzione per un rapido adeguamento degli impianti.

Tuttavia, al fine di garantire un livello minimo dell'attività ispettiva sul territorio, si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime per la vigilanza presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.

- un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE)183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;

- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia.

- un' ispezione ogni due anni:

- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;

Per le imprese di cui all'**articolo 5, comma 1**, del Regolamento (CE) 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari, le ispezioni devono essere programmate in base al livello di rischio e alle potenzialità operative del servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche della Azienda USL

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, che hanno dato luogo al rilascio della specifica autorizzazione, e del possesso dell'atto autorizzativo rilasciato dall'Autorità competente;
- delle metodologie di produzione, di lavorazione, di trasformazione, di magazzinaggio, di stoccaggio, di distribuzione, di trasporto e di somministrazione;
- delle procedure e degli accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, comprese le contaminazioni crociate (piani di autocontrollo/ buone prassi di produzione);
- valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- dell'etichettatura;
- dei registri;
- del sistema di rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti;
- delle procedure operative e modalità attuative relative all'autocontrollo.

Nel caso siano riscontrate eventuali carenze strutturali e funzionali delle imprese oggetto di vigilanza e controllo l'Azienda Sanitaria Locale comunica al legale rappresentante dell'impresa e, per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata (verbale dell'ispezione);
- le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;
- il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti.

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale come indicato di seguito:

- a) impianti autorizzati alla produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi a scopo di vendita – di cui all'articolo 1 del D.M. 16/11/1993(**Allegato 4)PNAA;**
- b) aziende zootecniche autorizzate alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all'articolo 2 del D.M. 16/11/1993 (**Allegato 5)PNAA;**
- c) impianti autorizzati ad acquistare prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale – di cui all'articolo 6 del D.M. 16/11/1993 (**Allegato 6)PNAA;**
- d) distributori/rivenditori di mangimi medicati e prodotti intermedi (**Allegato 7)PNAA;**
- e) laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi

- per conto terzi (**Allegato 8**)PNAA;
- f) stabilimenti di cui all'articolo 10, lettera a) **produzione di additivi** di cui al capitolo IV del Regolamento (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento (**Allegato 9**)PNAA;
 - g) stabilimenti di cui all'articolo 10, lettera a) **commercializzazione di additivi** di cui al capitolo IV del Regolamento (CE) 183/2005 soggetti a riconoscimento (**Allegato 9 bis**)PNAA;
 - h) imprese articolo 5, comma 1, Regolamento(CE) 183/2005 (**Allegato 10**)PNAA;
 - i) imprese articolo 5, comma 2, Regolamento(CE) 183/2005 (**Allegato 11**)PNAA;
 - j) stabilimenti articolo 18, Regolamento (CE) 1774/2002 (**Allegato 12**)PNAA.

Campionamenti

Le modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal D.M. 20 aprile 1978.

Ad ogni campione prelevato dovrà corrispondere la ricerca di una sola sostanza/famiglia di sostanze, come specificato nei relativi capitoli della parte tecnica del piano.

La ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie nel medesimo campione, definita anche screening multiresiduo, potrà essere valutata esclusivamente dalle Regioni o Province Autonome, sentiti i laboratori dell'I.Z.S. competente per territorio.

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni (**Allegato 1 e Allegato 1a**)PNAA.

Criteri di campionamento per l'analisi

I campionamenti previsti dal Piano sono effettuati in base ai seguenti criteri:

- 1) **casuale** o **non mirato** : sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del **piano di Sorveglianza**, atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 2) **mirato**: sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del **piano di Vigilanza** tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 3) **su sospetto**: sono campionamenti ufficiali non programmati, ma effettuati sulla base di:
 - sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;
 - eventi comunque straordinari;

In questi casi è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

L'implementazione dei criteri e le frequenze dei campionamenti stabiliti dalla parte tecnica del PNAA devono basarsi essenzialmente sull'analisi dei rischi considerando la tipologia dell'attività svolta dall'operatore del settore dei mangimi.

In particolare:

1. per i campioni effettuati presso gli **allevamenti** devono essere presi in considerazione:
 - indirizzo produttivo dell'impianto e quantità di mangime prodotto/utilizzato;
 - alimentazione degli animali in relazione all'età (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
 - tipologia della matrice (mangimi, mangimi medicati, acqua di abbeverata, ecc.).
2. per i campioni effettuati presso **le imprese del settore dei mangimi** devono essere presi in considerazione:
 - la corretta titolazione delle sostanze farmacologicamente attive nei prodotti per l'alimentazione animale in relazione alla classificazione di rischio dell'impianto;
 - la presenza di sostanze eventualmente non dichiarate o vietate;
 - le materie prime prodotte/commercializzate/ trasportate/utilizzate;
 - i principi attivi utilizzati (additivi, sostanze farmacologicamente attive);
 - la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
 - le tipologie dei prodotti finiti;
 - la possibilità di contaminazione crociata.

