

## PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI 2015-2016-2017. DIFFERENZE CON IL PIANO PRECEDENTE. CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI

Il Piano suddetto, Determinazione n. G18976 del 24.12.2014, sostituisce ed abroga il Praa 2011-2014 contenuto nella Determinazione n.B10163 del 30/12/2011.

### **Obiettivi** del PNAA:

- assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza ricade sugli operatori del settore dei mangimi. Infatti gli OSM devono garantire, nelle proprie imprese, che i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte;
- realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi al monitoraggio ed alla sorveglianza, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'oggetto di controllo ufficiale, con particolare riguardo a:
  - operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
  - procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate e carry over;
  - la "rintracciabilità", ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare i fornitori che conferiscono agli OSM una materia prima o un additivo destinati ad entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli OSM hanno fornito i propri prodotti;
  - sistemi di autocontrollo previsti per gli OSM che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l'esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l'operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;
- verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la rispondenza degli alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

obiettivi rilevanti e prioritari per il triennio 2015-2017 sono:

1. la creazione dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE). N. 183/2005 tramite il sistema SINVSA;
2. il controllo ufficiale sull'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) nell'alimentazione degli animali in virtù delle nuove disposizioni normative sui mangimi per l'acquacoltura;
3. il controllo ufficiale dell'eventuale presenza di fenomeni di carry over da farmaci e additivi nei mangimi,
4. il controllo ufficiale delle Micotossine nell'alimentazione degli animali (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2),
5. il controllo ufficiale dei Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi nell'alimentazione degli animali;
6. il controllo ufficiale dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive nell'alimentazione animale;
7. il controllo ufficiale delle Diossine e PCB nell'alimentazione degli animali;
8. il controllo ufficiale della contaminazione da *Salmonella* spp. nell'alimentazione degli animali
9. il controllo ufficiale sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
10. gli orientamenti per la programmazione e relativa rendicontazione dei controlli sui mangimi di origine vegetale negli scambi intracomunitari.

Il PRAA viene trasmesso dalla Regione al referente ASL per il piano (nella ASL di FR è il Direttore S.C. Area C), che sentiti i quattro Veterinari incaricati dell'espletamento del piano a livello territoriale e i quattro Responsabili U.O., stila un proprio documento contenente il numero dei campioni da effettuare per distretto tenendo conto della distribuzione, entità e tipologia degli insediamenti zootecnici, dell'anagrafe degli OSM (aggiornata tramite programma informatico "DIVET") e della loro caratterizzazione in base al rischio.

Il Responsabile S.C. area C garantisce la corretta esecuzione del Praa, verificando l'attività programmata tramite consultazione on line del programma informatico "divet"

dell'area C di Frosinone, ove vengono inserite tutte le attività effettuate; inoltre trasmette alla Regione la rendicontazione semestrale ed annuale del piano.

Le **novità** contenute nel PRAA 2015-2017 sono:

- anagrafe degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e loro inserimento nel sistema SINVSA
- frequenza delle ispezioni presso gli OSM in base alla categorizzazione del rischio;
- suddivisione dei campionamenti del capitolo 2 (ricerca dei principi attivi ed additivi) per favorire la ricerca di fenomeni di contaminazione crociata dei mangimi (“carry over”);
- capitolo 5 (controllo contaminanti inorganici, composti azotati ed organoclorurati e radionuclidi): modifica della finalità del piano di controllo da monitoraggio a sorveglianza;
- tempi di refertazione differenti tra le diossine e altre ricerche;
- istituzione di un censimento degli OSM del circuito non OGM.
- Inserimento della ricerca del GTH nei materiali di cat. 3 destinati all'alimentazione animale.

### Anagrafe delle imprese del settore mangimistico.

Così come previsto dal Reg. CE 183/2005, viene creata una banca dati nazionale degli OSM secondo le seguenti scadenze:

entro il **31/12/2015** saranno inseriti tutti gli operatori riconosciuti ai sensi dell'art. 10 del Reg. 183/05 nel sistema SINVSA

entro il **31/12/2016** tutti gli operatori del settore post-primario registrati ai sensi dell'art.9 del medesimo regolamento operanti nel settore post-primario nel sistema SINVSA.

Esiste una banca dati anagrafica di tutti gli OSM nel programma informatico “DIVET” dell'area C della ASL di Frosinone, in cui è possibile consultare sia i dati anagrafici degli OSM che le attività svolte dal personale di vigilanza ASL.

### Sopralluoghi ispettivi o ispezioni

L'attività di controllo interessa tutti gli operatori del settore dei mangimi e si basa sull'analisi dei rischi relativa ad ogni impianto. A tal fine viene utilizzato come strumento la classificazione degli impianti in base al rischio di cui alla Determinazione n. D1245 del 26/03/2008, mentre per gli allevatori viene attribuito uno score di rischio in base alla

tabella riportata nel piano, nella quale vengono considerati vari parametri dell'allevamento tra cui l'utilizzo di PAT, di premiscele medicate e coccidiostatici, l'autoproduzione di mangimi e precedenti non conformità.

La categorizzazione in base al rischio degli OSM dev'essere estesa a tutti gli operatori del settore mangimi per individuare le priorità di controllo in base ai rischi delle attività interessate e quindi pianificare i controlli ufficiali.

La **frequenza** delle ispezioni varia in base alla tipologia di impresa e al coefficiente di rischio:

1- ispezione ogni 12 mesi, 6 mesi o 3 mesi con rischio basso, medio o alto per:

- a - stabilimenti di produzione di cui all'art.10, comma 1, lettera a,b e c del reg.183/05;
- b - impianti di produzione di mangimi medicati;
- c - aziende zootecniche che producono medicati per autoconsumo;
- d - imprese di produzione ai sensi art. 5 comma 3 dell'183/05;
- e - stabilimenti di produzione alimenti per animali da compagnia
- f - ecc. ecc.

2 – ispezione ogni 2 anni, 18 mesi o 12 mesi con rischio basso, medio o alto per:

- a – stabilimenti di commercializzazione di cui all'art.10 c. 1 lett. a,b del reg.183/05;
- b – impianti di distribuzione di mangimi medicati;
- c – laboratori di analisi per auto controllo aziendale;
- d – imprese di commercializzazione ( rivendite) di cui all'art.5 comma 2;

3 – ispezione ogni tre anni, due anni o 1 anno con rischio basso, medio od alto per:  
- allevamenti di animali destinati alla produzione di alimenti (DPA).

