



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO "MANGIMIFICI"**

Rev. 02/12/2012

Pag. 1 di 30

Valutazione del rischio per l' ANTIBIOTICORESISTENZA		
1. la produzione di mangimi medicati nell'impianto avviene in:	☐ una linea separata dedicata (1) ☐ una sola linea in comune con la produzione non medicata (10)	
2. la produzione di mangimi medicati viene fatta secondo una sequenza produttiva preordinata e pianificata	☐ si (1) ☐ no (10)	
3. la sequenza di produzione viene stabilita in base ad una analisi del rischio (sia in funzione delle molecole utilizzate sia in funzione delle specie e categorie destinatarie delle produzioni in sequenza)	☐ si (1) ☐ sì, parziale (4) ☐ no (10)	
4. la pulizia dell'impianto viene fatta	☐ al cambio di ogni principio attivo (1) ☐ al termine della sequenza di produzione (4) ☐ mai (10)	
5. la pulizia dell'impianto viene fatta con il passaggio di	☐ materia prima destinata alla distruzione (0) ☐ materia prima destinata all'impiego in altri mangimi medicati con il medesimo principio attivo (1) ☐ materia prima destinata all'impiego in altri mangimi medicati non necessariamente con il medesimo principio attivo (3) ☐ materia prima o mangime destinati all'impiego in altri mangimi (12) ☐ mangime non medicato da aggiungere alla medesima formulazione medicata (1) ☐ mangime non medicato destinato alla stessa specie animale e a categorie in fase non ancora destinata alla produzione di alimenti (p.es. animali lattanti) (6)	
6. il sistema di pulizia è stato validato attraverso prove di laboratorio	☐ sì (1) ☐ in parte (6) ☐ no (10)	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 2 di 30

7. la validazione del sistema di pulizia è stata fatta per	☐ tutti i principi attivi normalmente impiegate nell'impianto (1) ☐ gli ultimi principi attivi della sequenza preordinata di produzione (4) ☐ per nessun principio attivo (12)	
8. la verifica della validazione del sistema di pulizia viene fatta	☐ almeno una volta l'anno (1) ☐ almeno una volta ogni 2 anni (2) ☐ più di due anni (4) ☐ mai (12)	
9. il rapporto di produzione fra mangimi e mangimi medicati è (quesito non applicabile in caso di produzione in linee separate)	☐ a favore dei mangimi non medicati (1) ☐ in equilibrio (2) ☐ a favore dei mangimi medicati (3)	
10. mangimi medicati prodotti in prevalenza contengono	☐ una sola premiscela medicata (2) ☐ più premiscele medicate (10) (produzioni in deroga D.lgs 90/93 – art 3, comma 4 – D.M. 16/11/93 art. 16 commi 1 e 2)	

Valutazione del RISCHIO

Nella parte del Controllo Ufficiale in caso di sanzioni/denuncia relativa alla produzione di mangimi medicati, il mangimificio si valuta a “ALTO RISCHIO”

Nella seconda parte ANTIBIOTICORESISTENZA si valuta in base al punteggio raggiunto:
(RISCHIO: BASSO □ (fino a 22) MEDIO □ (da 23 a 50) ALTO * □ (>51)



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO "MANGIMIFICI"**

Rev. 02/12/2012

Pag. 3 di 30

☐ **ATTIVITÀ 1 - produzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi a partire da premiscele medicate autorizzate per:**

- ☐ la vendita/conto terzi (art.1 D.M. 16/11/1993)
- ☐ esclusivo uso aziendale (art. 2 D.M. 16/11/1993).

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

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

- ☐ produzione di mangimi composti per il commercio,
- ☐ produzione di mangimi composti per autoconsumo;
- ☐ produzione di additivi;
- ☐ produzione di premiscele di additivi;
- ☐ produzione di derivati da oli vegetali e grassi miscelati da utilizzare nell'alimentazione degli animali.

Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____
residente a _____ Prov. _____ in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione _____ dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente ☐ consulente esterno ☐

Laboratorio di analisi interno ☐ esterno ☐ n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI"

Rev. 02/12/2012

Pag. 4 di 30

Informazioni generali

Specie allevate:	N° capi:	Indirizzo produttivo:	se azienda zootecnica
.....		☐ carne ☐ latte	
.....		☐ lana /pellicce ☐ uova ☐ ..pesce ☐ altro	
All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: NOTE (tipo di lavorazione in corso e principali premiscele medicate utilizzate):			SI ☐ NO ☐
Linee separate per i mangimi medicati e non			SI ☐ NO ☐
Potenzialità oraria dell'impianto Ton./ora _____ produzione annua Ton. _____			

SPECIE ANIMALE A CUI SONO DESTINATI I MANGIMI PRODOTTI DALL'IMPIANTO E QUANTITATIVI PRODOTTI

Specie animale (contrassegnare la casella delle specie che interessano)	Quantitativo prodotto annualmente in tonnellate		
	Mangimi semplici o materie prime per mangimi	Mangimi completi o complementari	Mangimi medicati
Suini			
Pollame			
Conigli			
Selvaggina allevata			
Pesci			
Animali da affezione			
Equini			
Vitelli			
Bovini adulti			
Agnelli e capretti			
Ovi-caprini adulti			
Altri ruminanti _____			
Altre specie _____			
Tutte le specie _____			



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI"

Rev. 02/12/2012

Pag. 5 di 30

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO		
6.1.1 NOTIFICA/ ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
ATTO	Ente/, numero/ data rilascio/presentazione	
Art. 5 L. 15/02/63, n. 281 Autorizzazione prefettizia per la produzione di mangimi composti completi, complementari, non contenenti premiscele per mangimi		
Art. 1 D.M. 16/11/93 Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati, o mangimi medicati e prodotti intermedi, a scopo vendita o per conto terzi		
Art. 2 D.M. 16/11/93 Autorizzazione interministeriale rilasciata dal Ministero della Sanità per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo		
Art. 6 D.M. 16/11/93 Autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità per l'acquisto e l'utilizzazione di prodotti intermedi		
Articolo 9, comma 2, lett. a) Reg. CE 183/2005 Registrazione degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti con utilizzo additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi diversi da quelli di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005		
Articolo 10, comma. 1, lettera a), Reg. CE 183/2005 Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione e/o commercializzazione di additivi di mangimi cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 o di prodotti cui si applica la direttiva 82/471/CEE e di cui al capo 1 dell'allegato IV del Reg.183/2005		
Articolo 10, comma 1, lettera b), Reg. CE 183/2005 - Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione e/o commercializzazione di premiscele preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del Reg.183/2005		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 6 di 30

Articolo 10, comma 1, lettera c), Reg. CE 183/2005 Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione o produzione per il fabbisogno esclusivo della propria azienda di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg.183/2005	
Articolo 10, comma 3, Reg. CE 183/2005 in relazione al Reg. UE 225/2012 Riconoscimento per gli stabilimenti che effettuano una o più delle seguenti attività previste dal Regolamento (UE) n. 225/2012: □ trasformazione di oli vegetali greggi eccetto quelli rientranti nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004; □ trattamento oleochimico di acidi grassi; □ produzione di biodiesel; □ miscelazione di grassi;	
Allegato IV del Reg. CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005 Autorizzazione alla produzione di mangimi contenenti materie prime di origine animale consentite in deroga	
Art. 17 comma 1, lettera c), Reg. CE 767/2009 Atto di attribuzione numero di identificazione per la produzione di mangimi per conto terzi	
Requisiti	Evidenze
6.1.1 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento della registrazione/riconoscimento - Sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/ variazioni apportate nel tempo	
Possesso del documento di valutazione del rischio 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).	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 7 di 30