Al fine di razionalizzare e rendere efficiente l'attività di controllo è necessario concordare le modalità operative e programmare l'attività con i laboratori degli Istituti Zooprofilattici competenti per territorio.

Oggetto del campionamento

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi;
- le premiscele;
- materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- gli alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- i prodotti intermedi;
- l'acqua di abbeverata.

Il prelievo di campioni deve essere effettuato lungo tutta la filiera produttiva, incluse le fasi di distribuzione, di trasporto e somministrazione.

Il prelievo di campioni di alimenti per animali, deve essere effettuato secondo "buone pratiche di campionamento" di cui il PNAA fornisce un documento informativo con l' **Allegato 15**:

Numerosità campionaria

La numerosità campionaria è stata concordata con i Centri di Referenza nazionale e LNR come illustrato nella parte tecnica del PNAA 2009-2011 .

Verbale di prelevamento

L' **Allegato 1 al PNAA** rappresenta il fax-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti effettuati dalla Azienda USL.

Il verbale di prelievo deve riportare:

- la dicitura "PNAA" o per esteso Piano Nazionale Alimenti per Animali;
- Il tipo di Piano a cui si riferisce il prelievo (Piano Nazionale o Extrapiano);

- Il tipo di campionamento;
- l'organo prelevatore;
- la data e l'ora del campionamento;
- la natura e provenienza delle materie prime;
- la classificazione della matrice (additivi, premiscele, materie prime per mangimi di origine: Animale, Vegetale, Minerale, tutte le tipologie di mangimi, completo, complementare, mangimi medicati, i prodotti intermedi, l'acqua di abbeverata.);
- la specie e la categoria animale cui è destinato il mangime, utilizzando i codici presenti in calce al verbale;
- tipo di ricerca da effettuare (ad ogni campione deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza); la ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie di analiti nel medesimo campione, definita anche screening multiresiduo potrà essere valutata esclusivamente dalle Regioni o Province Autonome, sentiti i laboratori dell'I.Z.S. competente per territorio;
- il luogo di campionamento (mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate, mezzo di trasporto, azienda zootecnica con ruminanti, azienda zootecnica che non detiene ruminanti, azienda agricola, stabilimento di produzione, magazzino di materie prime, rivendita/intermediario, miscelatore fisso o mobile, deposito/grossista, eventuale altra sede);
- l'entità globale della matrice oggetto del prelievo (espressa in peso/volume ed in numero di aliquote);
- l'indicazione dei dati del produttore o distributore del mangime;
- il numero di aliquote;

Al verbale di prelevamento deve essere allegato il cartellino, o copia del documento commerciale, previsto dall'articolo 18 della legge 281/63.

Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve inoltre essere compilato il relativo verbale delle operazioni di prelevamento eseguite (VOPE), in cui il prelevante deve riportare in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi. il VOPE deve rimanere agli atti dell'organo prelevatore e su richiesta fornito agli Istituti.

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla "validità" dei medesimi, il laboratorio di analisi respinge eventuali campioni non conformi, e/o pervenuti con verbali difformi dall'Allegato 1 e Allegato 1 a.

Campione in contraddittorio

Al fine di evitare il possibile contenzioso che può nascere tra produttori ed utilizzatori di mangimi, risulta importante sensibilizzare gli allevatori e i produttori di alimenti per animali circa la possibilità di poter effettuare il prelievo in contraddittorio, al momento dello scarico, così come previsto dall'articolo 18, comma 7, della Legge n. 281/63 e successive modifiche.

Conferimento dei campioni

Le Regioni e Province Autonome, nell'ambito della programmazione per la realizzazione del PNAA, concordano con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti il numero e la frequenza dei campioni da conferire, allo scopo sia di agevolarne l'attività, che di distribuirli uniformemente nell'arco dell'anno.

Analisi

Le analisi sono effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

Gli accertamenti analitici sono effettuati in conformità a quanto previsto dalle metodiche comunitarie di riferimento, ove esistenti.

In assenza di metodi di analisi di riferimento comunitari, gli accertamenti analitici possono essere espletati adottando norme nazionali e internazionali scientificamente riconosciute o con procedure equivalenti.

Analisi di revisione

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità, fatta eccezione per la ripetizione di parametro non conforme in caso di un primo esito positivo per la presenza di *Salmonella* spp. in campioni prelevati nell'ambito dall'attività di vigilanza, che viene eseguita presso l'IZS competente per territorio di prima analisi.

PROTOCOLLO OPERATIVO IN CASO DI POSITIVITÀ DEI CAMPIONI

I provvedimenti da adottare in caso di positività dei campioni analizzati, devono essere valutati caso per caso a seconda del tipo di irregolarità riscontrata e commisurati all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato. Nel caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica e per la sanità animale o per l'ambiente devono essere immediatamente messe in atto le procedure previste dal **sistema di allerta rapido mangimi** illustrate nelle **“Linee Guida vincolanti per la gestione operativa del sistema di allerta per mangimi”**, utilizzando gli allegati 13 e/o 14.