Le ispezioni devono verificare almeno:

- il mantenimento dei requisiti minimi per l'autorizzazione sanitaria;
- le tecniche di produzione, lavorazione, stoccaggio e trasporto dei mangimi;
- gli accorgimenti intrapresi per evitare le contaminazioni di qualsiasi natura;
- buone prassi di lavorazione, di igiene, prassi agricole e HACCP;
- etichettatura e tenuta dei registri;
- valutazione dei fornitori e della loro regolare registrazione/riconoscimento.
- Presenza del documento del datore di lavoro di valutazione dei rischi previsto dal D.Lvo 81/08. Nel caso di assenza del suddetto documento, ne va fatta comunicazione allo Spresal.

Per valutare la cronologia delle ispezioni eseguite è di ausilio il programma “divet”. Il Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata, in base alla valutazione dei rischi tenendo conto del numero e della tipologia delle aziende del settore dei mangimi della specie animale di destinazione del mangime, delle caratteristiche e dell'uso del mangime o di qualsiasi trasformazione,

attività, operazione che possa influire sulla sicurezza dei mangimi; nonché del livello di applicazione della normativa da parte degli operatori del settore dei mangimi.

In caso di non conformità si indicano sul verbale, indirizzato al titolare dell'impresa e all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione, il tipo di irregolarità, le prescrizioni e il loro termine massimo, le eventuali sanzioni comminate; il servizio veterinario ASL vigila sull'esecuzione delle prescrizioni tramite apposito sopralluogo (follow-up). In caso di non conformità gravi, con potenziali rischi per la salute umana, animale o per l'ambiente, la comunicazione alla Regione viene fatta urgentemente, allegando una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità e le sanzioni applicate.

I verbali d'ispezione vengono poi registrati on line nella banca dati dell'area C (divet) con cod. Luiss 21 ed archiviati in forma cartacea presso ogni ufficio veterinario di distretto.

### Modulistica

È stato modificato l'allegato 1 del pra, verbale di prelevamento campioni, che nel presente piano è stato ridotto e sintetizzato in due pagine al posto delle tre del verbale precedente.

### Campionamento

Con la nota prot. 8527 del 16/04/2014, il Ministero della Salute ha diramato le nuove linee guida in materia di campionamento mangimi in attuazione del nuovo Reg.UE 691/2013, entrato in vigore dal 01/01/2014, che modifica parzialmente il Reg.CE 152/2009; queste linee guida sostituiscono quelle dell'allegato 5 del PRAA e riguardano tutti i tipi di campionamento ufficiale dei mangimi animali.

Il Reg. CE 152/2009 è la normativa che regola il prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti zootecnici, sostituendo il D.M. 20/4/1978 per la ricerca dei costituenti di o.a. vietati, additivi, sostanze indesiderabili e pesticidi; il suddetto decreto resta la norma di riferimento per la ricerca di microrganismi

(salmonella) e pesticidi ma è preferibile rifarsi al Reg.CE 152/09 per maggiore uniformità nei controlli ufficiali.

Il suddetto regolamento viene modificato dal Reg.691/13 principalmente in relazione a:

- requisiti quantitativi dei campioni elementari, sia per la ricerca di sostanze uniformemente (categ.A) distribuite che per quelle distribuite non uniformemente (cat.B);
- vengono impartite indicazioni per il numero minimo di confezioni da aprire e per il campionamento di partite di alimenti zootecnici molto grandi, superiori alle 500 tonnellate.
- viene introdotto il termine di CGO – Campione globale omogeneizzato, campione globale sottoposto a mescolamento in modo da uniformare il più possibile.
- le farine animali vengono definite come Costituenti di OAV (origine animale vietati).
- Vengono specificate maggiormente le caratteristiche necessarie dei strumenti di prelievo
- Per il numero di Campioni finali ( aliquote ), nel caso in cui il detentore dell'alimento zootecnico campionato sia diverso dal produttore, viene prelevato un CF aggiuntivo per quest'ultimo.

Tra le sostanze di cat. A abbiamo: sostanze attive farmacologicamente ed additivi, radionuclidi, metalli pesanti, diossine, pesticidi e altre indesiderabili (melanina, nitriti); tra quelle di cat. B: proteine animali (OAV), micotossine, OGM, carry over e altre sostanze indesiderabili.

È importante sottolineare che, nel caso di campionamenti di mangimi composti, per i procedimenti di lavorazione avviene la distribuzione uniforme degli analiti, anche se si tratta di sostanze che normalmente si distribuiscono in modo non uniforme

Il verbale di campionamento è quello previsto dall'allegato 1 del piano , ridotto a due pagine nell'ultima versione, redatto in un numero di copie pari alle destinazioni dei CF - campioni finali (aliquote) che compongono il CR – campione ridotto, comunque come minimo 5 copie, di cui 3 vanno indirizzate all'IZS una all'interessato e una agli atti d'ufficio; il suddetto verbale dev'essere compilato completamente ed adeguatamente in ogni sua parte per non incorrere nel respingimento del campione. Alla copia (originale) da inviare all'IZS va allegata l'etichetta (o documento comm.le) del mangime campionato, mentre una copia della stessa viene archiviata in ufficio allegata a una copia del verbale di prelevamento.

Contestualmente al termine delle operazioni di prelievo, va compilato il VOPE: verbale delle operazioni di prelevamento eseguite (allegato 1b del Praa) in cui il



personale prelevante descrive dettagliatamente le operazioni di prelievo e che rimane agli atti.

È consigliabile redigere un accurato elenco dei prelievi eseguiti da tenere agli atti in modo da non incorrere in errori relativamente al tipo di ricerca da fare o sul luogo di prelievo; i campioni di mangimi vengono poi inseriti nella banca dati del programma “divet” con codice Luiss 41/c.