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE		
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.2.1.1 è disponibile una planimetria datata, firmata e quotata dell'impianto, corrispondente a quanto rilevato durante la verifica ispettiva in campo		
6.2.1.2 le strutture e le attrezzature risultano dal punto di vista dimensionale e tecnico, funzionali rispetto alla produzione prevista/programmata		
6.2.1.3 Nel caso di allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo, l'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura		
6.2.1.4 la buca di scarico delle materie prime è protetta da acque piovane, luride e di lavaggio; qualora lo scarico avvenga in tunnel, la buca di scarico è dotata di un efficiente ed efficace impianto di aspirazione		
6.2.1.5 l'illuminazione naturale o artificiale consente di leggere chiaramente i cartellini identificativi e altri documenti o strumenti di lavoro		
6.2.1.6 finestre e altre aperture sono dotate di idonei dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali indesiderati quali roditori, uccelli e gatti		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 8 di 30

6.2.1.7 i soffitti e le strutture sospese sono tali da ridurre al minimo l'accumulo di polveri ed a ridurre la condensazione	
6.2.1.8 assenza di umidità nei locali e nei reparti di deposito delle materie prime e dei prodotti finiti	
6.2.1.9 (solo MM) i locali sono di vastità sufficiente a contenere tutte le necessarie attrezzature ed al contempo garantire agli operatori di poter operare senza intralcio o pericolo	
6.2.1.10 i pavimenti sono in materiale lavabile, disinfettabile e resistente, costruiti con adeguate pendenze con eventuale presenza di chiusini, pompe per l'aspirazione ed assenza di avvallamenti o disomogeneità ad evitare il ristagno delle acque all'interno dei locali, siano esse di lavaggio o piovane	
6.2.1.11 (solo MM) le pareti sono lisce, lavabili e disinfettabili, resistenti, impermeabili e asciutte	
6.2.1.12 (solo MM) presenza di servizi igienici con WC e docce in numero adeguato agli operatori e dislocati in posizione accessibile; presenza di armadietti per la custodia separata degli abiti da lavoro	
6.2.1.13 (solo MM) esiste il locale chiudibile a chiave o esistono contenitori ermetici o celle di stoccaggio, riservati alle premiscele per alimenti medicamentosi, ai prodotti intermedi e ai mangimi medicati, separati per categoria e specialmente concepiti per la loro conservazione, sufficientemente isolati dal punto di vista termico, identificati con apposito cartello, accessibili solo a personale autorizzato	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 9 di 30

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE		
6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.2.2.1 l'organizzazione ha valutato la funzionalità della struttura e la corretta disposizione e il funzionamento delle apparecchiature che devono essere volte a ridurre il rischio di errori e a consentire pulizie e manutenzioni efficaci per limitare le contaminazioni ed in generale effetti negativi per la qualità del prodotto		
6.2.2.2 gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere pulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili. In caso di pulizia a umido presenza di idonea procedura di asciugatura		
6.2.2.3 (solo MM) nei locali, l'area in cui vengono manipolate le premisce è dotata di efficienti ed efficaci impianti di aspirazione		
6.2.2.4 (solo MM) sono presenti le seguenti sezioni di lavorazione e di stoccaggio: stoccaggio materie prime, macinazione, composizione miscele, miscelazione, cubettatura, insacco prodotti finiti, carico prodotto sfuso		
6.2.2.5 (solo MM) i sistemi di trasporto delle materie prime e dei prodotti finiti sono facilmente pulibili ed ispezionabili, resistenti e non debbono dare luogo a fenomeni di demiscelazione		
6.2.2.6 (solo MM) i sistemi di carico del miscelatore sono adeguatamente chiusi ma pulibili ed ispezionabili e dotati di un sistema in grado di evitare la dispersione di polveri		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 10 di 30

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.2.3.1 esistono procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodiche degli impianti e delle attrezzature, rapportate alle dimensioni della struttura		
6.2.3.2 per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) sono utilizzati strumenti di misurazione appropriati		
6.2.3.3 per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) è presente una procedura per il controllo e la taratura periodici delle bilance		
6.2.3.4 nel caso di dosaggio manuale dei microcomponenti, esiste una procedura scritta atta a contenere i rischi		
6.2.3.5 esiste una guida per l'interpretazione dei controlli analitici sull'omogeneità di miscelazione e sui limiti oltre i quali occorre l'intervento di manutenzione		

