

Bologna, 20 novembre 2001

AC-PF-FB/ac-pf-fb  
Prot. n. ASS/DIR/01/50254  
Lett. n. 2281

DIRETTORI GENERALI  
AZIENDE UU.SS.LL.  
REGIONE EMILIA ROMAGNA  
LL.SS.

RESPONSABILI  
DIPARTIMENTI DI  
SANITÀ PUBBLICA  
AZIENDE UU.SS.LL.  
REGIONE EMILIA ROMAGNA  
LL.SS.

CIRCOLARE N. 23

RESPONSABILI  
SERVIZI VETERINARI  
AZIENDE UU.SS.LL.  
REGIONE EMILIA ROMAGNA  
LL.SS.

DIRETTORE GENERALE  
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO  
SPERIMENTALE LOMBARDIA  
ED EMILIA ROMAGNA  
BRESCIA

RESPONSABILI SEZIONI  
DELL'EMILIA ROMAGNA  
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO  
SPERIMENTALE  
LL.SS.

MINISTERO DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE  
SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA  
ALIMENTI E NUTRIZIONE  
UFFICIO XI  
LL.SS.

COMANDO CARABINIERI N.A.S.  
DI BOLOGNA E PARMA  
LL.SS.

ASSOCIAZIONI ED  
ORGANIZZAZIONI DI  
CATEGORIA INTERESSATE  
LL.SS.

e p.c.

ASSESSORATI REGIONALI ALLA  
SANITÀ  
LL.SS.

ASSESSORATI ALLA SANITÀ  
PROVINCE AUTONOME  
TRENTO E BOLZANO  
LL.SS.

ASSESSORATO AGRICOLTURA  
REGIONE EMILIA ROMAGNA  
SEDE

## **OGGETTO: SICUREZZA ALIMENTARE - FILIERA ALIMENTAZIONE ANIMALE**

### **1. *PREMESSA***

Con la presente nota si intende contribuire a far chiarezza sulla normativa inerente il settore alimentazione animale, collegando in un unico documento tutte le disposizioni di interesse.

Si vorrà valutare l'adeguatezza dei controlli sanitari effettuabili sull'intera filiera "alimentazione animale" in funzione soprattutto del livello di verifica dei singoli segmenti che la compongono: produzione, commercializzazione, distribuzione ed utilizzo.

L'appropriatezza dei controlli sanitari posti in essere diviene obiettivo imperativo anche alla luce del Piano Sanitario Nazionale e del Piano Sanitario Regionale, che sottolineano come un processo di produzione garante della salubrità degli alimenti inizi già nella fase di allevamento.

Possiamo sicuramente dire che molteplici sono le professionalità che concorrono a tale obiettivo di sicurezza alimentare; professionalità che potrebbero integrare il sistema dei controlli con effetti sicuramente sinergici.

L'uso di sostanze che possono essere utilizzate per fini agronomici come ad esempio per la lotta a parassiti o per fini zootecnici come ad esempio per il recupero dello stato di salute degli animali (fitofarmaci, farmaci, fattori di crescita, etc.) non deve trasformarsi in rischio di mancata garanzia per l'industria di trasformazione degli alimenti ed in ultima analisi di mancata garanzia per il consumatore.

Già la verifica delle materie prime che concorrono alla costituzione di un alimento dovrà mirare a confermare l'assenza o il contenimento nei Limiti Massimi di Residui (LMR) delle sostanze indesiderate.

La "non conformità" in una delle fasi di produzione degli alimenti di interesse zootecnico può pertanto rappresentare un rischio sanitario per gli animali utilizzatori e conseguentemente per il consumatore.

## **2. OBIETTIVI**

Gli obiettivi di Sanità Pubblica Veterinaria cui si tende possono essere sintetizzati in:

➤ Tutela della Salute Pubblica;

anche attraverso la:

➤ Sicurezza delle produzioni;

e la:

➤ Tutela del patrimonio zootecnico;

il raggiungimento dei quali avviene attraverso il perseguimento di obiettivi specifici che, come ben noto per quello che riguarda il Piano Nazionale di Vigilanza e Controlli Sanitari sulla Alimentazione Animale, vengono definiti annualmente dal Ministero della Salute.

Per quanto riguarda l'anno in corso valgono gli obiettivi indicati dal Ministero della Salute:

- Attuazione dell'anagrafe degli impianti inerenti la filiera dell'alimentazione degli animali;
- Vigilanza e controllo in merito all'applicazione della O.M. 28 luglio 1994 e successive modificazioni ed integrazioni relative alle "Misure di protezione per quanto riguarda l'encefalopatia spongiforme bovina e la somministrazione con la dieta, di proteine derivate da mammiferi";
- Vigilanza e controllo in materia di contaminazione da salmonelle delle materie prime per mangimi di origine animale;
- Vigilanza e controllo in materia di contaminazione da salmonelle delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti;
- Vigilanza e controllo in merito alla contaminazione da aflatossine delle materie prime e dei mangimi finiti.

## **3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Visto il dettaglio delle norme già contenute nella citata Circolare Ministeriale n.3/2000 ci interessa in questa sede procedere all'aggiornamento della normativa Comunitaria e Nazionale, nonché procedere alla integrazione con le disposizioni di carattere regionale.

### **3.1 Disciplina della produzione e del commercio dei mangimi**

- Circolare regionale 4 novembre 1999, n. 20: "Applicazione D.Lvo 13.4.1999 n. 123".
- Circolare regionale 17 maggio 2000 n. 14, "Applicazione D.Lvo 13.4.1999 n. 123".
- D.Lgs. 21 maggio 2000 n. 172 (G.U. n. 148 del 27/06/2000): "Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. 13 aprile 1999, n. 123, per l'attuazione della direttiva 98/92/CE, che modifica la direttiva

95/69/CE, in materia di tariffe per il riconoscimento di stabilimenti ed intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali".

- D.Lgs. 21 maggio 2000 n. 173 (G.U. n. 148 del 27/06/2000): "Attuazione dell'articolo 4 della direttiva n. 1999/20/CE, che modifica la direttiva n. 95/69/CE, in materia di elenchi di stabilimenti ed intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali".
- Legge 10 agosto 2000 n. 250 (G.U. n. 208 del 6/09/2000): "Norme per l'utilizzazione dei traccianti di evidenziazione nel latte in polvere destinato ad uso zootecnico".
- Nota ministeriale prot. n. 600.11/24315/AG.80/1810 del 18 ottobre 2000 "Rilevazione mangimifici, distributori di mangimi e laboratori conto terzi presenti sul territorio nazionale";
- Delibera di Giunta regionale n. 877 del 7 maggio 2001: "Trasferimento alle regioni di funzioni e compiti amministrativi in tema di sanità veterinaria, autorizzazione, riconoscimento e registrazione di alcune strutture di interesse zootecnico".
- Circolare regionale n. 20 del 1 ottobre 2001: "Procedure per l'autorizzazione, il riconoscimento o la registrazione di alcune strutture di interesse zootecnico".

### **3.2 Disciplina della trasformazione dei rifiuti di origine animale e della produzione per gli animali di alimenti di origine animale**

- Decreto ministeriale 26 marzo 1994 (G.U. n. 101 del 3/05/1994): "Raccolta e trasporto di rifiuti di origine animale".
- Decisione del Consiglio 2000/766/CE del 4/12/2000 (G.U.C.E. n. L 306 del 7/12/2000 relativa a talune misure di protezione nei confronti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili e alla somministrazione di proteine animali nell'alimentazione degli animali.
- Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale 12 dicembre 2000 n. 484: "Misure riguardanti il divieto di utilizzo delle proteine derivante da tessuti animali nell'alimentazione degli animali".
- Decisione della Commissione 2001/9/CE del 29/12/2000 (G.U.C.E. n. L 2 del 5/01/2001) in merito a misure di controllo necessarie per l'attuazione della decisione 2000/766/CE del Consiglio concernente certe misure di protezione relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e alla somministrazione di proteine animali.
- Decisione della Commissione 2001/25/CE del 27/12/2000 (G.U.C.E. n. L 6 del 11/01/2001) che vieta l'impiego di determinati sottoprodotti di origine animale dei mangimi per animali.
- Decisione della Commissione 2001/165/CE del 27/02/2001 (G.U.C.E. n. L 58 del 28/02/2001) che modifica per quanto riguarda le proteine idrolizzate la decisione 2001/9/CE riguardante misure di controllo necessarie per l'attuazione della decisione 2000/766/CE del Consiglio concernente certe misure di protezione relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e alla somministrazione di proteine animali.
- Legge 9 marzo 2001 n. 49 (G.U. n. 59 del 12/03/2001): " Disposizioni urgenti per la distruzione del materiale specifico a rischio per encefalopatie spongiformi bovine e delle proteine ad alto rischio, nonché per l'ammasso pubblico temporaneo delle proteine animali a basso rischio. Ulteriori interventi per fronteggiare l'emergenza derivante dall'encefalopatia spongiforme bovina".