L'attività di campionamento del PRAA si divide in attività di *Monitoraggio*, volta alla raccolta di dati (funzione informativa) al fine di valutare l'evoluzione di un determinato fenomeno, e attività di *Vigilanza*, volta alla verifica di conformità alla normativa (funzione di controllo ufficiale); i campioni effettuati in base al piano di Monitoraggio sono campioni casuali o non mirati ed eseguiti generalmente presso aziende zootecniche e stabilimenti di produzione mangimi, quelli previsti nel piano di Sorveglianza sono campioni mirati, cioè effettuati tenendo conto di alcune caratteristiche dei prodotti che possono rappresentare fonti di rischio ed eseguiti in tutta la filiera produttiva dei mangimi; infine ci sono i campioni su sospetto, in base a sospetti d'irregolarità, segnalazioni, anamnesi, emergenze epidemiologiche e tossicologiche, ecc.: in questo caso viene effettuato il sequestro cautelativo della partita campionata.

Vengono utilizzati per il prelievo materiali che impediscono la denaturazione delle matrici da parte degli agenti atmosferici (luce, temperatura, umidità, ecc.): di buona qualità sono le buste in materiale plastico non trasparente con chiusura anti-manomissione a striscia adesiva che permettono una chiusura ermetica del contenitore e una buona protezione delle matrici, unica avvertenza è quella di compilarle prima del loro riempimento; per i mangimi liquidi vengono usati contenitori di plastica per alimenti a doppio tappo. Nei casi di prelievo di mangime allo stato sfuso (mangiatoia, silos, carrello) è importante allegare al campione prelevato eventuali campioni prelevati in contraddittorio al momento dello scarico del mangime, così come previsto dall'art. 18 comma 7 della legge 281/63, in tal modo si evitano possibili contenziosi tra produttori di mangime e utilizzatori finali.

Ogni campione viene identificato da un numero di protocollo prelevato da apposito registro protocollo campioni area C presente in ogni distretto sanitario.

La conservazione del campione viene fatta in modo da garantire l'integrità delle matrici in luogo fresco ed asciutto e se necessario in frigorifero, la consegna al laboratorio (sezione di Frosinone dell'IZS di Roma) avviene entro due giorni lavorativi dal prelievo in tre giorni a settimana, generalmente il martedì, giovedì e venerdì.

Nel presente piano tutti i campionamenti, sia quelli relativi ai programmi di Monitoraggio sia quelli relativi ai programmi di Sorveglianza, devono essere effettuati in modo ufficiale con l'ottenimento di almeno n. 4 campioni finali.

Per la procedura di campionamento si parte dal prelevamento di campioni elementari, del peso minimo di 100 grammi, il cui numero minimo è di 7 per sostanze di categoria A e 18 per cat. B; si costituisce così il campione globale, del peso minimo di 4 kg, che viene poi ridotto (CR) al peso minimo di 2 KG. Dal campione ridotto si ricavano i campioni finali (aliquote) del peso minimo di 500 grammi; come già detto, nel caso in cui il produttore del mangime campionato non corrisponda al detentore, viene aggiunto un quinto CF per il produttore.

Una procedura particolare è richiesta per la ricerca di Micotossine ed OGM qualora la matrice da campionare sia materia prima in grani: al fine di garantire una distribuzione omogenea nei campioni finali della contaminazione delle sostanze eterogeneamente distribuite, si deve necessariamente ricorrere alla **macinazione** del campione globale/ridotto omogeneizzato. Alla formazione dei campioni finali ufficiali, può essere presente, anche il titolare dell'azienda o il proprietario/detentore del prodotto, presente alla formazione del CG/CR o altro delegato (si propongono i modelli di delega con l'Allegato 2 e 2a). A tal fine è necessario che siano convocate le parti interessate nei tempi previsti per legge.

Il titolare dell'azienda o il proprietario/detentore del prodotto, nel caso in cui non abbia intenzione di essere presente alla formazione dei CF, può comunicarlo per iscritto alle Autorità interessate, che hanno effettuato il prelievo e la preparazione del CG/CR.

Per gli OGM, deve essere effettuata **esclusivamente** una macinazione a secco mentre per le micotossine, la macinazione può essere effettuata opzionalmente o a secco o tramite formazione di slurry.



In caso di non conformità dei campioni, il protocollo operativo è contemplato nel piano: i provvedimenti adottati dipendono dal grado di rischio della non conformità, in caso di rischio grave per la salute pubblica devono essere adottato quanto previsto dal sistema rapido di allerta mangimi (Determinazione regionale D0385 del 23/02/2009). Il Servizio Veterinario ASL adotta il sequestro della partita di mangime con esito non conforme ( se il prelievo è avvenuto in allevamento viene garantita la nutrizione degli animali) ed avvia indagini al fine di rintracciare quantitativi della stessa partita di mangime già distribuiti . I prodotti risultati non conformi devono essere distrutti o in alternativa ritirati dal commercio per essere trattati, a spese del proprietario, in modo da neutralizzarne la tossicità, come ad esempio il trattamento termico a 71° C per 30'' del mangime contaminato da salmonella; previa analisi del rischio si può destinarli a specie meno sensibili o non destinate alla produzione di alimenti. In allegato 3 c'è la scheda per la segnalazione di provvedimenti adottati in caso di non conformità/positività dei mangimi zootecnici.

Le sanzioni sono stabilite da diverse norme tra cui:

- legge n.4 del 03/02/2011 sulle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti;
- legge 281/63;
- d.lvo 190/06 sulle sanzioni per violazioni del Reg.CE 178/02;
- d.lvo 70/05 sanzioni per violazioni dei Reg.CE 1829 e 1830/03 (OGM);
- D.lvo 142/09 sanzioni per violazioni Reg.CE 183/05;
- D.lvo 149/04 sostanze indesiderabili o contaminanti nell'alimentazione animale.

## Piano di controllo della BSE

Il campione ufficiale deve essere composto da almeno 4 CF del peso di almeno 500 gr. ognuno; il programma di monitoraggio è ristretto alle **aziende zootecniche da latte o della linea vacca vitello** poiché esse rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia.