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.2.4.1 sono applicate procedure documentate per la manutenzione prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature		
6.2.4.2 per il dosaggio (dei microcomponenti in particolare) sono applicati regolarmente i controlli e le taratura periodici delle bilance		
6.2.4.3 viene applicato un piano di controlli analitici per l'omogeneità di miscelazione		



6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.3.1.1 esistono procedure documentate per la pulizia prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature, rapportate alle dimensioni della struttura		
6.3.1.2 esiste una procedura di pulizia dei contenitori e delle attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei prodotti finiti		

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.3.2.1 gli impianti e le attrezzature sono in condizioni adeguate di pulizia in relazione ad un piano programmato		
6.3.2.2 sono applicate procedure documentate per la pulizia prestabilita e periodica degli impianti e delle attrezzature		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 12 di 30

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
	N.A.: NON APPLICABILE	

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
	N.A.: NON APPLICABILE	

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.5.1.1 esiste un organigramma con definizione esplicita e chiara delle qualifiche e delle responsabilità e dei compiti attribuiti		
6.5.1.2 il personale riceve istruzioni operative scritte per tutte le fasi di produzione, in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio o materie prime di origine animale		
6.5.1.3 e' stato designato un responsabile di produzione qualificato		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 13 di 30

6.5.1.4 esiste una procedura di produzione per controllare i rischi igienico-sanitari	
6.5.1.5 esiste un metodo o programma di gestione di ogni singola produzione	

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.5.2.1 le funzioni previste in organigramma sono ricoperte		
6.5.2.2 sono applicati trattamenti termici tesi al contenimento del rischio microbiologico e/o sono utilizzate premiscele di additivi ad effetto antimicrobico		
6.5.2.3 è previsto un piano di “lavaggio” dell'impianto con materie prime, oppure esiste una sequenza delle produzioni standardizzata, funzionale e corretta al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate ed i fenomeni di carry over		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 14 di 30

6.5.2.4 (solo MM) risultano utilizzate esclusivamente premiscele medicate autorizzate	
6.5.2.5 (solo MM) sono presenti le prescrizioni medico-veterinarie relative ai mangimi medicati	
6.5.2.6 (solo MM) sono rispettate le indicazioni riportate nella prescrizione medico-veterinaria per la produzione di mangimi medicati	
6.5.2.7 sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in deroga in relazione alle produzioni effettuate	
6.5.2.8 nel caso in cui coesista la produzione di mangime per ruminanti, sono adottate precauzioni per controllare il rischio di contaminazioni crociate	
6.5.2.9 Se l'operatore fa uso di fertilizzanti organici (diversi da quelli oggetto di esclusione) nella produzione di piante erbacee destinate all'alimentazione degli animali dell'azienda: - deve essere rispettato il periodo di attesa previsto prima dell'impiego; - devono esserne registrate le informazioni sull'utilizzo e sulle produzioni ottenute; - devono essere immagazzinati in uno spazio idoneo a cui non hanno accesso gli animali d'allevamento	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 15 di 30

6.5.2.10

i mangimi di scarto devono essere prontamente destinati al recupero ove possibile o rapidamente gestiti per lo smaltimento

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐

Requisiti

Evidenze

6.6.1.1

esistono e sono messe in atto procedure per individuare le necessità di addestrare e qualificare il personale in particolare nel caso di utilizzo di molecole a rischio e materie prime di origine animale

6.6.1.2

l'azienda conserva la documentazione relativa all'addestramento del personale

6.6.1.3 (solo MM)

il personale addetto ai processi di miscelazione nella preparazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi è in possesso delle adeguate conoscenze tecniche relative alle operazioni di miscelazione stessa

6.7 INFESTANTI

6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐

Requisiti

Evidenze



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 16 di 30

6.7.1.1 esiste un piano di controllo dei parassiti	
6.7.1.2 esiste una convenzione con una ditta specializzata per la derattizzazione/disinfestazione o vi è evidenza della esecuzione in proprio	
6.7.1.3 esiste una planimetria con la segnalazione delle cassette porta esche	