I provvedimenti da adottare per le diverse tipologie di non conformità, in linea generale, prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere **distrutti**, o in alternativa, previa autorizzazione dell'Autorità competente, ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività (ove possibile) a spese del detentore, o del proprietario. L'Autorità sanitaria, inoltre, previa un'analisi del rischio, può decidere di **destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse**, per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora **destinarli ad usi diversi dall'alimentazione animale**.

La Azienda USL deve trasmettere, con ogni possibile urgenza, alla Regione Autonoma Valle d'Aosta per il successivo inoltro al Ministero, le *positività/non conformità* riscontrate unitamente al verbale di prelievo e al rapporto di prova del laboratorio, utilizzando il fac-simile **Allegato** .

La Azienda USL deve inviare alla Regione Autonoma Valle d'Aosta per l'inoltro al Ministero anche una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate, l'istanza, da parte degli interessati, di analisi di revisione e quant'altro possa essere utile per poter definire chiaramente il caso e poter dar seguito a tutte le dovute competenze.

Protocollo operativo conseguente al campionamento ufficiale

- 1) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una **impresa del settore dei mangimi**:
 - **il laboratorio d'analisi**, fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, che lo trasmette alla Regione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni
 - **L'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
 - attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
 - effettua l'ispezione dell'impresa presso la quale è stato eseguito il campionamento risultato

- positivo;
- effettua l'indagine epidemiologica;
 - accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
 - verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate durante le fasi di produzione, di deposito e durante il trasporto;
 - procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato al successivo punto 2);
 - applica eventuali sanzioni amministrative.
- 2) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in **un allevamento**:
- **il laboratorio d'analisi** fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, che lo trasmette alla Regione, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni
 - **l'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto, i provvedimenti adottati devono comunque consentire il ciclo di alimentazione degli animali;
 - effettua l'ispezione dell'allevamento presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
 - effettua l'indagine epidemiologica;
 - attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento per autoconsumo;
 - informa immediatamente la Regione e l'Azienda sanitaria locale competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l'allevamento;
 - procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato al punto 1);
 - ove ritenuto necessario, procede al campionamento di matrici biologiche, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
 - per gli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati positivi e/o i prodotti da essi derivati, prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere adottate, ove possibile, misure o controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza di rischi per il consumatore;
 - applica eventuali sanzioni amministrative.

RILEVAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Per l'invio di tali dati deve essere rispettato il seguente calendario:

- L'Azienda Sanitaria Locale trasmette alla Regione Autonoma Valle d'Aosta i dati (locali): entro il 31 Luglio dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione **del primo semestre** dell'anno in corso (Gennaio-Giugno); ed entro il 31 Gennaio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di **tutto l'anno 2009**;

Per la rendicontazione dovranno essere utilizzate:

- le schede di programmazione/rendicontazione in formato **Excel** allegate a ciascun capitolo la parte tecnica del PNAA;
- la scheda ispezioni **Allegato 2**;
- la scheda **Allegato 2 a**;

– le scheda di rendicontazione dei campionamenti su sospetto.
fornite in formato elettronico contestualmente alla copia del PNAA 2009-2011.

Ai fini della predisposizione della relazione annuale che dovrà essere inviata al Ministero, contestualmente alle schede di rendicontazione la Azienda USL dovrà far pervenire una breve relazione sulla attività svolta e le criticità riscontrate secondo lo schema di cui all'allegato 17 entro e non oltre il 31 gennaio dell'anno successivo all'anno di riferimento.

PARTE TECNICA

Si rinvia al PNAA per la parte descrittiva e si riportano solo le schede di programmazione regionale.

[BSE Sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[BSE Vigilanza 2009-2011.xls](#)

[contaminanti vigilanza 2009-2011.xls](#)

[diossine -PCB sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[diossine-PCB Vigilanza 2009-2011.xls](#)

[micotossine sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[micotossine Vigilanza 2009-2011.xls](#)

[ogm sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[ogm vigilanza 2009-2011.xls](#)

[Principi attivi e Additivi sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[Principi attivi e Additivi vigilanza 2009-2011.xls](#)

[rilevazione dati micotossine IZS .xls](#)

[Salmonella pet food sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[Salmonella Sorveglianza 2009-2011.xls](#)

[Salmonella Vigilanza 2009-2011.xls](#)

[scheda ispezioni 2009-2011.xls](#)

MODULISTICA

Si riportano soltanto i moduli di uso più frequente mentre si rinvia al PNAA per tutti gli altri.

ALLEGATO

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE
A.S.L. n° _____ Settore Veterinario

REGIONE
Unità territoriale-Distretto n° _____ VERBALE DI PRELEVAMENTO n°.....