- Decreto ministeriale 23 marzo 2001 (G.U. n. 126 del 1/06/2001): “Modalità e condizioni per l'utilizzo di materiale e prodotti a basso rischio per la produzione di alimenti familiari e prodotti farmaceutici e tecnici”.
- Ordinanza 30 marzo 2001 (G.U. n. 82 del 07/04/2001): “Misure sanitarie ed ambientali urgenti in materia di encefalopatie spongiformi trasmissibili relative alla gestione, al recupero energetico ed all'incenerimento del materiale specifico a rischio e dei materiali ad alto e basso rischio”.
- Decreto ministeriale 22 maggio 2001 (G.U. n. 202 del 31/08/2001): “Misure relative alla gestione e alla distruzione dei rifiuti alimentari prodotti a bordo di mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali”.
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.
- Regolamento (CE) n. 1326/2001 della Commissione del 29 giugno 2001 che introduce misure transitorie per consentire il passaggio al regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili e ne modifica gli allegati VII e XI.

### **3.3 Disciplina della preparazione e commercio degli additivi e delle premiscele nell'alimentazione per animali**

- D.L.gs 13 aprile 1999 n. 123 (G.U. n. 105 del 07/05/1999): “Attuazione della direttiva 95/69/CE che fissa le condizioni e le modalità per il riconoscimento e la registrazione di taluni stabilimenti ed intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali”.
- Decreto ministeriale 21 febbraio 2001 (G.U. n. 128 del 5/06/2001): “Tolleranze ammesse sui tenori degli additivi appartenenti ai gruppi delle vitamine, provitamine e sostanze ad effetto analogo chimicamente ben definite e degli oligoelementi dichiarati nelle premiscele nei mangimi composti”.
- Direttiva 2001/79/CE della Commissione del 17 settembre 2001 (G.U.C.E. n. L 267 del 6/10/2001) recante modifica della direttiva 87/153/CEE del Consiglio che fissa le linee direttrici per la valutazione degli additivi nell'alimentazione degli animali.

### **3.4 Disciplina della preparazione e commercio nei mangimi medicati e prodotti intermedi**

- Decreto ministeriale 19 ottobre 1999 (G.U. n. 191 del 17/08/2000): “Attuazione della direttiva n. 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità”.
- Decreto ministeriale 21 giugno 2001 (G.U. n. 164 del 17/07/2001): “Sostituzione dell'allegato al decreto ministeriale 5 marzo 1997, contenente l'elenco delle aziende zootecniche o impianti di allevamento autorizzate ad acquistare prodotti intermedi per esclusivo consumo aziendale”.

### **3.5 Prodotti di origine minerale e chimico industriale che possono essere impiegati nell'alimentazione animale**

- D.M. 30 luglio 1969

### **3.6 Quantità massime per le sostanze e per i prodotti indesiderabili nei mangimi**

- D.M. 30 dicembre 1975

### **3.7 Controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale**

- Decreto ministeriale 14 ottobre 1999 (G.U. n. 93 del 20/04/2000): “Programma coordinato di controllo nel settore dell'alimentazione animale”.
- Decreto Ministero Politiche agricole e forestali 30 settembre 1999 (G.U. n. 118 del 23/05/2000): “Orientamenti per l'identificazione al microscopio e la stima dei costituenti di origine animale nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti per animali – supplemento n. 14”.
- Decreto Ministero Politiche agricole e forestali 30 settembre 1999 (G.U. n. 118 del 23/05/2000): “Approvazione dei metodi di analisi per il controllo ufficiale degli alimenti per animali e di soppressione di altri metodi inerenti al controllo del medesimo settore merceologico – supplemento n. 15”.
- Direttiva 2000/77/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 dicembre 2000 recante modifica della direttiva 95/53/CE del Consiglio che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.
- Raccomandazione della Commissione 2001/459/CE del 5 giugno 2001 (G.U.C.E. n. L 161 del 16/06/2001) relativa al programma d'ispezione coordinato riguardante l'alimentazione animale per il 2001 conformemente alle disposizioni della direttiva 95/53/CE del Consiglio.
- Direttiva 2001/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2001 (G.U.C.E. n. L 234 del 1/09/2001) recante modificazione della direttiva 95/53/CE del Consiglio che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale e delle direttive 70/524/CEE, 96/25/CE e 1999/29/CE del Consiglio, relative all'alimentazione animale.

### **3.8 Ingredienti derivanti da tessuti di mammiferi, di cui è vietata la somministrazione con la dieta ai ruminanti**

- Ordinanza ministeriale 17 novembre 2000 (G.U. n. 284 del 5/12/2000) Modificazione dell'Ordinanza ministeriale 28 luglio 1994 concernente: “Misure di protezione per quanto riguarda l'encefalopatia spongiforme bovina e la somministrazione, con la dieta, di proteine derivate da mammiferi”.

## **4. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ**

La volontà di costruire uno strumento agevole di consultazione per la programmazione territoriale delle attività veterinarie, ci porta a fare alcune considerazioni sul percorso da sviluppare.

Il piano di lavoro deve comprendere la programmazione di tutte le attività esercitate dal Servizio Veterinario nel settore dell'alimentazione animale.

In generale, la programmazione dell'attività è formulata sulla base di priorità sanitarie e compiti di istituto non declinabili, rapportati alla disponibilità delle risorse.

Il piano di attività dovrà comprendere la previsione di tutte le attività del Servizio per il settore dell'alimentazione animale effettuate secondo procedure predefinite in modo da quantificare al meglio le risorse necessarie e comprende:

1. attività di controllo individuata dal Servizio (programmata);
2. attività di controllo ai fini certificativi o autorizzativi su richiesta dell'interessato;
3. attività richiesta da altri organi (Ministero, Regione, Procura della Repubblica);

Il punto 1 “**attività di controllo individuata dal Servizio (programmata)**” comprende tutta l'attività di vigilanza definita dal Servizio sulla base di criteri di opportunità individuando le priorità di intervento sulla base di una valutazione del rischio (basata su: tipologia della struttura, indirizzo produttivo, ecc.) e le modalità operative (tipologia e frequenza dei controlli).

Il punto 2 “**attività di controllo ai fini certificativi o autorizzativi su richiesta dell'interessato**” comprende tutti i sopralluoghi e le emissioni di pareri nell'interesse del privato per fini autorizzativi o di certificazione dei quali si può fare una stima di previsione sulla base del dato storico.

Il punto 3 “**attività richiesta da altri organi (Ministero, Regione, Procura della Repubblica)**” comprende le attività di verifica per la presenza in commercio di prodotti a rischio, stimabile sulla base del dato registrato su base storica.

Ciò premesso, va comunque perseguito l'obiettivo di migliorare ulteriormente l'azione di controllo mediante:

1. una più puntuale sistematicità e uniformità d'intervento in modo da evitare sporadicità e disomogeneità nelle attività ed assicurare invece un controllo definito con piani di lavoro elaborati sulla base delle priorità, delle risorse disponibili, dell'affidabilità dei sistemi di verifica posti in essere dalle imprese mangimistiche, dei risultati acquisiti sulla base di precedenti controlli;
2. una maggior qualificazione dell'operatività e dei contenuti dell'azione sanitaria, in modo che l'attività di controllo si espliciti mediante procedure e modalità tecnicamente efficienti e finalizzate ad individuare i problemi e a prescrivere le misure necessarie alla loro rimozione.