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.7.2.1 sono efficacemente applicati sistemi di lotta contro la presenza di animali nocivi ed è disponibile la documentazione inerente i controlli effettuati		

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
6.8.1 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 17 di 30

6.8.1.1 esiste un piano per la gestione delle materie prime e dei prodotti non conformi	
6.8.1.2 esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale	

6.8.2 SOTTOPRODOTTI DI O.A. E RIFIUTI - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.8.2.1 assenza di materie prime e/o prodotti finiti contaminati o proibiti nel magazzino prodotti finiti		
6.8.2.2 i residui e i materiali non adatti come mangimi sono correttamente identificati, isolati e smaltiti; i materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari, contaminanti o altri elementi di pericolo (insetticidi, anticrittogamici, concimi, fertilizzanti organici ed altre sostanze estranee alle produzioni) sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati quale mangime		

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	



6.8.3.1

E' stata effettuata una valutazione della qualità dell'acqua usata nella produzione dei mangimi, al fine di garantire che sia adatta all'alimentazione degli animali

Il programma di gestione dell'acqua utilizzata all'interno dello stabilimento prevede :

- la documentazione della provenienza delle acque ovvero:

per acqua di acquedotto contratto di fornitura

per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante):
documentazione tecnica dell'impianto

- la planimetria dello stabilimento con tracciato della rete idrica interna, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque, indicazione e numerazione dei punti di erogazione

- **nel caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione**

- **la valutazione delle condutture al fine di assicurare che siano inerti**

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐

Requisiti

Evidenze

6.8.4.1

Il sopralluogo ha permesso di verificare che:

- i limiti di accettabilità individuati per garantire la qualità dell'acqua, vengono rispettati e vi è l'evidenza dei controlli periodici e relativi esiti; in caso di non conformità sono state attuate le azioni correttive previste

- la gestione/manutenzione dell'eventuale impianto di trattamento/ potabilizzazione è attuata

- **vi sono evidenze documentali volte ad assicurare che le condutture sono inerti**

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO

6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 19 di 30

Requisiti	Evidenze
6.9.1.1 esiste una procedura codificata relativa alle modalità di stoccaggio e carico dei prodotti finiti che assicura la rintracciabilità e minimizza il rischio di contaminazioni crociate e di deterioramento del prodotto	
6.9.1.2 è presente un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione e l'informazione all'autorità competente	
6.9.1.3 esistono procedure scritte che definiscono la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere riammessi in circolazione, devono essere sottoposti ad un nuovo controllo qualità	
6.9.1.4 esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.	

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.9.2.1 è disponibile la documentazione commerciale di approvvigionamento delle materie prime per un tempo minimo pari almeno alla vita commerciale del mangime		
6.9.2.2 esistono campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua), prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e conservati, in condizioni ottimali, per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopperire al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolarne l'identificazione; essi devono essere		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 20 di 30

conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo pari alla durabilità. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito

6.9.2.3

Viene mantenuto aggiornato un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.

6.9.2.4 (solo MM)

Il produttore annota le indicazioni previste dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 in un apposito registro, non oltre le 24 ore dalla produzione.

6.9.2.5 (solo MM)

Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente

6.9.2.6 (solo MM)

E' stato predisposto il registro di cui all'art.10 del D.M. 16/11/1993 con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche.

6.9.2.7 (solo MM)

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

6.9.2.8 (solo MM)

Tale registro viene costantemente aggiornato sotto la responsabilità del laureato di cui all'art. 3 del D.M. 19/10/1999 e compilato con i dati ivi prescritti non oltre 7 giorni dalla lavorazione.

6.9.2.9

esistono registrazioni sull'acquisto e l'impiego delle materie prime di origine animale consentite in deroga.



