



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 1 di 13

(rif. cod. registrazione attività: **AC7Z1**)

Protocollo _____

data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____

Codice fiscale/Partita IVA _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____

residente a _____ Prov. _____ in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ email _____ n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente ☐

consulente esterno ☐

Provenienza materie prime ☐ **NAZIONALE**

☐ **COMUNITARIA**

☐ **PAESI TERZI**

Laboratorio di analisi interno ☐ esterno ☐ n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome _____ Qualifica _____



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 2 di 13

6.1 AUTORIZZAZIONI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
E' presente atto di riconoscimento dell'impianto ai sensi del REG. (CE) 1774/02	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' presente Autorizzazione Prefettizia per la produzione di mangimi composti completi, complementari, non contenenti premiscele per mangimi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' presente Registrazione degli stabilimenti attivi in fase di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione di mangimi o Riconoscimento degli stabilimenti di fabbricazione ai fini della commercializzazione di mangimi composti utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg. 183/05	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' presente la completa documentazione prevista per il riconoscimento e autodichiarata in sede di presentazione della domanda E' presente la documentazione specifica prevista per il riconoscimento degli impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia: procedura che individui i punti critici di controllo ed i metodi di sorveglianza, procedura che descriva le modalità di prelievo di campioni e ricerche effettuate, registro riportante i risultati dei controlli, descrizione delle modalità di comunicazione degli esiti non conformi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' presente layout dello stabilimento che corrisponde a quanto riscontrato nel presente sopralluogo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 3 di 13

6.2 CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO 6.2.1 CARATTERISTICHE STRUTTURA	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
E' disponibile una planimetria aggiornata corrispondente allo stato di fatto dell'impianto	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esistono procedure efficaci per impedire l'accesso a persone estranee o animali	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
La zona di ricezione è costruita in modo da poter essere pulita e disinfettata	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Sono presenti gabinetti, spogliatoi e lavabi adeguati per il personale	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' dimostrabile l'idonea eliminazione dei sottoprodotti non utilizzati rimanenti : Presenza di una procedura che ne descriva le modalità Evidenza di identificazione e separazione dei sottoprodotti da smaltire Presenza della documentazione relativa all'invio ad impianti di trasformazione, incenerimento o coincenerimento (documenti commerciali) Presenza del registro delle partite in entrata e in uscita	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 4 di 13

6.3 REQUISITI DI IGIENE SPECIFICI APPLICABILI ALLA TRASFORMAZIONE E ALL'IMMISSIONE SUL MERCATO DI PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE E ALTRI PRODOTTI TRASFORMATI CHE POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI COME MATERIE PRIME PER MANGIMI

REQUISITI SPECIFICI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE DI CATEGORIA 3

6.3.1 Requisiti specifici applicabili alle proteine animali trasformate

6.3.2 Requisiti specifici applicabili ai prodotti sanguigni

6.3.3 Requisiti specifici applicabili ai grassi fusi e all'olio di pesce

6.3.4 Requisiti specifici applicabili al latte, ai prodotti a base di latte e al colostro

6.3.5 Requisiti specifici applicabili alla gelatina e alle proteine idrolizzate

6.3.6 Requisiti specifici applicabili al fosfato bicalcico e tricalcico

6.3.7 Requisiti specifici applicabili al collagene

6.3.8 Requisiti specifici applicabili ai prodotti a base di uova

Vedi medesimi punti lista di riscontro Impianti di trasformazione cat. 3

6.4 REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA E AGLI ARTICOLI DA MASTICARE

Materie prime :

Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite
in relazione alle produzioni effettuate

Esistono registrazioni delle materie prime di origine animale
introdotte

Esiste un piano documentato di autocontrollo sui
sottoprodotti di origine animale di categoria 3 consentiti
finalizzato ad evitare la presenza di sottoprodotti non
consentiti per la preparazione di alimenti per animali da
compagnia e articoli da masticare

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 5 di 13

Presenza di un piano di campionamento che includa le modalità e le determinazioni richieste. I dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti sono conformemente presenti in azienda	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Alimenti in conserva per animali da compagnia		
presenza di documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per il trattamento termico Presenza dei grafici o di altri sistemi di rilevazione dei valori di $F_c = a \cdot 3$	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Alimenti per animali da compagnia diversi da quelli in conserva		
presenza di documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per il trattamento termico Presenza dei grafici o di altri sistemi di rilevazione della temperatura	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Presenza di procedure (comprese quelle relative alla formazione del personale) atte ad assicurare che i prodotti finiti non siano esposti a contaminazione	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Gli imballaggi destinati al confezionamento dei prodotti sono nuovi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 6 di 13

Articoli da masticare

Presenza di documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per il trattamento termico che evidenzia la capacità di distruggere gli organismi patogeni, inclusa la salmonella. Presenza dei grafici o di altri sistemi di rilevazione della temperatura	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Presenza di procedure (comprese quelle relative alla formazione del personale) atte ad assicurare che i prodotti finiti non siano esposti a contaminazione	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Gli imballaggi destinati al confezionamento dei prodotti sono nuovi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