La scelta dei comparti oggetto dell'intervento preventivo si basa su quattro fattori fondamentali:

1. **il vincolo normativo;**
2. **il rischio sanitario:** caratteristiche intrinseche al tipo di prodotto, o produzione, dato epidemiologico (bibliografia, casistica locale ...), rilevanza produttiva (entità della produzione e/o della rete distributiva), dato storico di vigilanza (irregolarità registrate, problematiche irrisolte);
3. **le attese del produttore:** applicazioni di nuove normative, introduzioni di innovazioni tecnologiche;
4. **le risorse:** umane e strumentali.

Andranno in primo luogo definite le singole fasi della programmazione quali:

- **Scelta degli obiettivi specifici** di attività che il Servizio vuole raggiungere. Tali obiettivi dovranno essere pertinenti agli obiettivi generali del piano di lavoro e misurabili sia in senso quantitativo che qualitativo;
- **Scelta delle aziende bersaglio/rischio** del settore su cui orientare l'intervento in rapporto al numero totale esistente. Fatta salva la possibilità di costituire un target che rappresenta il 100% delle aziende esistenti per il comparto esaminato, nel caso si decida di operare su un sottogruppo, andranno esplicitati i criteri di selezione adottati.

- **Scelta degli strumenti e delle procedure** da utilizzare per l'espletamento dell'attività di piano. Nella stesura del progetto andranno esplicitati le modalità operative degli interventi, sia per l'attività orientata al solo controllo ispettivo delle aziende sia per l'attività di campionamento. Inoltre il piano indicherà le figure professionali coinvolte nella sua attuazione nonché il numero di operatori.
- **Modalità di genesi dei dati**, la loro elaborazione, diffusione ed il loro archivio;
- **Scelta degli strumenti di verifica** delle attività in base agli obiettivi prefissati. Per la verifica dell'attività svolta dovranno essere previsti due tipologie di indicatori: quantitativi (di efficienza) e qualitativi. Per gli indicatori che correlano l'attività svolta a quella programmata sarà opportuno prevedere delle verifiche intermedie al fine di monitorare lo svolgimento del progetto ed attuare eventuali interventi correttivi; pertanto nel progetto dovrà essere riportata la frequenza di rilevazione di tali indicatori.
- **Valutazione della fattibilità degli indicatori prescelti.**
- **Riprogrammazione**, se del caso, dell'attività.

L'attività di programmazione se da una parte dovrà tenere conto del dettato normativo vigente, dall'altro dovrà riuscire a razionalizzare ed armonizzare tutta l'attività da svolgere in questo settore.

Elementi quali: tipologia della struttura, indirizzo produttivo, operatività delle stesse, sono elementi di fondamentale importanza per la programmazione del tipo e della frequenza dei controlli che dovranno essere espletati.

I frequenziari delle prestazioni sanitarie già emanati nel 1997 con lett. n.379 (prot. n. 19321 del 13 maggio 1997) e che sono in corso di aggiornamento, possono rappresentare un ausilio per la programmazione territoriale.

Infine la conoscenza diretta degli impianti, nonché degli elementi di salvaguardia delle produzioni posti in essere anche autonomamente dagli imprenditori e traducibili in buone pratiche di fabbricazione (B.P.F.) potrà consentire la distinzione delle strutture in:

1. strutture in cui vi sono attività da controllare quali, ad esempio, mangimifici che:
  - a. fabbricano alimenti non contenenti materie prime che possano rappresentare un rischio anche solo per alcune specie animali: farmaci, additivi, proteine di origine animale;
  - b. per tecnologia applicata e per sistemi di autocontrollo posti in essere riducono sensibilmente questo rischio;
  - c. tradizionalmente non hanno fatto rilevare problemi sanitari;
- o, al contrario:
2. strutture in cui vi sono attività da porre sotto controllo.

Quanto sopra anche per raggiungere operativamente il miglior equilibrio con le risorse disponibili.

In considerazione della complessità della materia e delle diverse professionalità interagenti, elemento fondamentale da prevedere già al momento della programmazione dell'attività è l'individuazione di un referente per ogni Azienda U.S.L. con il compito di Coordinamento di tutto il programma.

Referente che non potrà che coincidere con il Referente di Area "C" - "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".

Ai fini di facilitare il flusso informativo per le attività di programmazione, coordinamento e verifica regionale dei risultati si chiede di inviare a questo Servizio oltre al nominativo del Responsabile/Referente di Area "C" anche le seguenti informazioni:

- sede nella quale presta servizio ed ove far pervenire le comunicazioni/convocazioni;
- numero telefonico della segreteria, numero telefonico diretto e numero di fax;
- eventuale numero di telefonia cellulare;
- eventuale indirizzo e-mail.

## **5. CONTROLLO SANITARIO**

Il controllo ufficiale dovrà essere svolto in modo da consentire la valutazione del rischio sanitario connesso ad esempio alle procedure tecnologiche poste in essere dagli imprenditori, alla diversa tipologia delle materie prime utilizzate, alle diverse provenienze delle stesse e, non ultimo, alla sensibilità delle buone pratiche di fabbricazione (B.P.F.) impiegate.

Si dovrà valutare per ogni struttura se è stata effettuata una analisi del rischio relativamente alle singole produzioni sia di origine vegetale che di origine animale, al fine di garantire la qualità dei prodotti fabbricati anche sotto il profilo chimico e microbiologico. Presenza di patogeni, di sostanze derivanti dalla contaminazione ambientale, cross-contamination da residui derivanti da principi attivi autorizzati utilizzati in precedenti lavorazioni (farmaci, additivi) cross-contamination da residui di materie prime utilizzate in precedenti lavorazioni (farina di pesce, di carne) etc.

Dovranno essere fatte salve le disposizioni di legge ad esempio indicate per gli stabilimenti che trattano i rifiuti di origine animale ai sensi del D.Lgs 508/92 e per i mangimifici registrati ai sensi del D.Lgs 123/99 che prevede la predisposizione scritta e la conseguente attuazione di un piano che contenga:

1. Il controllo dei punti critici (CCP) del processo di fabbricazione;
  - CCP che dipenderanno ad es.:
    - dallo stato della struttura e della tecnologia utilizzata:
      - strumenti di misura e di pesatura: manuale/ meccanica;
      - miscelatore, numero linee di produzione, sistemi di trasporto del mangime, dei semipreparati, dei prodotti finiti, modalità di stoccaggio, etc.
    - dalle materie prime utilizzate ed alla qualifica dei relativi fornitori;
2. I procedimenti e le frequenze di campionamento;
  - che dipenderanno ad es. dall'entità delle produzioni, dalle diverse tipologie, dalle diverse specie animali servite, dalle materie prime utilizzate, etc;
3. I metodi di analisi e la loro frequenza;
4. Un programma di manutenzione delle attrezzature e delle strutture;
  - in funzione della complessità tecnologiche espresse e del loro livello di affidabilità;
5. Un programma di disinfestazione e di derattizzazione;
6. La gestione delle non conformità;
  - con chiari riferimenti alla rintracciabilità delle produzioni a partire dalle materie prime ed al loro destino;

dovrà inoltre essere verificata

7. La presenza di organigramma e funzionigramma specifico per le diverse produzioni (lista delle responsabilità);
8. La presenza di procedure scritte (protocolli comportamentali) cui le maestranze debbono attenersi ai fini delle produzioni effettuate e della igiene del personale;
9. La presenza di procedure tecniche scritte cui tutti i trasportatori devono attenersi;
10. La previsione di momenti formativi per tutte le maestranze.

Quanto sopra si ritiene necessario estenderlo a tutte le strutture di fabbricazione di alimenti per animali in funzione dell'attività che viene effettuata non tralasciando né alcun segmento della filiera produttiva: produzione, commercializzazione, deposito, utilizzazione, né alcuna competenza sia veterinaria che dipartimentale che altra di cui si ravvisi la necessità di un maggior approfondimento.

## **5.1 ANAGRAFE**

Una corretta anagrafe di tutte le strutture di competenza veterinaria, nonché il suo costante aggiornamento sta alla base della programmazione dell'attività.

Le normative di riferimento prevedono una serie di aggiornamenti periodici relativi all'anagrafica di tutti gli impianti operanti nel settore dell'alimentazione animale e la presenza di flusso di tali informazioni dai Servizi Veterinari delle Aziende USL al Servizio Veterinario Regionale e da questo al Ministero della Salute.