Il Programma di Sorveglianza è basato su criteri di rischio identificati in **tutta la filiera produttiva** e per quanto riguarda i criteri di scelta:

in aziende zootecniche (di ruminanti e di non ruminanti) deve essere data precedenza alle aziende:

- bovine di dimensioni superiori ai 100 capi (sono le aziende in cui si è concentrato il rischio di BSE);
  - in cui i ruminanti sono allevati insieme a suini o avicoli, condizione che aumenta il rischio di contaminazioni crociate;
  - aziende di acquacoltura che utilizzano mangimi contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.e i;
  - che acquistano mangimi sfusi;
  - che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico;
- che utilizzano fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate**

### Stabilimenti di produzione di mangimi:

- impianti la cui produzione consiste, in larga misura, nella produzione di mangimi composti;
- impianti a linea unica ma che producono sia mangimi per ruminanti, sia mangimi per non ruminanti, particolarmente quando sussistano elementi indicanti parziale inefficacia dell'effettiva separazione dei processi produttivi;
- tipologie produttive maggiormente suscettibili di contaminazione (ad es. produzione di mangimi composti per non ruminanti e per l'acquacoltura contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.e i.) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici;
- Impianti (ad es. rendering) che producono materie prime di origine animale per la produzione di mangimi per acquacoltura (ad es. emoglobina suina, PAT di volatili e di suini, farina di sangue);
- elevati volumi di importazione di mangimi o materie prime ad elevato contenuto proteico;

- potenziale inefficacia dei sistemi di autocontrollo aziendali riferita in particolare al controllo delle contaminazioni crociate (es. assenza di un laboratorio interno o di fiducia) ed alla corretta miscelazione degli ingredienti; la contaminazione crociata potrebbe rappresentare un problema anche nelle fasi di stoccaggio e di trasporto dei prodotti finiti;
- pregresse non conformità o irregolarità legate al mancato rispetto delle norme di profilassi della BSE.

#### Intermediari e depositi:

- presenza di grandi quantità di mangimi sfusi;
- provenienza estera dei mangimi composti distribuiti;
- stoccaggio/distribuzione di mangimi ad alto contenuto proteico.

#### Mezzi di trasporto:

- impiegati anche per il trasporto di proteine animali trasformate e mangimi;
- la cui non conformità sia già stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

#### Miscelatori fissi e mobili:

- Miscelatori che producono mangimi per ruminanti e non ruminanti e mangimi ad alto contenuto proteico;
- Miscelatori che servono numerose aziende agricole, tra cui aziende che allevano ruminanti;

Miscelatori la cui non conformità sia stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità

Piano di controllo degli **Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi**

Programma di **Monitoraggio**

Il campionamento è di tipo ufficiale con il prelievo di almeno n. 4 campioni finali.

### **Ferro**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi per vitelli

#### Luoghi di prelievo del campione:

ASL Frosinone  
Via Armando Fabi snc  
03100 Frosinone

Tel. 0775.8821  
www.asl.fr.it  
p.iva 01886690609

**Dipartimento di Prevenzione  
Area Igiene degli Allevamenti e delle  
Produzioni Zootecniche**  
Il Direttore S.C. Dott. Luigi Conti  
Email [areaveterinaria@aslfrosinone.it](mailto:areaveterinaria@aslfrosinone.it)  
Telefono 0775882260 fax 07758822358

- Mangimifici che producano alimenti per vitelli
- Allevamenti bovini da carne
- Allevamenti bovini misti
- 

### **Manganese**

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per broilers
- Mangimi completi per ovaiole

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per broilers
- Mangimifici che producano mangimi completi per ovaiole
- Allevamenti di polli da carne
- Allevamenti di ovaiole

### **Rame**

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per polli da carne
- Mangimi completi per ovaiole
- Mangimi per ovicapri
- Mangimi per suini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per polli da carne
- Mangimifici che producano mangimi completi per ovaiole
- Mangimifici che producano mangimi per ovicapri
- Mangimifici che producano mangimi per suini
- Allevamenti di polli da carne
- Allevamenti di ovaiole
- Allevamenti di ovicapri ove siano somministrati mangimi
- Allevamenti di suini

### **Selenio**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi per bovini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Allevamenti di bovini

### **Zinco**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per avicoli
- Mangimi per suini

Luoghi di prelievo del campione (estrazione casuale):

- Mangimifici che producano mangimi completi per avicoli
- Mangimifici che producano mangimi per suini
- Allevamenti avicoli
- Allevamenti di suini

### **Programma di Sorveglianza**

Al campionamento dei mangimi può essere affiancato un campionamento ufficiale dell'acqua di abbeverata in allevamento (suinicolo ed avicunicolo), al fine di verificare che i principi attivi farmacologici, somministrati via acqua, siano stati regolarmente prescritti, utilizzati in maniera propria e nel rispetto dei relativi tempi di sospensione.

I campionamenti inseriti nel presente programma, sono mirati a:

1. determinare la quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi ammessi e dichiarati in etichetta (**verifica del titolo**);
2. rilevare la presenza di farmaci e additivi non ammessi nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
3. rilevare la presenza di farmaci e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
4. mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata/carry over da principi farmacologicamente attivi e additivi in mangimi per specie non bersaglio. Per tale tipo di verifiche, sono interessati soprattutto gli stabilimenti di produzione mangimi e i trasportatori di mangimi sfusi; gli analiti da cercare sono le molecole che più frequentemente danno origine a fenomeni di contaminazione: coccidiostatici, chinolonici,

sulfamidici, tetracicline e macrolidi. Il campionamento viene effettuato in via prioritaria su lotti di mangimi senza principi farmacologici prodotti/trasportati subito dopo mangimi medicati o con coccidiostatici, inoltre al momento del campionamento, va riportata sul verbale la quantità di sostanza attiva da ricercare aggiunta in fase di produzione del mangime medicato o con coccidiostatico. I luoghi di campionamento da privilegiare sono gli stabilimenti di produzione e i mezzi di trasporto di mangimi sfusi.

I mangimi che risulteranno superare i limiti analitici riportati nella nota ministeriale n.12392P del 11/5/2015 e dalla dir. CE 2002/32 e reg. CE 744/2012, saranno considerati non conformi.