TIPO DI CAMPIONAMENTO:

PNAA EXTRA PIANO SOSPETTO
Piano di sorveglianza Piano di vigilanza
Piano di sorveglianza Piano di vigilanza

BSE (costituenti di origine animale) SALMONELLA
SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI PIANO OGM prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

PROVENIENZA DEL PRODOTTO: P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario
PROVENIENZA DELLE MATRIE PRIME: P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario Mista

L'anno duemila... addi...del mese di...alle ore...alla presenza del Sig.... nella
sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr...., dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere
lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n°... campioni di ALIMENTO AD USO ZOOTECNICO (compilare un verbale per ciascun tipo di
alimento prelevato e indicare il dettaglio delle aliquote nella seconda parte del verbale):

MATERIA PRIMA DI ORIGINE:
ANIMALE (specificare.....) VEGETALE (specificare.....) MINERALE (specificare.....)
PREMISCELA ADDITIVO MANGIME MEDICATO PRODOTTO INTERMEDIO ACQUA DI ABBEVERATA
MANGIME: Complementare Completo ALTRO (specificare.....)

PRELIEVO CAMPIONI PIANO OGM
Tipo di matrice prelevata: buccette di soia; farina di mais; farina di soia; farina mista; fiocchi di cereali; granaglie miste; granella di mais; granella di
soia; mista; pellets; insilati; pannello di soia;

Destinato alle seguenti specie/categorie (indicare il codice previsto nella legenda a piè pagina):.....

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di:.....

I campioni sono stati prelevati presso:

mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate mezzo di trasporto
az. zootecnica con ruminanti az. Zootecnica che non detiene ruminanti az. Agricola
stabilimento di produzione magazzino di materie prime rivendita - intermediario
miscelatore fisso o mobile altra sede di prelievo (specificare.....) deposito/grossista

1) Allevamento con codice _ IT _ _ _ _ _ sito in..... C.a.p. via.....n.... di proprietà/condotto dal
Sig..... nato a, residente in via n....
in soccida con la ditta..... il cui legale rappresentante è il Sig..... nato a
..... C.a.p., residente in C.a.p. via

2) Stabilimento / mezzo di trasporto / deposito / rivendita con codice _ IT _ _ _ _ _ n.di targa..... sito in.....
..... C.a.p. via..... n.... della ditta il cui legale rappresentante è
il Sig..... nato a residente a
C.a.p. via

Il campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso mangiatoia altro.....
Nome commerciale....., lotto/partita n....., quantità kg/lt....., confezioni n.....
Ditta produttrice..... Sede..... Stabilimento di produzione.....
Data di produzione/...../..... Data di scadenza...../...../.....

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale: SI NO

Con le modalità riportate nell'allegato verbale di rilievo ispettivo, atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori
puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n..... punti/sacchi n..... campioni elementari del peso/volume di kg/lt. Dall'unione
dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di kg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione
omogeneo ridotto del peso/volume dikg/lt ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n..... aliquote ognuna delle quali del
peso/volume non inferiore a 500g/500ml.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:.....

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

Conservazione del campione

(** Indicare dettaglio aliquote)

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

una aliquota per conto del produttore una aliquota per conto proprio

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene / non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI

Specie e Categorie:

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

SCHEDA ISPEZIONI

ALLEGATO

REGIONE / PROVINCIA AUTONOMA.....anno.....

OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	CENSI TI	N° ISPEZ IONI	N° N. c.	SANZI ONI AMM. VE	DENU NCIA A.G.
impianti di prod. mangimi medicati e prodotti intermedi a scopo di vendita					
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo					
impianti di produzione mangimi medicati per autoconsumo					
distributori art.13 comma 6-7					
distributori art.13 comma 8					
laboratori					
TOTALE		*			
PRODOTTI IN DEROGA AI DIVIETI DI CUI ALL'ARTICOLO 7, PARAGRAFI 1 E2 DEL REGOLAMENTO 999/2001					
Stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce , fosfato di calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti					
Stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce , fosfato di calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue)e che producono anche mangimi per ruminanti					
Impianti registrati per la produzione per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce , fosfato di calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che non producono mangimi per ruminanti					
TOTALE		*			

* non è la somma matematica ma il numero delle aziende ispezionate a prescindere dalle attività verificate

** Per “produzione” sono intese tutte le attività connesse con la produzione agricola primaria, incluse per esempio: la molitura, la trebbiatura, il trasporto dei prodotti primari dal luogo di produzione ad uno stabilimento,effettuate in azienda ad opera del produttore primario stesso, ecc.

ALLEGATO

PRESCRIZIONI MM PI	TOTALE
ricette pervenute n.	
ricette in deroga n.	
irregolarità riscontrate	

Per la compilazione della tabella utilizzare la scheda prescrizioni allegata.