Con la delibera di Giunta Regionale n. 877 del 7 maggio 2001 e relativa circolare regionale n. 20 del 1 ottobre 2001 sono state istituite delle nuove procedure per il rilascio e il mantenimento degli atti autorizzativi relativi al D.Lgs. 123/99, al deposito ed utilizzo di farina di pesce per la produzione di mangimi per animali diversi dagli erbivori (Decisione 2001/9/CE, Decisione 2001/165/CE e O.P.G.R. n. 484/2000).

Tali procedure prevedono, fra l'altro, la comunicazione in tempo reale da parte dei Servizi Veterinari alla Regione sia degli atti autorizzativi rilasciati per le nuove attività produttive, sia di ogni variazione relativa alle autorizzazioni già rilasciate.

Pertanto presso il Servizio Veterinario Regionale viene predisposta una banca dati informatizzata contenente i dati anagrafici degli impianti della filiera e delle autorizzazioni rilasciate e sarà cura del servizio stesso provvedere all'aggiornamento del data base in modo continuativo sulla base degli atti inviati dai Servizi Veterinari delle Aziende USL.

Il punto di partenza per la costituzione del data base è rappresentata dalla scheda informatizzata predisposta dal Ministero della Sanità ed inviata con nota prot. n. 600.11/24315/AG.80/1810 del 18 ottobre 2000 "Rilevazione mangimifici, distributori di mangimi e laboratori conto terzi presenti sul territorio nazionale", che ripropone in modo informatizzato l'allegato 7 del DM 7/01/2000.

Sarà cura dei Servizi Veterinari territoriali aggiornare la parte della scheda relativa alla produzione a seguito di ogni sopralluogo effettuato ed inviare le schede informatizzate al Servizio Veterinario regionale con cadenza semestrale, entro il 31 luglio per il periodo relativo al 1° semestre ed entro il 31 gennaio per il periodo relativo al 2° semestre di ogni anno.

Sarà cura del Servizio Veterinario, infine, inviare, con le periodicità previste dalle varie norme sopra riportate (1° marzo e 1° settembre di ogni anno), i dati relativi all'intera Regione sia al Ministero della Salute sia al COVEPI.

## 5.2 CONTROLLO IN STABILIMENTI DI DEPOSITO, DI PRODUZIONE MANGIMI ZOOTECNICI E DI ALLEVAMENTO

Ai fini di facilitare il controllo ufficiale, si propongono negli allegati n. 1, n. 2 e n. 3 esempi di verbali di controllo degli impianti presi in considerazione dalle normative di riferimento con l'unico scopo di rappresentare una traccia alla elaborazione di verbali completi da parte dei Servizi Veterinari delle Aziende U.S.L.

Gli allegati vogliono semplicemente riportare l'attenzione ai requisiti strutturali, gestionali e funzionali cui non si può derogare per un controllo ufficiale.

Tutte le schede constano di:

- una prima parte anagrafica, generale il cui aggiornamento, dopo il completamento della banca dati regionale, si renderà necessario solo in caso di mutamenti strutturali, gestionali, o di indirizzo produttivo (Circolare della Regione Emilia-Romagna n. 20 del 1 ottobre 2001);
- una seconda parte relativa ai controlli specifici che vengono svolti.

Nella convinzione di non creare inutili doppioni sono utilizzate, per la parte anagrafica dei mangimifici, le schede di cui all'All. 7 Art. 3, comma 2 DM 07/01/2000 opportunamente integrate da informazioni necessarie per la programmazione regionale.

Il controllo ufficiale così articolato potrà essere di volta in volta effettuato per una singola operazione di controllo o potrà estendersi a tutte le operazioni di controllo previste per quella determinata attività ed individuate nei frequenziari prestazionali regionali.

Si parlerà in questo caso più opportunamente di ispezione della struttura.

Ispezione che potrà essere integrata anche da altre operazioni che, generalmente, sono svolte con frequenze diverse:

- la verifica con strumenti propri dei valori rilevati dall'impresa nelle diverse fasi di processazione delle materie prime;
- la valutazione delle B.P.F. adottate dall'impresa;
- il prelievo di campioni.

Si ritiene importante sottolineare che particolare attenzione dovrà essere rivolta allo sviluppo e approfondimento dei sistemi di autosorveglianza attivati anche autonomamente dai singoli imprenditori, significando come concetti contenuti nella metodica dell'autocontrollo per il settore delle carni vadano, di fatto traslati con la dovuta mediazione anche nel settore delle produzioni zootecniche.

Per quanto riguarda gli allevamenti, oltre a ricordare gli allegati di cui al DM 07/01/2000, si rinvia ad una prossima nota di indirizzo in tema di farmacosorveglianza la proposta di una chek-list da utilizzare per i controlli sanitari in allevamento.

FREQUENZA CONTROLLO	MANGIMIFICIO	ALLEVAMENTO	508	DEPOSITI	LABORATORI DI ANALISI
SEMESTRALE	BSE	BSE	BSE PNA PCB/DIOSSINA		
ANNUALE	PNA PCB/DIOSSINA FITOFARMACI	PNR PNA PCB/DIOSSINA FITOFARMACI	PNR FITOFARMACI	PCB/DIOSSINA BSE	PNA
BIENNALE				PNA	
SU RICHIESTA				FARINA DI PESCE	

Nella tabella sopra riportata sono state indicate le frequenze minime delle attività per i diversi segmenti di filiera dell'alimentazione zootecnica dettate dalle varie normative di riferimento.

Per i laboratori di analisi per i quali è necessario anche in base al PNA l'ispezione congiunta con rappresentanti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, questa Regione rimane in attesa dei necessari chiarimenti da parte del Ministero della Salute al fine di non ridurre tale ispezione a mero adempimento burocratico.

BSE= Nell'ambito del controllo semestrale presso i Mangimifici verranno presi in considerazione gli aspetti evidenziati al Cap. 1 della Circolare n° 3 del 2 febbraio 2000 avente per oggetto: Piano Nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla Alimentazione Animale; in allevamento la vigilanza verterà sulla verifica di quanto previsto al Cap. 3 della medesima circolare oltre a quanto previsto all'All. 2 del D.M. 7/1/2000 "Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)". La vigilanza sugli stabilimenti di cui al D.Lvo 508/92, comunque rientrante fra gli obiettivi rilevanti del Piano di cui alla Circolare n° 3 del 2 febbraio 2000, verterà principalmente sul controllo degli impianti autorizzati come Basso Rischio ed Animali Familiari, assimilandoli di fatto ai mangimifici.

PCB/DIOSSINA= La presenza di diossine (PCDD/F e PCB simili alle diossine) e di metalli pesanti (Pb, Cd, As, Hg) nei mangimi e nei materiali per alimenti, è oggetto della Raccomandazione della Commissione del 05 giugno 2001 (GUCE L161/42 del 16.06.2001) che ne dispone il monitoraggio casuale.

Come ben noto, il piano regionale 2000-2003 per il controllo ufficiale dell'immissione in commercio e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari rinvia, per quanto concerne il controllo degli alimenti di origine animale, al programma di attività di campionamento contenuto all'interno del Piano Nazionale Residui (PNR). A tal fine si ritiene utile precisare che i campioni di "mangimi" previsti, per le Aziende USL di Reggio Emilia, Modena e Cesena, dall' all. B 3 della nota Prot. n. 15292/VET del 11 aprile 2001 debbano intendersi come campioni di foraggio prelevati direttamente presso un numero di allevamenti pari al numero dei campionamenti previsti.

A tale attività dovrà integrarsi quella del prelievo di animali appartenenti alla fauna selvatica con preferenza per quelli reperiti morti o in precarie condizioni di salute in fase di cattura per ripopolamento (lepri, fagiani, etc.) o di abbattimento per controllo delle popolazioni (cinghiali, volpi, nutrie, storni, etc.) Quanto sopra in considerazione che la fauna selvatica autoctona rappresenta un chiaro indicatore di inquinamento ambientale. Attività che dovrà essere coordinata con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Brescia – Sezione di Bologna per quanto riguarda il flusso di conferimento e con gli altri Enti interessati quali gli Ass.ti Caccia e Pesca delle Province competenti per la raccolta e cattura di questi animali.

Tutta l'attività dovrà essere oggetto di procedure documentate, formalizzate e dovrà rientrare anch'essa nella programmazione delle attività del Servizio Veterinario territoriale.