**La quantità di sostanza attiva eventualmente rilevata all'analisi, deve essere espressa anche come percentuale rispetto alla quantità aggiunta in fase di produzione del mangime medicato/con coccidiostatici, pertanto tale informazione deve essere riportata dal personale che esegue il prelievo sul verbale di campionamento e trasmessa all'IZS.**

Il campione di mangime è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno. In caso di sospetto di trattamento illecito o fraudolento, i campioni vanno prelevati dal miscelatore aziendale o dello stabilimento e dalle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione di alimenti (carri, secchi, betoniere, mangiatoia) anche raschiando le superfici per rimuovere i residui di mangime. Si ricorda che il campionamento per la ricerca di sostanze a livelli di carry over/contaminazione crociata segue le modalità delle sostanze distribuite in maniera NON uniforme nei mangimi.

Il campionamento dell'acqua, anch'esso ufficiale, segue le modalità sinora adottate per il PNR. L'acqua di abbeverata deve essere prelevata direttamente dalle vasche di abbeveraggio o dai dispositivi messi a disposizione dell'animale. Le quantità minime da prelevare devono essere tali da permettere la formazione di 4 CF da 500 ml. I mangimi che risulteranno superare i limiti analitici riportati nella nota ministeriale n.12392P del 11/5/2015 e dalla dir. CE 2002/32 e reg. CE 744/2012, saranno considerati non conformi.

Piano di controllo delle **Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili**

Monitoraggio

**Campionamento**

In relazione alle considerazioni di cui sopra i campioni devono essere prelevati presso:

ASL Frosinone  
Via Armando Fabi snc  
03100 Frosinone

Tel. 0775.8821  
www.asl.fr.it  
p.iva 01886690609

Dipartimento di Prevenzione  
Area Igiene degli Allevamenti e delle  
Produzioni Zootecniche  
Il Direttore S.C. Dott. Luigi Conti  
Email [areaveterinaria@aslfrosinone.it](mailto:areaveterinaria@aslfrosinone.it)  
Telefono 0775882260 fax 07758822358



- produttori,
- allevatori,
- commercianti/distributori,
- importatori,
- trasportatori.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, “unifeed”) si raccomanda di prelevare i campioni in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli).

### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi

### Programma di Sorveglianza

#### **Campionamento dei mangimi**

I campioni devono essere prelevati presso:

- produttori;
- allevatori;
- commercianti/distributori;
- importatori;
- trasportatori.

#### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna

#### **Campionamento**

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB, devono essere prelevati secondo le disposizioni del Regolamento UE n.691/2013 e relativa nota esplicativa del Ministero.

Per ogni campione verrà effettuata sia la ricerca di Diossine che di PCB.

### Piano di controllo delle **Micotossine**

### programma di Monitoraggio

campionamenti vanno effettuati presso:

- aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte;
- aziende agricole e zootecniche;

distributori e produttori di mangimi per animali da compagnia

### **Campionamento**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di matrici:

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali e loro prodotti e sottoprodotti, farine di arachidi, girasole, semi di cotone, soia);
- mangimi destinati al bestiame da latte;
- mangimi composti o completi;
- mangimi secchi per animali da compagnia (cane e gatto) per la ricerca di aflatossine B1 e Ocratossina A;

### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

### **Programma di Sorveglianza**

Per il programma di sorveglianza, è necessario effettuare un campionamento mirato presso i seguenti impianti :

- mangimifici a scopo commerciale;
- depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi (da privilegiare);
- essiccatoi;
- importatori (da privilegiare);
- aziende zootecniche.

Le matrici da campionare sono le seguenti:

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali, es. avena, semi e frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti);
- materie prime per mangimi immagazzinate per lunghi periodi (superiori a un mese) o importate via mare per lunghi tragitti (superiori a 20 giorni);
- mangimi per bovine da latte;
- mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini;
- mangimi per suini;
- mangimi composti o completi.

## **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

### Piano di controllo dei **Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi.**

#### **Arsenico**

#### **Campionamento**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Mangimi contenenti farine di pesce
- Materie prime: farine di pesce

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per suini
- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per avicoli (ovaiole)
- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per acquacoltura
- Allevamenti suini che utilizzino farine di pesce
- Allevamenti avicoli che utilizzino farine di pesce
- Impianti di acquacoltura

#### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi

#### **Cadmio**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime per mangimi destinati ad equini o a ruminanti (bovini ed ovicapri)
- Farine di pesce
- Foraggi per equini o ruminanti (bovini ed ovicapri)
- Insilati
- Mangimi per acquacoltura contenenti farine di pesce
- Additivi contenenti zinco e dicalciofosfato per equini o ruminanti (bovini ed ovicapri).

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi per equini
- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Mangimifici che producano mangimi per acquacoltura
- Allevamenti equini
- Allevamenti bovini
- Impianti di acquacoltura

### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

Il prelevamento dei campioni in allevamenti equini non destinati alla produzione di alimenti per il consumo umano (non DPA) è finalizzato alla riduzione della diffusione del cadmio nell'ambiente mediante le deiezioni utilizzate come fertilizzanti

### **Melanina**

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Matrici ad alto tenore proteico: per esempio: materie prime, quali soja e derivati o farine di riso e derivati
- Derivati del latte
- Mangimi per animali da compagnia

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino matrici ad alto tenore proteico e producano mangimi per ovaiole
- Mangimifici in cui vengano impiegati derivati del latte
- Mangimifici in cui vengano prodotti alimenti per animali da compagnia
- Allevamenti di ovaiole in cui vengano utilizzati mangimi ad elevato tenore proteico

### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

### **Mercurio**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

Matrici da campionare:

- mangimi completi per acquacoltura
- Mangimi per suini contenenti farine di pesce
- Materie prime: farine di pesce

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per suini
- Mangimifici che utilizzino farine di pesce per la produzione di alimenti per acquacoltura
- Allevamenti suini che utilizzino farine di pesce o mangimi contenenti farine di pesce
- Impianti di acquacoltura

### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

### **Pesticidi clorurati**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime: farine di pesce
- Grassi ed oli di origine animale
- Mangimi per galline ovaiole
- Mangimi per tacchini
- Mangimi per acquacoltura
- Mangimi per bovini da latte