OPERATORI PRIMARI REGISTRATI ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 1	CENSI TI	N° ISPEZ IONI	N° N. C.	SANZI ONI AMM. VE	DENU NCIA A.G.
produzione prodotti destinabili alimentazione zootecnica					
essiccazione naturale					
stoccaggio prodotti primari					
allevatori					
TOTALE		*			
DITTE REGistrate ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 2					
produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)					
produzione materie prime di origine animale ai sensi dell'art. 17 del Reg. 1774/02					
fornitura di sottoprodotti (Reg.(CE)852/2004, Reg.(CE)197/2006)					
Prod. di alimenti per animali da compagnia ai sensi dell'art.18 del Reg.1774/02					
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1)					
produzione premiscele (diverse da all. IV capo 2)					
produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)					
produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IV capo 3)					
stoccaggio/deposito di mangimi					
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV					
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)					
commercio ingrosso/dettaglio mangimi					
trasportatori conto terzi					
intermediari (che non detengono prodotti)					
mulini					
essiccatoi (essiccazione artificiale)					
TOTALE		*			
DITTE PRODOTTI NON CONFORMI					
Produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.					
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005					
lettera A produzione					
Lettera A commercializzazione					
lettera B produzione					
Lettera B commercializzazione					
Lettera C produzione per commercio					
Lettera C produzione per autoconsumo					
Intermediari (che non detengono prodotti)					
TOTALE		*			

* non è la somma matematica ma il numero delle aziende ispezionate a prescindere dalle attività verificate

ALLEGATO

**SEGNALAZIONE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI NEI CASI DI
POSITIVITA'/NON CONFORMITA' NEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI**
(da inviare al Ministero LSPS, Dip. Sanità Pubblica Veterinaria DGSA Uff. VII°)

Regione..... Prelievo eseguito da in data .../.../....

Verb.N°.....Prelevato presso.....

Con sede in..... Titolare impianto/allevamento

Laboratorio.....N° Prot. Laboratorio

Materiale prelevato Specie-destinazione.....

n. di campioni prelevati..... n. di campioni positivi.....

Irregolarità riscontrata.....(**allegare referto di laboratorio**)

Positività in caso di OGM indicare:

OGM accertati.....(% riscontrata)

Circuito “biologico OGM – free”

circuito convenzionale

Iniziative avviate, esito indagine epidemiologica e destino del mangime :

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

FIRMA REFERENTE REGIONALE

VERBALE DI ISPEZIONE n°..... del

IMPIANTI DI PRODUZIONE A SCOPO DI VENDITA O PREPARAZIONE PER CONTO TERZI O, COMUNQUE PER LA DISTRIBUZIONE PER IL CONSUMO DI MANGIMI MEDICATI E DI PRODOTTI INTERMEDI

In data.....alle ore il/i sottoscritto/i

ha/hanno effettuato gli accertamenti previsti dal decreto ministeriale 16/11/1993 presso:

1) DATI ANAGRAFICI DELL'IMPIANTO

➤ **SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA**

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____ C.A.P. _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

➤ **SEDE PRODUTTIVA**

Ragione sociale _____

Responsabile tecnico _____

Indirizzo _____ C.A.P. _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

Numero di riconoscimento _____

ASL di appartenenza _____

2) AUTORIZZAZIONI POSSEDUTE

La ditta e' in possesso di autorizzazione a produrre:

mangimi medicati e/o prodotti intermedi rilasciata da..... si no

.....con n°del...../...../.....

La ditta e' in possesso di verbale di sopralluogo con parere favorevole, che da' si no

titolo alla produzione di:(ai sensi dell'art.1, comma 3 del D.M. 16.11.93)

MANGIMI MEDICATI si no

PRODOTTI INTERMEDI si no

rilasciato dalla Commissione Provinciale diin

data/...../.....

Altre autorizzazioni

possedute.....

La ditta si avvale in modo continuativo dell'opera di un laureato nella persona del

dott.....laureato

in.....iscritto all'Ordine dei.....della

provincia di.....

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: si no

NOTE(tipo di lavorazione in corso)

3) REQUISITI GENERALI

1) Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato (*) NO SI

acquedotto pubblico NO SI

3) Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere:

NO SI

Tipo.....

3) Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi

.....

4) Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento: NO SI

Note.....

5) Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: NO SI

Note.....

6) Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale: NO SI

Note.....

7) L'impianto risulta autorizzato a produrre anche premiscele medicate: NO SI

Note.....

8) (se SI al punto 7) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo: NO SI

Note.....

9) Nei locali dello stabilimento vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: NO SI

Note.....

10) Il personale addetto alla produzione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione

NO SI

() 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).

4) LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DI MATERIE PRIME

1) Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:

NO SI

Note.....

2) Il locale di conservazione delle premiscele è dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili: NO SI

Note.....

3) Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento: NO SI

Note.....

4) I locali o reparti di deposito delle materie prime sono asciutti: NO SI

Note.....

5) I locali di deposito delle materie prime sono distinti da quelli adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti: NO SI

Note.....

5) LOCALI DI PREPARAZIONE

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

Note.....

2) Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: NO SI

Note.....

3) I pavimenti dei locali di preparazione:

a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: NO SI

Note.....

d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: NO SI

Note.....

4) Le pareti dei locali di preparazione:

a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: NO SI

Note.....

b) sono resistenti ed impermeabili: NO SI

Note.....

5) La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione:

a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: NO SI

Note.....

b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: NO SI

Note.....

c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: NO SI

Note.....

d) consentono di evitare le contaminazioni crociate: NO SI

Note.....