6.9.2.10	
i documenti cartacei o informatici di lavorazione consentono di ripercorrere l'acquisizione delle materie prime, l'iter di fabbricazione dall'ingresso nello stabilimento delle materie prime alla uscita dei prodotti finiti, in particolare garantendo la correlazione tra prodotti finiti e materie prime ed ingredienti utilizzati, il monitoraggio dei parametri del processo produttivo, e la registrazione dei destinatari	
6.9.2.11	
L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati necessari a identificare: - l'operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime; - le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti.	
6.9.2.12	
Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano	
6.9.2.13	
I produttori di additivi tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti: - natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; - nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua.	
6.9.2.14	
I produttori di premiscela tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti: - nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua - data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso. - nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso.	
6.9.2.15	
I produttori di mangimi composti tengono i documenti relativi alla rintracciabilità riportanti: - nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso. - nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di	



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO "MANGIMIFICI"**

Rev. 02/12/2012

Pag. 22 di 30

- consegna.
- tipo, quantità e formulazione del mangime composto
 - natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati/consegnati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO- PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.10.1.1 sono predeterminate aree di magazzino idonee alla conservazione di materie prime e prodotti finiti che devono essere opportunamente identificati		
6.10.1.2 esistono attrezzature per evitare la condensa e il deterioramento dei prodotti		

6.10.2 TEMPERATURE - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.10.2.1 il sopralluogo evidenzia che: - la gestione del programma è conforme a quanto descritto dall'OSM a livello documentale - le temperature riscontrate sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSM		

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
--	-----------------------------	--



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 23 di 30

Requisiti	Evidenze
6.10.3.1 il sopralluogo evidenzia che: le materie prime e i prodotti finiti, sono opportunamente identificati e depositati nelle aree di magazzinaggio predeterminate idonee alla conservazione	

6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI

6.11.1 QUALIFICA FORNITORI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.11.1.1 esiste un elenco aggiornato dei fornitori/trasportatori e vengono adottati criteri di selezione degli stessi che devono essere registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. 183/2005		

6.11.2 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.11.2.1 esiste un piano di controllo codificato delle materie prime stilato in base alla valutazione del rischio specifico (chimico/biologico) di ogni materia prima Se del caso vengono considerati gli obblighi di analisi previsti dalla norma: monitoraggio per le diossine secondo quanto richiesto dalla sezione monitoraggio diossine”, allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 Le materie prime di cui al punto 5 della sezione “monitoraggio diossine”, allegato II,		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO "MANGIMIFICI"**

Rev. 02/12/2012

Pag. 24 di 30

Reg. (CE) n.183/2005 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto

Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell'ambito dei monitoraggi obbligatori **per le diossine**, sia stato informato dall'OSM in relazione alla comunicazione all'Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo

6.11.2.2

la documentazione che costituisce il sistema di etichettatura, utilizzata per identificare le materie prime per mangimi, è conforme alla normativa vigente

6.11.2.3

esiste un piano documentato di autocontrollo sulle materie prime di origine animale consentite, finalizzato ad evitare la presenza di materie prime di origine animale vietate

6.11.3 MATERIE PRIME/INGREDIENTI/SEMILAVORATI - GESTIONE		Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti		Evidenze	
6.11.3.1 Le materie prime per mangimi introdotte sfuse o in contenitori non sigillati sono accompagnati da un documento recante tutte le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009			
6.11.3.2 Le materie prime introdotte in confezioni sigillate riportano le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 in un punto ben visibile dell'imballaggio in modo chiaramente leggibile, indelebile e in italiano			
6.11.3.3 Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato			



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO "MANGIMIFICI"**

Rev. 02/12/2012

Pag. 25 di 30

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA		
6.12.1 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.12.1.1 le specifiche dei prodotti sono definite e codificate (ad esempio formulazioni dei mangimi composti)		
6.12.1.2 esiste un piano di controllo codificato dei prodotti finiti stilato in base alla valutazione del rischio specifico di ogni singolo prodotto		
6.12.1.3 la documentazione che costituisce il sistema di etichettatura, utilizzata per identificare i prodotti finiti sia sfusi che confezionati, è conforme alla normativa vigente		