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino farine di pesce grassi ed oli di origine animale
- Mangimifici che producano mangimi per galline ovaiole
- Mangimifici che producano mangimi per tacchini
- Mangimifici che producano mangimi per bovini da latte
- Mangimifici che producano mangimi per acquacoltura
- Allevamenti di bovini da latte o a produzione mista
- Allevamenti di galline ovaiole

- Allevamenti di tacchini
- Impianti di acquacoltura

### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

### **Piombo**

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

Matrici da campionare:

- Insilati
- Foraggi
- Premiscele minerali
- Mangimi minerali

Luoghi di prelievo del campione:

- Allevamenti di bovini che utilizzino insilati e/o foraggi
- Allevamenti di ovaiole
- Mangimifici

### **Composizione del campione**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi

### **Radionuclidi**

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di almeno:

1,0 kg/ CF – Anni 2015-2016 per ricerca di: K-40, Cs-137, Cs-134, I-131 / Sr-90

2,0 kg/ CF - Anno 2017 per ricerca di: K-40, Cs-137, Cs-134, I-131 / Sr-90 / Isotopi U-Pu

### **Piano di Controllo della contaminazione microbica da *Salmonella* spp.**

Si precisa che gli strumenti per il prelievo dei campioni devono essere puliti e disinfettati tra ogni operazione di prelievo riguardante campioni distinti: particolare attenzione deve essere posta dall'operatore addetto al prelievo dei campioni (es. utilizzo di guanti monouso e mascherine), al fine di evitare la contaminazione microbiologica del materiale da prelevare.

I campioni globali devono essere posti in contenitori sterili distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato.



Il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale, Il campione finale deve essere trasferito in un opportuno recipiente sterile e sigillato.

### Monitoraggio

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi composti:

#### **a) Materie prime per mangimi di origine vegetale:**

Cereali, loro prodotti e sottoprodotti:

- orzo e derivati
- frumento e derivati
- granturco e derivati

Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:

- derivati di arachidi
- derivati di semi di colza
- derivati della noce di cocco
- semi di soia e derivati
- semi di cotone e derivati
- derivati di semi di girasole
- derivati di semi di lino
- derivati di altri semi oleosi

Altre materie prime:

- semi di legumi
- tuberi, radici
- altri semi e frutti
- foraggi e paglia

#### **b) Materie prime per mangimi di origine animale:**

- farina di carne
- farina di ossa
- farina di carne e ossa
- farina di sangue
- farina di pesce
- altre materie prime a base di pesce
- ciccioli

#### **c) Mangimi composti:**

- mangimi composti per pollame
- mangimi composti per suini

- mangimi composti per bovini
- mangimi composti per ovini e caprini
- mangimi composti per pesci
- mangimi composti conigli

### **Composizione del campione**

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

## **Piano di controllo sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati**

### Monitoraggio

I campionamenti andranno svolti, per la parte relativa al monitoraggio, presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, **compresi quelli che producono con il metodo biologico** ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007.

Qualora il campionamento sia effettuato presso un **impianto di produzione** è previsto l'uso sistematico della **“Check List Censimento Produttori NON OGM” (Allegato 4 bis)**

Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), compresi i prodotti destinati agli animali da compagnia, e mangimi semplici (materie prime); si raccomanda di dedicare almeno il 50% dell'attività di campionamento alle materie prime.

**Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero, patata, riso e lino. Per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato.**

**Nel caso in cui una o più specie fossero dichiarate geneticamente modificate si può procedere all'analisi di altre specie vegetali non indicate in etichetta come GM.**

**Al verbale di campionamento deve essere allegata l'etichetta o documento commerciale del mangime, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante**

### Sorveglianza

In ambito di sorveglianza della filiera si prevede il prelievo, **esclusivamente presso gli stabilimenti di produzione.** Per tutti i campionamenti è previsto l'uso sistematico della **“Check List Censimento PRODUTTORI NON OGM” (Allegato 4 bis).**

Si sottolinea che **il campionamento di mangimi semplici in granella** per la ricerca di OGM autorizzati nell'UE, **deve seguire le modalità previste per la distribuzione non uniforme ed inserite nella tabella 3 delle Linee Guida per il Campionamento**-allegato 5 del Piano.

Invece il campionamento di **mangimi completi e complementari** per la ricerca di OGM autorizzati nell'UE e per la ricerca di OGM non autorizzati ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 619/2011, da Regolamento (UE) 691/2013 **deve seguire le modalità previste per la distribuzione uniforme ed inserite nella tabella 2 delle Linee Guida per il Campionamento**-allegato 5

## **CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO**

Il controllo ufficiale del sistema produttivo dei mangimi si basa sulla classificazione degli stabilimenti in base al loro coefficiente di rischio, in modo analogo al controllo ispettivo degli allevamenti zootecnici. Per la determinazione di tale coefficiente è stata creata una procedura che prevede l'elaborazione di 5 check list relative a 5 diversi obiettivi di controllo:

- 1- Anagrafica e documentazione dello stabilimento: comprende la data di costruzione, importante per avere un indicatore storico, la data di ultima ristrutturazione significativa, dimensioni dello stabilimento, tipologia di produzione e quantitativi annui, destinazione del prodotto finito e approvvigionamento idrico, documentazione, registrazioni/riconoscimenti in possesso dello stabilimento.
- 2- Requisiti strutturali dello stabilimento: sia da un punto di vista generale (accessi, recinzioni) che aspetti particolari (stoccaggio materie I e prodotti finiti, attrezzature, impianti e linee produttive).
- 3- Sistema di autocontrollo aziendale: permette di valutare la gestione da parte dell'azienda degli aspetti igienico-sanitari, dell'analisi dei pericoli ed identificazione dei rischi, della qualità di produzione e valutazione del personale.
- 4- Valutazione dei requisiti per la rintracciabilità.
- 5- Impianti di produzione per la commercializzazione di mangimi medicati.

Dopo l'elaborazione delle suddette check-list si procede alla valutazione del rischio utilizzando le schede di valutazione che comprendono 11 criteri suddivisi in 5 categorie:

A- *Caratteristiche dello stabilimento* i cui criteri sono la data di costruzione o di ristrutturazione, condizioni strutturali e di manutenzione e caratteristiche dell'impianto ed attrezzature;

- B- *Personale ed entità produttiva* i cui criteri sono la formazione del personale, dimensioni dello stabilimento ed entità della produzione, dimensioni del mercato aziendale;
- C- *Gestione della produzione*: classificazione della produzione, gestione delle contaminazioni crociate, controllo della produzione;
- D- *Sistema di Autocontrollo*: completezza formale del piano e sua applicazione pratica;
- E- *Dati storici*: non conformità o irregolarità pregresse.