5) LOCALI E REPARTI DI DEPOSITO DEL PRODOTTO FINITO

1) I prodotti finiti sono stoccati in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:

NO SI

Note.....

2) I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: NO SI

Note.....

3) I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati: NO SI

Note.....

4) I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave:

NO SI

Note.....

5) I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.):

a) sono costruiti in materiale resistente: NO SI

Note.....

b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: NO SI

Note.....

c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: NO SI

Note.....

d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri NO SI

Note.....

6) la conservazione dei mangimi medicati avviene in locali isolati dal punto di vista termico, protetti da sbalzi di calore e dai raggi del sole, distanti da fonti di calore: NO SI

Note.....

7) vengono effettuati i controlli analitici sui mangimi medicati e prodotti intermedi fabbricati, secondo le modalità e frequenze dell'art. 9 del D.M. 16/11/93 NO SI

6) LABORATORIO

1) Il mangimificio dispone di laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi: NO SI

Note.....

a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli di cui al precedente punto 1): NO SI

Note.....

denominazione del laboratorio.....

- sede.....

- estremi autorizzazione ministeriale.....

b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (*allegato 8*):

- il laboratorio interno dispone di personale professionalmente competente

nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati; NO . SI

Note.....

Generalità del responsabile del laboratorio.....

Titolo di studio posseduto.....

- il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle

indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: NO SI IN PARTE (*)

- il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici: NO SI

Note.....

.2) E' stato predisposto un registro con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: NO SI

Note.....

5) Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma 1°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93:

NO SI

Note.....

(*) *In questo caso è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente alle analisi non eseguibili presso la ditta.*

CONCLUSIONI:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SFAVOREVOLE

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

|
descrizione adeguamenti strutturali:

.....
descrizione adeguamenti funzionali:

.....
Tempo di adeguamento.....

All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):.....

COMMENTI.....

SUGGERIMENTI FORNITI

.....

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

DELLA DITTA

.....

I VERBALIZZANTI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

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

descrizione adeguamenti strutturali:

.....
.....

descrizione adeguamenti funzionali:

.....
.....

TEMPO DI ADEGUAMENTO.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:

.....
.....

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

si no

penali

si no

estremi verbale di violazione:.....

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

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

VERBALIZZANTI

Località

data

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

Sig./Dr

qualifica

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

data

Sig./Dr

firma

VERBALE DI ISPEZIONE

n°..... del

.....A.S.L.....

**IMPRESE NEL SETTORE DEI MANGIMI AL LIVELLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI
MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1-
REQUISITI ALL . I - REGOLAMENTO (CE) 183/2005**

1) DATI ANAGRAFICI**SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA**

Ragione

sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduuttore impianto _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____

Codice impianto _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome _____

Qualifica _____

2) AUTORIZZAZIONI POSSEDUTE:

La ditta è in possesso delle seguenti autorizzazioni:.....

3) DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE

1. 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

2. i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sono protetti da contaminazioni e deterioramenti SI . NO

3. Sono messe in atto:

i) misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti SI . NO

ii) 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

4. Se del caso 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

a) sono puliti e disinfettati SI . NO

b) sono assicurate condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi SI . NO

c) è utilizzata acqua pulita SI . NO

d) le finestre/aperture sono predisposte contro animali/ parassiti SI . NO

d) i rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinate e manipolate separatamente SI . NO

e) i materiali di imballaggio non sono fonte di contaminazioni per i mangimi; SI . NO

Tenuta di registri

1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi. SI . NO

2. Gli operatori del settore dei mangimi tengono registrazioni di:

a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi; SI . NO

b) l'uso di sementi geneticamente modificate; SI . NO

c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari; SI . NO

d) 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

e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. SI . NO

3. Ci sono altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole che assistono gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola. SI . NO

Manuali di corretta prassi

1. Esistono manuali nazionali e comunitari in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria di mangimi. SI . NO

2. 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 SI . NO
effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali |
descrizione adeguamenti strutturali:

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

descrizione adeguamenti funzionali:

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

TEMPO DI ADEGUAMENTO.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:

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

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
.....

VERBALIZZANTI

Località		data	<input type="text"/>
Sig./Dr	qualifica	firma	<input type="text"/>
Sig./Dr	qualifica	firma	<input type="text"/>
Sig./Dr	qualifica	firma	<input type="text"/>

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località	data	<input type="text"/>
Sig./Dr	firma	<input type="text"/>

VERBALE ISPEZIONE

n°..... del

A.S.L.....