Alimenti greggi per animali da compagnia

Gli imballaggi destinati al confezionamento di alimenti greggi per animali da compagnia sono nuovi, sono tali da evitare fuoriuscita di materiale e vengono ispezionati per verificarne l'integrità E' presente su tutti gli imballaggi la dicitura, visibile e leggibile "Destinato esclusivamente all'alimentazione di animali da compagnia"	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Presenza di procedure (comprese quelle relative alla formazione del personale) atte ad assicurare che i prodotti non siano sottoposti a contaminazione	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 7 di 13

6.5 Requisiti specifici applicabili alle interiora aromatizzanti usate nella fabbricazione di alimenti per animali da compagnia

Materie prime :

Sono utilizzate materie prime di origine animale consentite in relazione alle produzioni effettuate

Esistono registrazioni delle materie prime di origine animale introdotte

Esiste una procedura che assicuri l'utilizzo di sottoprodotti di origine animale di categoria 3 consentiti.

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐

Presenza di documentazione relativa alle idonee caratteristiche tecniche del macchinario utilizzato per il trattamento

Presenza dei grafici o di altri sistemi di rilevazione della temperatura

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐

Esiste un piano di campionamento che includa le modalità e le determinazioni richieste

Gli esiti sono conformi a quanto richiesto dal Regolamento

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐

Presenza di procedure (comprese quelle relative alla formazione del personale) atte ad assicurare che i prodotti finiti non siano esposti a contaminazione

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐

Presenza di imballaggi nuovi, destinati all'imballaggio del prodotto finale

oppure

presenza di una procedura per la sterilizzazione degli imballaggi

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐

Presenza di una procedura per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei mezzi di trasporto

presenza di idoneo disinfettante e sua corretta conservazione

SI ☐ si ☐

NO ☐ no ☐

NA ☐



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 8 di 13

6.6 Registri e documenti commerciali

Esiste il registro delle partite in entrata ed in uscita.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Sono correttamente conservate per almeno due anni le copie dei documenti commerciali dei prodotti introdotti nell'impianto e di quelli in uscita. documenti sono conservati correttamente e contengono tutte le informazioni previste dal regolamento .	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

6.7 AUTOCONTROLLO

6.7.1 CONGRUITA' DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

E' stato designato un responsabile con idonee qualifiche e specifiche competenze	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Il piano HACCP riporta i seguenti principi: a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; d) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 9 di 13

sottoposto a controllo; f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciatati 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).		
Esistono specifiche dei prodotti definite e codificate.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste un piano di controllo codificato delle materie prime stilato in base alla valutazione del rischio specifico (chimico / biologico) di ogni materia prima.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste un piano di controllo codificato dei prodotti finiti stilato in base alla valutazione del rischio specifico di ogni singolo prodotto.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste un documento che identifica i punti critici della produzione.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste nel piano di autocontrollo la valutazione del pericolo della presenza di sostanze indesiderate e contaminanti	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 10 di 13

Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste un piano per la gestione delle materie prime e dei prodotti non conformi.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
La documentazione commerciale di approvvigionamento delle materie prime è disponibile per un tempo minimo almeno pari alla vita commerciale del mangime.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esistono campioni di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua), I campioni sono prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata e sono conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopperire al fabbisogno proprio del produttore).	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolarne l'identificazione e sono conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione o una adulterazione.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
I campioni di prodotto finito sono tenuti a disposizione delle autorità competenti per un periodo appropriato	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 11 di 13

I documenti cartacei o informatici di lavorazione consentono di ripercorrere l'iter di fabbricazione dall'ingresso nello stabilimento delle materie prime alla uscita del prodotto finito, in particolare garantendo la correlazione tra prodotti finiti e materie prime e ingredienti utilizzati, il monitoraggio dei parametri del processo produttivo, e la registrazione dei destinatari	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste un laboratorio interno, con caratteristiche funzionalmente adeguate o una o più convenzioni formalizzate con un laboratori esterni riconosciuti dal Ministero della Salute.	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
6.7.2 GRADO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO		
Esiste la documentazione aggiornata che dà evidenza dell'applicazione del piano di autocontrollo	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Vengono adottati criteri di selezione dei fornitori	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Sono applicati trattamenti termici tesi al contenimento del rischio microbiologico e/o sono utilizzate premiscele di additivi ad effetto antimicrobico	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' applicata una procedura codificata per la gestione dei prodotti non conformi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 12 di 13

Sono applicati sistemi di lotta contro la presenza di animali nocivi	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste una convenzione con una ditta specializzata per la derattizzazione/disinfestazione o vi è evidenza della esecuzione in proprio	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
Esiste una planimetria con la segnalazione delle cassette porta esche e documentazione inerente i controlli effettuati	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
E' presente un sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione e l'informazione all'autorità competente	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	
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	SI ☐ si ☐ NO ☐ no ☐ NA ☐	

OSSERVAZIONI :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanità Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica

Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

**CONTROLLO UFFICIALE IN IMPIANTI DI PRODUZIONE
DI ALIMENTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA**

CHECK LIST

Rev. 0

Data 28/10/2010

Pag. 13 di 13

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE O DEL PRESENTE AL SOPRALLUOGO:

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

Fatto a _____ il _____ ore _____

I VERBALIZZANTI

titolo, cognome nome

qualifica

firma

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____