Ognuno degli 11 criteri presenta 4 classi di valutazione, ognuna con uno specifico punteggio che va da un minimo di 0 fino a un massimo di 10 per alcune categorie. Ciascuna delle suddette categorie presenta un 'peso' o importanza diversi che sono rappresentati da un fattore numerico fisso (fattore x) che va da un minimo di 0.10 a un massimo di 0.25: le più significative sono quelle relative alla gestione della produzione e all'autocontrollo (0.25), seguono le caratteristiche dello stabilimento e i dati storici (0.20) ed infine peso minore lo hanno il personale e l'entità produttiva (0.10).

Utilizzando un apposito foglio di calcolo, la somma dei punteggi dei criteri di ogni categoria viene moltiplicata per il fattore x predeterminato per essa, ottenendo così un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle tre categorie di rischio stabilite in modo da orientare il controllo ufficiale:

punteggio inferiore a 3	corrisponde a	<b>RISCHIO BASSO</b>	( almeno 1 ispezione/anno)
“ compreso tra 3 e 4,2	“	<b>MEDIO</b>	( “ “ /6 mesi)
“ oltre 4,2	“	<b>ALTO.</b>	( “ “ /3 mesi)

La classificazione degli stabilimenti in base al rischio dovrà essere condotta attraverso almeno un sopralluogo all'anno nel mangimificio effettuato dal veterinario referente di distretto.

Inoltre, i Servizi Veterinari nell'ambito delle verifiche ispettive, o in sede di audit, svolti al fine di categorizzare in base al rischio gli stabilimenti, verificano la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli art. 17 comma 1 lett. a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. n. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL) del Dipartimento di Prevenzione della ASL per gli accertamenti del caso.

**Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio**

n° ..... del.....

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

Nome

Qualifica/Ente di appartenenza

.....  
.....

Ha/Hanno effettuato un sopralluogo ispettivo presso il seguente OSM/laboratorio:

OSM del circuito biologico/Mangimi non OGM

**Dati anagrafici dell'impianto : Ragione sociale:** .....

– **Sede legale o amministrativa:** Indirizzo..... c.a.p.....

Località..... Prov..... Telefono: ..... Fax: ..... e-mail: .....

Legale Rappresentante: ..... Codice fiscale / partita I.V.A.: .....

– **Sede operativa** Indirizzo..... c.a.p..... Località.....

Prov..... Telefono: ..... Fax: ..... e-mail: .....

Responsabile tecnico: ..... L'operatore è in possesso di:

<input type="checkbox"/>	Registrazione Art. 5 Reg.183/2005	(Compilare attività <b>5 o 7+ 6</b> se allevatore)
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Art 10 Reg.183/2005 con n.:.....	(Compilare attività <b>7+ 6</b> se allevatore)
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Reg 1069/2009 Art: 18 con n.:.....	(Compilare attività <b>8</b> )
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. e P.I. per vendita/conto terzi	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: ..... del .../.../... <input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.: .....del .../.../... (Compilare attività <b>1</b> )
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. per autoconsumo	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: ..... del .../.../... <input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.: .....del .../.../... (Compilare attività <b>1</b> )
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione distribuzione M.M. e P.I.	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della A.S.L. di: ..... del .../.../... <input type="checkbox"/> con Decreto Ministeriale n.: .....del .../.../... (Compilare attività <b>3</b> )
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione laboratorio analisi quali-quantitative M.M. e P.I. con Decreto Ministeriale n.: .....	del .../.../... (Compilare attività <b>4</b> )
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione utilizzo P.I. per autoconsumo con verbale favorevole della A.S.L. di: .....	del .../.../... (Compilare attività <b>2</b> )

**Attività ispezionate**

**Operatori primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 1**

<input type="checkbox"/>	produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	allevatori che miscelano mangimi in azienda	<input type="checkbox"/>
		allevatori che non miscelano mangimi in azienda	<input type="checkbox"/>

**Operatori post-primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 2**

<input type="checkbox"/>	produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	commercio ingrosso/dettaglio mangimi	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione di alim. per anim.da comp.( Reg. 1069/09)	trasporto conto terzi	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	intermediari (che non detengono prodotti)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	miscelatori mobili conto terzi <input type="checkbox"/>	mulini <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	essiccazione artificiale	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	<input type="checkbox"/>

<b>Esiti</b>	<input type="checkbox"/> Favorevole	<input type="checkbox"/> Sfavorevole	<input type="checkbox"/> Favorevole condizionato
	<input type="checkbox"/> Non conformità	<input type="checkbox"/> Prescrizioni	<input type="checkbox"/> Sanzioni <input type="checkbox"/> Denunce A.G.

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

**Informazioni generali**

<b>Specie allevate:</b>	<b>N° capi:</b>	<b>Indirizzo produttivo:</b>	<b>Se azienda zootecnica</b>
-	-	<input type="checkbox"/> carne    lana /pellicce <input type="checkbox"/>	
-	-	<input type="checkbox"/> latte    pesce <input type="checkbox"/>	
-	-	<input type="checkbox"/> uova    altro <input type="checkbox"/>	

Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). SI  NO

**Locali e attrezzature**

Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo tale da :

- ridurre il rischio di errore e le contaminazioni, SI  NO
- evitare le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all'alimentazione animale; SI  NO
- consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione SI  NO

Note: .....

I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI  NO

Le finestre e le altre aperture (porte ove presenti) hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti SI  NO

Note: .....

Se necessario, i soffitti e le strutture sospese sono concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti. SI  NO

I miscelatori usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee SI  NO

Note: .....

Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi SI  NO

Note: .....

Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI  NO

Note: .....

Le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature, la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano SI  NO

Note: .....