IMPRESE REGISTRATE DEL SETTORE DEI MANGIMI DIVERSE DA QUELLE AL LIVELLO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 5, PARAGRAFO 1-REQUISITI ALL. II – Regolamento (CE) 183/2005**1) DATI ANAGRAFICI****SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA**

Ragione sociale _____

Legale rappresentante _____

Indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale / partita I.V.A. _____

SEDE PRODUTTIVA

Ragione sociale _____

Responsabile/Conduuttore _____

impianto _____

indirizzo _____

C.A.P. – Località _____

Telefono _____

Fax _____

Codice fiscale/Partita I.V.A. _____

Codice impianto _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO ISPETTIVO

Cognome e Nome _____

Qualifica _____

2) AUTORIZZAZIONI POSSEDUTE

La ditta è in possesso delle seguenti autorizzazioni

3) IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. Gli impianti per la trasformazione e lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze sono tenuti puliti, sono attuati efficaci programmi di controllo dei parassiti. SI NO

2. è disponibile la planimetria dell'impianto SI NO

a) sono previste la pulizia/disinfezione e manutenzione degli impianti e delle attrezzature, in modo adeguato e periodico SI NO

b) è prevista la verifica della "efficacia" degli impianti e delle attrezzature in modo adeguato e periodico SI NO

c) Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido. SI NO

3. È prevista la verifica periodica degli impianti e delle attrezzature destinate a operazioni di miscelazione e/o produzione conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO

a) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza SI NO

b) tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. SI NO

4. I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO

5. Gli impianti di scarico sono costruiti in maniera adeguata ad evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO

6. L'acqua usata nella produzione dei mangimi è di qualità adatta per gli animali SI NO

7. Le acque luride, le acque reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo adeguato SI NO

8. Le finestre e le altre aperture sono predisposte contro i parassiti SI . NO
9 I soffitti e le strutture sospese sono costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi SI . NO

4) PERSONALE

- a) Il personale è numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione SI . NO
b) esiste un organigramma in cui siano definite le qualifiche e le responsabilità del personale di inquadramento. SI . NO
f) il personale è informato per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze SI . NO

5) PRODUZIONE

1. Esiste una persona qualificata e responsabile della produzione SI . NO
2. Esistono procedure e istruzioni scritte relative al processo di fabbricazione SI . NO
3. -Sono adottate misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo le contaminazioni incrociate e gli errori SI . NO
- Sono disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione SI . NO
4. - Esistono appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio dovuto alla presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti SI . NO
5 - I residui e i materiali non adatti come mangimi sono isolati e identificati e smaltiti in modo appropriato SI . NO
6. Esistono misure per garantire la rintracciabilità dei prodotti SI . NO

6) CONTROLLO DI QUALITÀ

1. Esiste una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità SI . NO
2. Esiste un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati. SI . NO
3. Esiste 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 sia delle materie prime che dei prodotti finiti. SI . NO
4.-Esiste, per garantire la rintracciabilità, una documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale SI . NO
- Esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione sigillati ed etichettati adeguatamente SI . NO
- Esistono campioni del prodotto finito di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare SI . NO

7) STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati e adeguatamente imballati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato SI . NO
2.- I mangimi sono conservati e trasportati in appositi contenitori. SI . NO
- esistono apposite aree per il magazzinaggio SI . NO
- le aree di magazzinaggio sono accessibili solo a persone autorizzate SI . NO
3. le aree di magazzinaggio mantengono condizioni di igiene, temperatura ed umidità idonee allo stoccaggio SI . NO
4. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti SI . NO
5. gli scarti sono controllati per contenere l'invasione di parassiti SI . NO
6. Le temperature sono mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento SI . NO

8)TENUTA DEI REGISTRI

1. Esiste un registro in cui sono annotati 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’espportazione fino alla destinazione finale SI . NO .

2.- Esistono sistemi di documentazione relativi al processo di fabbricazione e ai controlli SI . NO

a) per additivi di mangimi:

. natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI . NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI . NO

b) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE:

. natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI . NO

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

c) per premiscele:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI . NO

. data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso; SI . NO

. nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela e consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso SI . NO

d) per mangimi composti/materie prime per mangimi:

. nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell’additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso; SI . NO

. nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna; SI . NO

. tipo, quantità e formulazione del mangime composto; SI . NO

. 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 SI . NO

9)RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

1. Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami SI . NO

2. Esiste un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione. SI . NO

3. Esistono procedure scritte circa la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità SI . NO

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all’effettuazione d’adeguamenti strutturali e/o funzionali |
descrizione adeguamenti strutturali:

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

descrizione adeguamenti funzionali:

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

TEMPO DI ADEGUAMENTO.....

SFAVOREVOLE

motivazioni esito sfavorevole:

.....
.....

EVENTUALI VIOLAZIONI CONTESTATE

amministrative

penali

estremi verbale di violazione:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

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

VERBALIZZANTI

Località

Sig./Dr

Sig./Dr

Sig./Dr

qualifica

qualifica

qualifica

data / /

firma

firma

firma

LEGALE RAPPRESENTANTE PER PRESA VISIONE

Località

Sig./Dr

data / /

firma

+

ALLEGATO – Attivazione del sistema di allerta

Alla Assessorato alla Sanità Regione
Servizio veterinario

A.S.L. N.

OGGETTO: Attivazione sistema di allerta mangimi.