L'indicazione in tabella di "FITOFARMACI" in strutture quali i mangimifici e gli stabilimenti di cui al D.Lgs 508/92 vuole soltanto puntualizzare la necessità della verifica, in sede di sopralluogo ispettivo o di controllo dell'assenza di fitosanitari.

(v. verbali allegati).

La programmazione delle attività oltre a prevedere momenti di verifica, dovrà essere sufficientemente flessibile al fine di consentire le necessarie modifiche a seguito della valutazione dei risultati registrati: esempio l'individuazione di sostanze di natura fisica, chimica, biologica, anche superiori ai limiti previsti per le diverse matrici campionate quale il reperimento di metalli pesanti (Pb) in pollame e suini a seguito di prelievi effettuati in allevamento in esecuzione del Piano Nazionale Residui 2001.

Tali riscontri necessitano di approfondimenti sia anamnestici che di laboratorio. Approfondimenti che potrebbero fin arrivare a determinare una variazione dell'attività territoriale.

La messa a regime della banca dati regionale per tutte le attività di interesse veterinario dovrebbe già nel breve termine portare ad una migliore assegnazione, per natura e numero, dei campionamenti da effettuare.

Si ribadisce l'indispensabilità di una informazione immediata a questi uffici in caso di impossibilità per qualsivoglia motivo ad effettuare parte dei campionamenti assegnati, al fine di una loro rapida redistribuzione.

### **5.3 CONTROLLO IN STABILIMENTI DI DEPOSITO E DI TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE**

Anche per quanto riguarda gli stabilimenti di trattamento dei rifiuti di origine animale, si propongono in allegato n.3 schede composte da:

- una parte anagrafica con indicazioni necessarie alla conoscenza delle produzioni e dei flussi commerciali;
- una seconda parte composta da schede da compilare in corso dei sopralluoghi specifici che vengono svolti.

Come ben noto le procedure per il riconoscimento degli stabilimenti incaricati della raccolta e trasformazione dei rifiuti di origine animale sono state distribuite con Circolare n. 6 del 27 marzo 2001 cui si rimanda.

Si confida nell'applicazione puntuale di tali procedure al fine di consentire l'aggiornamento della banca dati regionale.

Risulta importante fornire alcuni chiarimenti normativi circa l'utilizzo dei rifiuti di origine animale come alimenti da poter destinare direttamente come nutrimento per gli animali o da utilizzare come materie prime che devono necessariamente passare attraverso strutture riconosciute per il loro trattamento: D.Lgs. 508/92.

Quanto sopra anche in considerazione di quesiti e richieste di chiarimento pervenute, anche per le vie brevi, a questo Servizio da diversi Organi di controllo.

Ci si riferisce in particolare all'utilizzo del latte e dei prodotti derivati nell'alimentazione animale. La definizione di proteine trasformate destinate al consumo animale riportata nella direttiva 92/118/CEE, recepita dal D.Lgs. 674/96: *"le proteine animali trattate in modo da renderle adatte all'utilizzazione diretta come alimento per animali o come ingrediente di alimenti per animali. Comprendono la farina di pesce, di carne, di ossa, di zoccoli, di corna, di sangue e di piume, i ciccioli essiccati e altri prodotti affini, comprese le miscele contenenti tali prodotti"*

non fa alcun riferimento al latte ed ai prodotti derivati.

Anche il D.Lgs. 508/92 all'art. 2 comma 1 definendo i rifiuti di origine animale come: *"carcasse o parti di animali o pesci o prodotti di origine animale giudicati non idonei al consumo umano diretto a norma delle leggi vigenti, esclusi gli escreti degli animali e i rifiuti di cucina e dei pasti"*

non fa alcun riferimento al latte ed ai prodotti derivati.

Pertanto si ritiene di poter concludere che la trasformazione del latte liquido, del siero di latte e dei prodotti derivati non destinati al consumo umano non rientrano nell'ambito dell'applicazione del D.Lgs. 508/92 e che queste sostanze non devono essere considerate come proteine animali trasformate destinate al consumo animale. Inoltre si sottolinea l'esclusione del "latte o prodotti lattieri" dal divieto di somministrazione di proteine animali trasformate ad animali da allevamenti che sono tenuti, ingrassati o allevati per la produzione di alimenti ai sensi della Decisione 2000/766/CE del 4 dicembre 2000.

Di prodotti lattiero-caseari se ne fa menzione nel D.Lgs. 508/92 all'art. 3 (Materiali ad alto rischio) al comma 1 lett. i in caso di presenza nel latte, carne o prodotti di origine animale di residui di sostanze che possono costituire un pericolo per la salute dell'uomo o degli animali e al medesimo art. 3 comma 1 lett. g per i prodotti lattiero caseari di importazione dai Paesi Terzi non conformi ai requisiti sanitari prescritti per poter essere importati nella Comunità.

Una riflessione si ritiene debba essere fatta sulla definizione, già riportata, dei rifiuti di origine animale fornita dal Decreto in esame: *...omissis... "prodotti di origine animale giudicati non idonei al consumo umano diretto a norma delle leggi vigenti" ...omissis...*

All'art.3 comma 1 lett. f viene stabilito che rientrano tra i materiali ad alto rischio *"tutte le carni ivi comprese le carni di pollame e la cacciagione, il pesce e tutti i prodotti di origine animale in stato di deterioramento che, per tale motivo, costituiscono un rischio per la salute dell'uomo e degli animali"*.

Il latte ed i prodotti derivati che rientrano nelle indicazioni di cui al D.M. 16 dicembre 1993 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" ed al D.Lgs. 109/92 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, le presentazioni e la pubblicità dei prodotti alimentari" e di cui è stato superato il periodo di scadenza indipendentemente dal loro stato di conservazione non possono che transitare attraverso strutture autorizzate ai sensi del D.Lgs. 508/92. Così anche in caso di superamento del Termine Minimo di Conservazione (TMC) qualora il controllo sanitario porti al ritiro dal circuito alimentare umano dei prodotti considerati (DM 23 marzo 2001).

Va da sé che le stesse considerazioni possono valere per tutti gli alimenti di origine animale.

In effetti il discrimine della data di scadenza e del TMC che come ben noto sono indicazioni presenti sempre sugli alimenti preincartati e, nel caso di paste fresche e di paste fresche con ripieno, anche se presentate sfuse al consumatore finale ci consente di distinguere gli alimenti che devono sottostare alle disposizioni del D.Lgs. 508/92; le "materie prime" che non rientrano nell'applicazione del citato decreto possono essere messe in circolazione, allo stato fresco o conservato e sottoposte o no a trattamento fisico semplice, in quantitativi inferiori o pari ai 10 Kg destinati ad animali da compagnia e consegnate direttamente all'utilizzatore finale da parte di un venditore con sede nel territorio nazionale (D.Lgs. 360/99 parte A, All. III, punto 10, lett. b).

Da ultimo si ritiene utile precisare che le deroghe previste dall'art. 7 lett. b e c del D.Lgs. 508/92 sono da ritenersi decadute perché in contrasto con quanto disposto dall'OM 17 novembre 2000 "E' vietata la somministrazione a tutte le specie animali di alimenti per animali ottenuti dai rifiuti di origine animale di cui all'art.3, comma 1 del D.Lgs. 508/92".

Divieto ripreso anche dall'O.P.G. Regione Emilia Romagna 484/2000.

## **6. RILEVAZIONE DATI DI ATTIVITÀ**

Fattore indispensabile per poter sviluppare il processo di programmazione è la conoscenza puntuale dell'attività svolta.

Tale conoscenza permette infatti di indirizzare più efficacemente il processo erogativo, garantendone uno sviluppo coerente con le strategie del Servizio e dell'intera Azienda U.S.L.

La raccolta, l'elaborazione e l'utilizzo dei dati di attività trova un suo strumento di applicazione nel Sistema Informativo Veterinario (S.I.S.Vet), attivato già da alcuni anni.

Tale sistema rappresenta la base dati comune tra Servizi territoriali e Regione al fine di effettuare le necessarie verifiche e programmazioni.

## **7. FORMAZIONE**

La partecipazione a momenti formativi dovrà essere favorita per il personale di coordinamento e per il personale coinvolto nell'esecuzione di tale programma di lavoro.

Per il 2002 si prevede l'attivazione di un seminario regionale per la formazione del personale delle Aziende U.S.L. sul PNAA.