6.12.2 PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI ☐ sì ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.12.2.1 è applicato un piano di controllo analitico codificato, finalizzato ad accertare: - il tenore analitico dei principi attivi nonché la loro omogeneità e la stabilità - le eventuali contaminazioni crociate e di carry over - controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati)		
6.12.2.2 i mangimi composti sfusi o in contenitori non sigillati sono accompagnati da un documento recante tutte le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. Ce n. 767/2009		



6.12.2.3 i mangimi composti in confezioni sigillate riportano le prescrizioni obbligatorie di etichettatura, generali e specifiche, prescritte dal Reg. CE n. 767/2009 in un punto ben visibile dell'imballaggio in modo chiaramente leggibile e indelebile L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09 Note: L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...) 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 I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi	
6.12.2.4 l'elenco delle materie prime che compongono i mangimi ("composizione") riporta in ordine decrescente di importanza ponderale le singole materie prime	
6.12.2.5 l'accesso ai magazzini delle materie prime e dei prodotti finiti è consentito esclusivamente a personale autorizzato	
6.12.2.6 i materiali di imballaggio e i contenitori devono essere resistenti, devono consentire un' idonea conservazione del contenuto, non devono cedere sostanze tossiche e devono essere puliti	

6.12.3 MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE*	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”**

Rev. 02/12/2012

Pag. 27 di 30

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐
Requisiti	Evidenze	
6.13.1.1 esiste un documento che identifica i punti critici della produzione		
6.13.1.2 il piano di autocontrollo è basato sui seguenti principi: a) identificare 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; b) identificare i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; c) stabilire, nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; d) stabilire ed applicare nei CCP procedure di monitoraggio efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente; g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f). Gli operatori del settore dei mangimi sottopongono a revisione la loro procedura e apportano i necessari cambiamenti ogni volta che si apporta una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione? “Data ultima revisione:”		
6.13.1.3 esiste la valutazione del pericolo della presenza di sostanze indesiderate e di contaminanti		
6.13.1.4 esiste un laboratorio interno di caratteristiche funzionalmente adeguate o una convenzione formalizzata con un laboratorio esterno riconosciuto dal Ministero della Salute		



**CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO "MANGIMIFICI"**

Rev. 02/12/2012

Pag. 28 di 30

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE

6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE - GESTIONE

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐

Requisiti

Evidenze

6.14.1.1

esiste la documentazione aggiornata che dà evidenza dell'applicazione del piano di autocontrollo

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE

**Giudizio
Complessivo**

SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐

Requisiti

Evidenze

6.14.2.1

il sopralluogo evidenzia, eventualmente anche con l'esecuzione di rilievi strumentali, che l'OSM, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:

- coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso,
- individuazione dei CCP e loro gestione,
- modalità di monitoraggio,
- modalità di verifica,
- modalità di intervento in caso di non conformità (intervento immediato, azione correttiva, azione preventiva)
- utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura),
- conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta

6.14.2.2

il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti quali ad esempio:

- rilievi termometrici
- rilievi igrometrici
- vagliatura
- verifica dati produttivi
- osservazione diretta degli operatori



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE PRESSO "MANGIMIFICI"

Rev. 02/12/2012

Pag. 29 di 30

OSSERVAZIONI:

.....

.....

.....

ESITO DEL SOPRALLUOGO

Esito FAVOREVOLE

Esito FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti strutturali e/o funzionali entro _____

descrizione adeguamenti strutturali.....

.....

.....

descrizione adeguamenti funzionali

.....

.....

Esito SFAVOREVOLE per le seguenti motivazioni:

.....

.....

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE O DEL PRESENTE AL SOPRALLUOGO:

.....

.....

ALLEGATI (documentazione acquisita)

Fatto a _____ il _____ ore _____



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

CHECK LIST CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO “MANGIMIFICI”

Rev. 02/12/2012

Pag. 30 di 30

I VERBALIZZANTI

titolo, cognome nome

qualifica

firma

.....