Prodotto _____ (1)

Si segnala che (2): _____

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione....., presso le ditte indicate in allegato;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, ubicata sul territorio della Regione....., presso la ASL _____;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, indirizzo _____ ubicata al di fuori del territorio della Regione.....;
- il prodotto è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

Note:

(1): indicare la denominazione del prodotto

(2): descrizione del fatto e del prodotto in oggetto

(3): barrare le voci che interessano

€

ALLEGATO – Scheda di notifica RASFF

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED

REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50

GENERAL INFORMATION:

1	NOTIFICATION TYPE:	<input type="text"/>
2	CONTROL TYPE:	<input type="text"/>
3	NOTIFYING COUNTRY:	
	Contact point reference n°:	
4	DATE OF NOTIFICATION:	

HAZARD:

5	NATURE OF HAZARD:		
6	RESULTS OF THE TESTS:		
7*	COUNTER ANALYSIS:		<input type="text"/>
8*	SAMPLING	DATES:	
		N° OF SAMPLES:	
		METHOD	
		PLACE:	<input type="text"/>
9*	LABORATORY:		
10*	ANALYSIS:	SAMPLE TREATMENT/ ANALYSIS MATRIX:	
		METHOD OF ANALYSIS:	
11*	PERSONS AFFECTED:		
12*	TYPE OF THE ILLNESS/SYMPTOMS:		

PRODUCT:

13	PRODUCT CATEGORY:		
14	PRODUCT NAME:		
15*	DESCRIPTION OF THE PRODUCT	BRAND / TRADE NAME:	
	<input type="checkbox"/> Picture(s)	PRODUCT ASPECT (e.g. packaging):	

	UNIT WEIGHT:	
--	--------------	--

OUTCOME OF INVESTIGATION AND MEASURES ADOPTED:

16	DISTRIBUTION STATUS:	<input type="text"/>
17*	VOLUNTARY MEASURES:	
18*	COMPULSORY MEASURES:	
	DATE OF ENTRY INTO FORCE:	
	DURATION:	
	<input type="checkbox"/> PUBLIC RECALL:	(hyperlink)
19	LEGISLATION IN BREACH:	
	SCOPE:	<input type="text"/>
	MAX. PERMITTED LEVEL:	

IDENTIFICATION OF THE LOT(S)

20*	CONSIGNMENT / LOT NUMBER:		
21*	PUBLIC HEALTH CERTIFICATE	NUMBER:	
		DATE:	
		CVED N°:	
22	DURABILITY DATES	USE-BY DATE*:	
		BEST BEFORE DATE*:	
		SELL-BY DATE:	
23	DESCRIPTION OF THE LOT:	N° OF UNITS*:	
		TOTAL NET WEIGHT OF LOT*:	

ORIGIN:

24	COUNTRY OF ORIGIN:		
25	MANUFACTURER:	NAME:	
		ADDRESS:	
		VET. AP-N°:	
26*	DISPATCHER/EXPORTER	NAME:	
		ADDRESS:	

DISTRIBUTION:

DISTRIBUTED BY	IMPORTER:	
	WHOLESALER:	
	RETAILER:	
DISTRIBUTION TO MEMBER STATES:		
DISTRIBUTION LIST ATTACHED:		<input type="checkbox"/>
EXPORTED TO THIRD COUNTRIES:		
DISTRIBUTION LIST ATTACHED:		<input type="checkbox"/>

IN CASE OF A REJECTION AT THE BORDER:

30*	POINT OF ENTRY:		
31*	TYPE OF CHECK		<input type="text"/>
32*	COUNTRY OF DISPATCH		
33*	COUNTRY OF DESTINATION		
34*	CONSIGNEE	NAME:	
		ADDRESS:	
35*	CONTAINER NUMBER(S):		
36*	MEANS OF TRANSPORT:		

OTHER INFORMATION:

<u>37</u>	ORGANISATION/MINISTRY:	
38*	PERSON TO CONTACT:	
39	OTHER INFORMATION:	
41*	ATTACHED DOCUMENTS: (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) <input checked="" type="checkbox"/> press release/public recall info other:
42*	CONFIDENTIAL:	<input type="checkbox"/>
43*	IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS):	
44*	IF YES, REASON:	

numbers underlined: information is required
 numbers with *: information is required, if applicable

Criteri generali per la stesura della relazione annuale

Nella relazione che le Regioni inviano al Ministero annualmente è necessario indicare:

- Il processo di valutazione del rischio adottato e l'identificazione dei fattori di rischio e delle situazioni di allarme che hanno portato alla programmazione dell'attività Regionale, compresa l'attività extrapiano (se presente);
- il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di campionamento e azioni intraprese (sequestro, distruzione, destino ad altri usi, sanzioni, allerta,...);
- il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di vigilanza ispettiva presso gli OSM e azioni intraprese (prescrizioni, sanzioni, tempi di adeguamento,...);
- la natura ed il contenuto degli audit effettuati presso le AA.SS.LL. ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 6, del Regolamento (CE) 882/2004;
- valutazione finale dei risultati.