Franco Rossi



## **VERBALE DI CONTROLLO SULLA PRODUZIONE DEI MANGIMI**

ART.4 D.L.vo 90/93 – ARTT. 1 E 2 D.M. 16.XI.93 – D.M. 19.X.99

- **SERVIZI GENERALI**
- **LOCALI DI DEPOSITO**
- **LOCALI CONSERVAZIONE PREMISCELE, ETC**
- **LOCALI DI PRODUZIONE**
- **LINEE ED IMPIANTI DI PRODUZIONE**
- **LOCALI DI VENDITA**
- **TRASPORTO**
- **SISTEMI DI VERIFICA**
- **PERSONALE**

### **SERVIZI GENERALI**

1. AREE CORTILIVE ED ACCESSI SODDISFACENTI / NON SODDISFACENTI
2. ESISTE/NON ESISTE ZONA LAVAGGIO CAMION
3. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO: \_\_\_\_\_
4. SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI: \_\_\_\_\_
5. SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI: \_\_\_\_\_
6. LOCALI DEPOSITO CARBURANTI E LUBRIFICANTI PRESENTE / NON PRESENTE
7. LOCALE OFFICINA PRESENTE / NON PRESENTE
8. SERVIZI IGIENICI PRESENTI ED IDONEI PER NUMERO E DOTAZIONE \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

**LOCALI DI DEPOSITO**  
**(materie prime e prodotti finiti)**

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI E NUMERICAMENTE ADEGUATI/NON ADEGUATI
2. SONO /NON SONO LOCALI SEPARATI
3. SONO/NON SONO LOCALI CHIUDIBILI A CHIAVE \_\_\_\_\_
4. SONO/NON SONO RIPORTATE TUTTE LE INDICAZIONI PREVISTE A CARTELLINO \_\_\_\_\_
5. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
7. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
8. ILLUMINAZIONE NATURALE / ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
9. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE DELLE POLVERI \_\_\_\_\_
11. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
12. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
13. PRESENZA DI INSETTICIDI, ANTICRITTOGAMICI, CONCIMI ED ALTRE SOSTANZE ESTRANEE NEL DEPOSITO

DATA

FIRMA

**LOCALI CONSERVAZIONE PREMISCELE PER ALIMENTI MEDICAMENTOSI  
MANGIMI MEDICATI/PRODOTTI INTERMEDI  
PREMISCELE DI ADDITIVI/ADDITIVI**

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI
2. SONO LOCALI CHIUDIBILI A CHIAVE
3. SONO/NON SONO UTILIZZATI SILOS OPPORTUNAMENTE IDENTIFICATI PER LO STOCCAGGIO
4. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
7. ILLUMINAZIONE NATURALE / ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
8. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO  
\_\_\_\_\_
11. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
12. PRESENZA DI INSETTICIDI, ANTICRITTOGAMICI, CONCIMI ED ALTRE SOSTANZE ESTRANEE NELLO STABILIMENTO \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

## LOCALI DI PRODUZIONE

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI
2. SONO/ NON SONO LOCALI SEPARATI
3. SONO / NON SONO PIU' LOCALI PER LE DIVERSE PRODUZIONI
4. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
7. ILLUMINAZIONE NATURALE / ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
8. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
11. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
12. PRESENZA DI INSETTICIDI, ANTICRITTOGAMICI, CONCIMI ED ALTRE SOSTANZE ESTRANEE NELLO STABILIMENTO \_\_\_\_\_
13. RISULTANO / NON RISULTANO CONFORMI ALLE PLANIMETRIE PRESENTATE

DATA

FIRMA

## LINEE ED IMPIANTI DI PRODUZIONE

1. SODDISFANO / NON SODDISFANO ALLE ESIGENZE DI PRODUZIONE
2. GARANTISCONO/NON GARANTISCONO CHE LE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI SIANO CONFORMI A QUANTO PREVISTO DALLA VIGENTE NORMATIVA IN TEMA SOPRATTUTTO DI OMOGENEITA' DI DISTRIBUZIONE DEI DIVERSI COMPONENTI COSTITUENTI IL MANGIME
3. TUTTE LE REGISTRAZIONI PREVISTE DALLE NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DIVERSE PRODUZIONI SONO ASSOLTE.
4. LE LINEE E GLI IMPIANTI DI PRODUZIONE RISULTANO / NON RISULTANO CONFORMI AL LAYOUT PRESENTATO.

DATA

FIRMA

## LOCALI DI VENDITA

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI
2. E'/NON E' UN LOCALE SEPARATO
3. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
4. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
6. ILLUMINAZIONE NATURALE / ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
7. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
8. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
10. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
11. PRESENZA DI INSETTICIDI, ANTICRITTOGAMICI, CONCIMI ECC. PER LA VENDITA DIRETTA
12. TUTTE LE REGISTRAZIONI PREVISTE DALLE NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DIVERSE TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE SONO ASSOLTE.

DATA

FIRMA

**TRASPORTO**

1. SONO/NON SONO UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE AUTOMEZZI DELLA DITTA
2. SONO UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE /ANCHE AUTOMEZZI PRIVATI
3. ESISTONO/NON ESISTONO PROCEDURE TECNICHE CUI TUTTI I TRASPORTATORI DEVONO ATTENERSI PER DIMINUIRE IL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION

DATA

FIRMA

**SISTEMI DI VERIFICA**

1. ESISTE /NON ESISTE ED E'/NON E' ATTIVO UN SISTEMA DI VERIFICA BASATO SUL METODO DELL'AUTOCONTROLLO AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITA' DEI PRODOTTI FABBRICATI
2. ESISTE / NON ESISTE ORGANIGRAMMA/FUNZIONIGRAMMA
3. LO STABILIMENTO SI AVVALE/NON SI AVVALE DELL'OPERA DI UN LAUREATO (dati anagrafici)  
\_\_\_\_\_
4. CAMPIONI DI PRINCIPIO ATTIVO E DI PRODOTTI, PER CIASCUN LOTTO, SONO/NON SONO CONSERVATI IN CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO ATTE AD ESCLUDERE QUALSIASI VARIAZIONE O ALTERAZIONE ANOMALA DELLA COMPOSIZIONE DEL CAMPIONE \_\_\_\_\_
5. I CAMPIONI SONO/NON SONO CONSERVATI FINO ALLA FINE DELLA DATA LIMITE DI GARANZIA DEL PRODOTTO O, IN SUA ASSENZA, PER ALMENO 3 ANNI \_\_\_\_\_
6. LO STABILIMENTO E' ACCREDITATO SECONDO IL SISTEMA QUALITA' \_\_\_\_\_
7. LO STABILIMENTO HA UN LABORATORIO DI ANALISI INTERNO PER LE SEGUENTI DETERMINAZIONI ANALITICHE \_\_\_\_\_
8. LO STABILIMENTO SI AVVALE DI UN LABORATORIO DI ANALISI ESTERNO \_\_\_\_\_  
(denominazione) \_\_\_\_\_  
PER LE SEGUENTI DETERMINAZIONI ANALITICHE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

## PERSONALE

1. IL PERSONALE ADDETTO AI PROCESSI PRODUTTIVI , SECONDO QUANTO ASSICURATO DAI RESPONSABILI LEGALI E TECNICI DELL'IMPIANTO, E' IN POSSESSO DI ADEGUATE CONOSCENZE TECNICHE
2. L'ORGANIGRAMMA/ FUNZIONIGRAMMA RIPORTA/NON RIPORTA LE SINGOLE RESPONSABILITA'
3. ESISTONO / NON ESISTONO PROCEDURE (protocolli comportamentali) CUI LE MAESTRANZE DEBBONO ATTENERSI
4. SONO/NON SONO PREVISTI MOMENTI FORMATIVI CON FREQUENZA \_\_\_\_\_ RIVOLTI A TUTTE LE MESTRANZE / AI RESPONSABILI

DATA

FIRMA

**VERBALE DI CONTROLLO SULLA PRODUZIONE DEI MANGIMI**

ART. 6 D.M. 16.XI.93

- **SERVIZI GENERALI**
- **LOCALI DI DEPOSITO**
- **LOCALI CONSERVAZIONE PREMISCELE, ETC**
- **LOCALI DI PRODUZIONE**
- **LINEE ED IMPIANTI DI PRODUZIONE**
- **TRASPORTO**
- **SISTEMI DI VERIFICA**
- **PERSONALE**