L'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi è di qualità adeguata per gli animali SI  NO

Le condutture dell'acqua sono inerti SI  NO

**Produzione**

Impianti di essiccazione

L'operatore prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell'impianto SI  NO

Garantisce che il processo e il tipo di combustibile utilizzato non siano fonte di pericoli nei mangimi (soprattutto in caso di essiccazione diretta) SI  NO

Verifica che le temperature e il grado di essiccazione rispettino le specifiche stabilite SI  NO



Presenza di flussi di processo segregati per la miscelazione di grassi (Reg. (UE) n.225/2012) SI  NO

Presenza di linee dedicate alla produzione di mangimi laddove esistono altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi). SI  NO   
*Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi.*

**Stoccaggio e trasporto**

I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi) SI  NO

I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi SI  NO

Note: .....

I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con acceso riservato al personale autorizzato SI  NO

I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati SI  NO

Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento SI  NO

Note: .....

L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico SI  NO

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali SI  NO
- in contenitori atti a evitarne la dispersione SI  NO
- in locali non accessibili agli animali SI  NO

Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare SI  NO

In caso di trasporto effettuato da un altro operatore del settore dei mangimi l'operatore ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg.(CE) 183/05 di quest'ultimo SI  NO

Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012) SI  NO

I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (U)E n.225/2012) SI  NO

*in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime*

**Procedure documentate**

E'presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo delle materie prime e dei prodotti all'accettazione SI  NO

L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05 SI  NO

E'presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi SI  NO

E'presente una procedura per la pulizia e manutenzione degli impianti, delle attrezzature, dei contenitori, dei veicoli che trasportano mangimi in modo adeguato e periodico SI  NO

Note:.....

.....

.....

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

Note: .....

E' presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti SI  NO

Note: .....

Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI  NO

Note: .....

Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento SI  NO

Note: .....

Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale SI  NO

Riscontri pratici.....

.....

### Utilizzo di fertilizzanti organici

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI  NO

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI  NO

b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI  NO

c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati SI  NO

### Organigramma personale e formazione

È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma) SI  NO

Il personale è numericamente sufficiente per l'attività da svolgere SI  NO

Il personale è in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni SI  NO

Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze SI  NO

E' prevista la formazione e l'aggiornamento del personale secondo piani prestabiliti e comunque ogni volta che intervenga una modifica dei prodotti, dell'attività o delle procedure SI  NO

E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione SI  NO

Note: .....

E' stato designato un responsabile del controllo di qualità SI  NO

Note: .....

### Controllo di qualità

L'impresa ha quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati SI  NO

Interno  esterno convenzionato

laboratorio con prova accreditata ISO 17025 (Reg. (UE) n.225/2012)

Note: .....

Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare: SI  NO

• le specifiche dei prodotti SI  NO

• il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione SI  NO

• i procedimenti e le frequenze di campionamento, SI  NO

• i metodi di analisi e la loro frequenza, SI  NO

• la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti SI  NO

Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli SI  NO

Se del caso vengono considerati gli obblighi di analisi previsti dalla norma: SI  NO

- monitoraggio per le diossine secondo quanto richiesto dalla sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 SI  NO
- costituenti di origine animale vietati, all.IV Reg.999/2001 SI  NO
- controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati) SI  NO

Le materie prime di cui al punto 5 della sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto SI  NO

Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell'ambito dei monitoraggi obbligatori **per le diossine**, sia stato informato dall'OSM in relazione alla comunicazione all'Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo SI  NO

Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato SI  NO

Note: .....

Esistono controlli finalizzati a dimostrare l'efficacia dell'attività di miscelazione in relazione all'omogeneità dei prodotti finiti SI  NO

E' presente e a disposizione dell'autorità competente la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti SI  NO

Note: .....

Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto SI  NO

I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti SI  NO

Note: .....

Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati almeno campioni del prodotto finito SI  NO

Note: .....

Vengono conservati i risultati dei controlli pertinenti al fine di consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo. SI  NO

### Piano di autocontrollo e HACCP

L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP. SI  NO

In tale procedura:

- è identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili, in relazione al tipo di mangime e/o alla fase del processo; SI  NO
- i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici; SI  NO
- l'analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti SI  NO
- sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; SI  NO
- la scelta dei CCP è idonea allo scopo SI  NO
- sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; SI  NO
- *stabiliti da requisiti normativi* SI  NO
- *stabiliti da specifiche dell'operatore* SI  NO
- la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo SI  NO

- sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci; SI  NO
  - sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; SI  NO
  - sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l'efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP; SI  NO
  - è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all'attività; SI  NO
  - la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita; SI  NO
  - la procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti ogniqualvolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione; SI  NO
- Data ultima revisione.....

**Rintracciabilità**

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; SI  NO
- le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti. SI  NO

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano SI  NO

Note: .....

**Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di additivi**

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

**Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di premiscele**

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

Note: .....

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

Note: .....

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

Note: .....

**Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di 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

Note: .....

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

Note: .....

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

Note: .....

- natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati/consegnati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi). SI  NO

Note: .....

**Reclami e ritiro dei prodotti**

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

Note: .....

- Esiste un sistema scritto per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati e registrazione delle non conformità. SI  NO

Note: .....

**Etichettatura**

- L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09 SI  NO

Note: .....

- Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete SI  NO

Note: .....

- L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...) SI  NO

Note: .....

- L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario SI  NO

- I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi SI  NO

### CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO

**FAVOREVOLE**

SI  NO

Note.....

**SFAVOREVOLE**

SI  NO

Note.....

**FAVOREVOLE CONDIZIONATO** all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione. |

SI  NO

Note.....

descrizione adeguamenti strutturali: .....

descrizione adeguamenti strutturali: .....

Tempo di adeguamento .....

Sanzioni comminate (\*):.....

(\* specificare tipologia, importo e prescrizione di legge infranta)

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

Commenti: .....

Suggerimenti forniti: .....

Eventuale documentazione raccolta: .....

Eventuali campioni prelevati : .....

verbale campionamento n.: .....

Il Legale Rappresentante della Ditta

I Verbalizzanti:  
Il Veterinario Ufficiale

## Istruzioni per la compilazione

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

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

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

### **Parte invariabile:**

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

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

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

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

### **Parte variabile:**

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