**SERVIZI GENERALI**

1. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO: \_\_\_\_\_
2. SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI: \_\_\_\_\_
3. SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI: \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

## LOCALI DI DEPOSITO

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI E NUMERICAMENTE ADEGUATI/NON ADEGUATI
2. SONO /NON SONO LOCALI SEPARATI
3. SONO/NON SONO LOCALI CHIUDIBILI A CHIAVE \_\_\_\_\_
4. SONO/NON SONO RIPORTATE TUTTE LE INDICAZIONI PREVISTE A CARTELLINO \_\_\_\_\_
5. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
7. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
8. ILLUMINAZIONE NATURALE \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE DELLE POLVERI \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
11. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

**LOCALI CONSERVAZIONE  
MANGIMI MEDICATI/PRODOTTI INTERMEDI  
PREMISCELE DI ADDITIVI**

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI
2. SONO LOCALI CHIUDIBILI A CHIAVE
3. SONO/NON SONO UTILIZZATI SILOS OPPORTUNAMENTE IDENTIFICATI PER LO STOCCAGGIO
4. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
7. ILLUMINAZIONE NATURALE E/O ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
8. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO \_\_\_\_\_
10. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

## LOCALI DI PRODUZIONE

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI
2. SONO/ NON SONO LOCALI SEPARATI
3. SONO / NON SONO PIU' LOCALI PER LE DIVERSE PRODUZIONI
4. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
7. ILLUMINAZIONE NATURALE O ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
8. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
11. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
12. RISULTANO / NON RISULTANO CONFORMI ALLE PLANIMETRIE PRESENTATE

DATA

FIRMA

## LINEE ED IMPIANTI DI PRODUZIONE

1. SODDISFANO / NON SODDISFANO ALLE ESIGENZE DI PRODUZIONE
2. GARANTISCONO/NON GARANTISCONO CHE LE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI SIANO CONFORMI A QUANTO PREVISTO DALLA VIGENTE NORMATIVA IN TEMA SOPRATTUTTO DI OMOGENEITA' DI DISTRIBUZIONE DEI DIVERSI COMPONENTI COSTITUENTI IL MANGIME
3. TUTTE LE REGISTRAZIONI PREVISTE DALLE NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER LE DIVERSE PRODUZIONI SONO ASSOLTE.
4. LE LINEE E GLI IMPIANTI DI PRODUZIONE RISULTANO / NON RISULTANO CONFORMI AL LAY-OUT PRESENTATO.

DATA

FIRMA

**TRASPORTO**

1. SONO/NON SONO UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE AUTOMEZZI DELLA DITTA
2. SONO UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE /ANCHE AUTOMEZZI PRIVATI
3. ESISTONO/NON ESISTONO PROCEDURE TECNICHE CUI ATTENERSI PER DIMINUIRE IL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION

DATA

FIRMA

**SISTEMI DI VERIFICA**

1. ESISTE /NON ESISTE ED E'/NON E' ATTIVO UN SISTEMA DI VERIFICA BASATO SUL METODO DELL'AUTOCONTROLLO AL FINE DI GARANTIRE LA QUALITA' DEI PRODOTTI FABBRICATI
  2. LO STABILIMENTO SI AVVALE/NON SI AVVALE DELL'OPERA DI UN LAUREATO (dati anagrafici)  
\_\_\_\_\_
  3. CAMPIONI DI PRINCIPIO ATTIVO E DI PRODOTTI, PER CIASCUN LOTTO, SONO/NON SONO CONSERVATI IN CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO ATTE AD ESCLUDERE QUALSIASI VARIAZIONE O ALTERAZIONE ANOMALA DELLA COMPOSIZIONE DEL CAMPIONE \_\_\_\_\_
  4. I CAMPIONI SONO/NON SONO CONSERVATI PER UN PERIODO ADEGUATO IN FUNZIONE DELL'UTILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI
  5. LO STABILIMENTO HA UN LABORATORIO DI ANALISI INTERNO PER LE SEGUENTI DETERMINAZIONI ANALITICHE \_\_\_\_\_
  6. LO STABILIMENTO SI AVVALE DI UN LABORATORIO DI ANALISI ESTERNO \_\_\_\_\_  
(denominazione) \_\_\_\_\_  
PER LE SEGUENTI DETERMINAZIONI ANALITICHE \_\_\_\_\_
- 

DATA

FIRMA

## **PERSONALE**

1. IL PERSONALE ADDETTO AI PROCESSI PRODUTTIVI, SECONDO QUANTO ASSICURATO DAI RESPONSABILI LEGALI E TECNICI DELL'IMPIANTO, E' IN POSSESSO DI ADEGUATE CONOSCENZE TECNICHE
2. L'ORGANIGRAMMA/ FUNZIONIGRAMMA RIPORTA/NON RIPORTA LE SINGOLE RESPONSABILITA'
3. ESISTONO / NON ESISTONO PROCEDURE (protocolli comportamentali) CUI DEBBA ATTENERSI IL PERSONALE CHE OPERA NEL MANGIMIFICIO

DATA

FIRMA

**VERBALE DI CONTROLLO IN IMPIANTI DI DEPOSITO, DISTRUZIONE,  
TRASFORMAZIONE AVANZI E RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE, CONCIERIE,  
COLERIE.  
(D.Lvo 508/1992)**

RAGIONE SOCIALE \_\_\_\_\_

SEDE LEGALE VIA \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

COMUNE \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELEFONO N. \_\_\_\_\_ FAX N. \_\_\_\_\_

RAPPRESENTANTE LEGALE \_\_\_\_\_

NATO A \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_

RESIDENTE A \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

SEDE DELLO STABILIMENTO (denominazione) \_\_\_\_\_

CODICE \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

COMUNE \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELEFONO N. \_\_\_\_\_ FAX N. \_\_\_\_\_

ANNO DI COSTRUZIONE \_\_\_\_\_

AUTORIZZAZIONE \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA STABILIMENTO: PRETRATTAMENTO	<input type="checkbox"/>
BASSO RISCHIO	<input type="checkbox"/>
ALIMENTI PER ANIMALI FAMILIARI	<input type="checkbox"/>
PRODOTTI FARMACEUTICI	<input type="checkbox"/>
PRODOTTI TECNICI	<input type="checkbox"/>

MATERIE PRIME INTRODOTTE:	OSSA IDONEE CONSUMO UMANO	<input type="checkbox"/>
	GELATINA	<input type="checkbox"/>
	PELLI, LANE E SETOLE	<input type="checkbox"/>
	CORNA E UNGHIE	<input type="checkbox"/>
	SANGUE	<input type="checkbox"/>
	GRASSI FUSI	<input type="checkbox"/>
	PENNE E PIUME	<input type="checkbox"/>
	CASCAMI DI MACELLAZIONE	<input type="checkbox"/>
	CARNI FRESCHE - CARNICCI	<input type="checkbox"/>
	CARNI PREPARATE	<input type="checkbox"/>
	CARCASSE E CAROGNE	<input type="checkbox"/>
	BUDELLA	<input type="checkbox"/>
	LATTE E PRODOTTI DERIVATI	<input type="checkbox"/>
	GUSCI D'UOVO	<input type="checkbox"/>
	MATERIE PRIME TRATTATE	<input type="checkbox"/>
	PRODOTTI ITTICI	<input type="checkbox"/>
	DERIVANTI DA :	BOVINI
EQUINI		<input type="checkbox"/>
SUINI		<input type="checkbox"/>
OVI-CAPRINI		<input type="checkbox"/>
CONIGLI		<input type="checkbox"/>
POLLAME E SELVAGGINA		<input type="checkbox"/>
PESCE		<input type="checkbox"/>
AMBITO DI RACCOLTA	REGIONALE	<input type="checkbox"/>
	NAZIONALE	<input type="checkbox"/>
	ESTERO	<input type="checkbox"/>

PER ESTERO INDICARE I PAESI (sigle): \_\_\_\_\_

AMBITO DI COMMERCIALIZZAZIONE	REGIONALE	<input type="checkbox"/>
	NAZIONALE	<input type="checkbox"/>
	ESTERO	<input type="checkbox"/>

PER ESTERO INDICARE I PAESI (sigle): \_\_\_\_\_

ADDETTI ALLA LAVORAZIONE N. \_\_\_\_\_ DI CUI ZONA SPORCA N. \_\_\_\_\_ ZONA PULITA N. \_\_\_\_\_

---



TIPOLOGIA DI PRODUZIONE:

FARINA DI OSSA (tons/anno) \_\_\_\_\_

FARINA DI CARNE (tons/anno) \_\_\_\_\_

FARINA DI SANGUE (tons/anno) \_\_\_\_\_

FARINA DI PIUME (tons/anno) \_\_\_\_\_

FARINA DI PESCE (tons/anno) \_\_\_\_\_

FERTILIZZANTI (tons/anno) \_\_\_\_\_

GRASSI FUSI (tons/anno) \_\_\_\_\_

ALTRO (tons/anno) \_\_\_\_\_

AUTOMEZZI/CONTENITORI IMPIEGATI PER LA RACCOLTA DELLE MATERIE PRIME

N. \_\_\_\_\_  
 DI CUI BASSO RISCHIO

DI PROPRIETA' N. \_\_\_\_\_

CONTO TERZI N. \_\_\_\_\_

DI CUI ALTO RISCHIO

DI PROPRIETA' N. \_\_\_\_\_

CONTO TERZI N. \_\_\_\_\_

DI CUI M.S.R

DI PROPRIETA' N. \_\_\_\_\_

CONTO TERZI N. \_\_\_\_\_

ATTREZZATURE DI LAVAGGIO E DISINFEZIONE DEGLI AUTOMEZZI N. \_\_\_\_\_

DI CUI FISSE N. \_\_\_\_\_

DI CUI MOBILI N. \_\_\_\_\_

ATTREZZATURE DI LAVAGGIO E DISINFEZIONE INTERO IMPIANTO N. \_\_\_\_\_

DI CUI FISSE N. \_\_\_\_\_

DI CUI MOBILI N. \_\_\_\_\_

- **SERVIZI GENERALI**
- **LOCALI DI DEPOSITO**
- **LOCALI DI PRODUZIONE**
- **LINEE ED IMPIANTI DI PRODUZIONE**
- **TRASPORTO**
- **SISTEMI DI VERIFICA**
- **PERSONALE**

### **SERVIZI GENERALI**

1. AREE CORTILIVE ED ACCESSI SODDISFACENTI / NON SODDISFACENTI
2. ESISTE/NON ESISTE ZONA LAVAGGIO CAMION
3. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO: \_\_\_\_\_
4. SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI: \_\_\_\_\_
5. SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI: \_\_\_\_\_
6. ABBATTIMENTO EMISSIONI IN  
ATMOSFERA: \_\_\_\_\_
7. LOCALI DEPOSITO CARBURANTI E LUBRIFICANTI PRESENTE / NON PRESENTE
8. LOCALE OFFICINA PRESENTE / NON PRESENTE
9. SERVIZI IGIENICI PRESENTI ED IDONEI PER NUMERO E DOTAZIONE \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

**LOCALI DI DEPOSITO**  
**(materie prime e prodotti finiti)**

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI E NUMERICAMENTE ADEGUATI/NON ADEGUATI
2. SONO /NON SONO LOCALI SEPARATI
3. SONO/NON SONO LOCALI CHIUDIBILI A CHIAVE \_\_\_\_\_
4. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
7. ILLUMINAZIONE NATURALE / ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
8. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE DELLE POLVERI \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
11. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
12. PRESENZA/MANCATA PRESENZA DI SOSTANZE ESTRANEE NEL DEPOSITO \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

**LOCALI DI PRODUZIONE**

1. SONO/NON SONO SUFFICIENTEMENTE VASTI IN RAPPORTO AL TIPO ED ALL'ENTITA' DELLE PRODUZIONI
2. SONO/ NON SONO LOCALI SEPARATI
3. SONO / NON SONO PIU' LOCALI PER LE DIVERSE PRODUZIONI
4. STATO DELLE PARETI \_\_\_\_\_
5. STATO DEI PAVIMENTI \_\_\_\_\_
6. STATO DEI SOFFITTI \_\_\_\_\_
7. ILLUMINAZIONE NATURALE / ARTIFICIALE \_\_\_\_\_
8. RICAMBIO D'ARIA GARANTITO DA \_\_\_\_\_
9. IMPIANTO DI ASPIRAZIONE \_\_\_\_\_
10. IMPIANTO DI RACCOLTA E DI SCARICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO E DI QUELLE NERE \_\_\_\_\_
11. SISTEMI DI PROTEZIONE CONTRO GLI ANIMALI INDESIDERATI \_\_\_\_\_
12. PRESENZA DI INSETTICIDI, ANTICRITTOGAMICI, CONCIMI ED ALTRE SOSTANZE ESTRANEE NELLO STABILIMENTO \_\_\_\_\_
13. RISULTANO / NON RISULTANO CONFORMI ALLE PLANIMETRIE PRESENTATE

DATA

FIRMA

**LINEE ED IMPIANTI DI PRODUZIONE**

1. SODDISFANO / NON SODDISFANO LE ESIGENZE DI PRODUZIONE
2. GARANTISCONO/NON GARANTISCONO CHE LE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI SIANO CONFORMI A QUANTO PREVISTO DALLA VIGENTE NORMATIVA
3. TUTTE LE REGISTRAZIONI PREVISTE DALLE NORMATIVE DI RIFERIMENTO SONO ASSOLTE.
4. LE LINEE E GLI IMPIANTI DI PRODUZIONE RISULTANO / NON RISULTANO CONFORMI AL LAYOUT PRESENTATO.

DATA

FIRMA

**TRASPORTO**

1. ESISTONO/NON ESISTONO PROCEDURE TECNICHE CUI TUTTI I TRASPORTATORI DEVONO ATTENERSI

DATA

FIRMA

**SISTEMI DI VERIFICA**

1. ESISTE /NON ESISTE ED E'/NON E' ATTIVO UN SISTEMA DI VERIFICA BASATO SUL METODO DELL'AUTOCONTROLLO AL FINE DI GARANTIRE:
- LA QUALITA' CHIMICA E MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI FABBRICATI;
  - LA RINTRACCIABILITA' PER SINGOLI LOTTI DI PRODUZIONE;
  - IL MONITORAGGIO CONTINUO DEI TRATTAMENTI CUI SONO SOTTOPOSTE LE MATERIE PRIME (TRITURATORE, TEMPERATURA, PRESSIONE, DURATA DEL CICLO)
2. LO STABILIMENTO E' ACCREDITATO SECONDO IL SISTEMA QUALITA' \_\_\_\_\_

---

IMPIANTO CHE SI AVVALE DI UN LABORATORIO DI ANALISI ESTERNO (denominazione)

---

PER LE SEGUENTI DETERMINAZIONI ANALITICHE \_\_\_\_\_

---

DATA

FIRMA

**PERSONALE**

1. IL PERSONALE ADDETTO AI PROCESSI PRODUTTIVI , SECONDO QUANTO ASSICURATO DAI RESPONSABILI LEGALI E TECNICI DELL'IMPIANTO, E' IN POSSESSO DI ADEGUATE CONOSCENZE TECNICHE
2. L'ORGANIGRAMMA/ FUNZIONIGRAMMA RIPORTA/NON RIPORTA LE SINGOLE RESPONSABILITA'
3. ESISTONO / NON ESISTONO PROCEDURE (protocolli comportamentali) CUI LE MAESTRANZE DEBONO ATTENERSI
4. SONO/NON SONO PREVISTI MOMENTI FORMATIVI CON FREQUENZA \_\_\_\_\_ RIVOLTI A TUTTE LE MESTRANZE / AI RESPONSABILI

DATA

FIRMA

## Anagrafe degli impianti di produzione, distribuzione di alimenti per animali (allegato 7, art. 3, comma 2, D.M. 7 gennaio 1990)

### SEDE LEGALE

1. Regione	2. Codice identificativo	3. Az. USL	4. Ragione sociale	5. Legale rappresentante
6. Indirizzo sede legale (via e n. civico)	7. CAP	8. Località (Comune)	9. Codice fiscale / Partita IVA	10. Telefono

### SEDE IMPIANTO

11. Regione	12. Codice identificativo	13. Az. USL	14. Denominazione	15. Indirizzo sede impianto (via e n. civico)
16. CAP	17. Località (Comune)	18. Codice fiscale / Partita IVA	19. Telefono	20. Codice ISTAT attività
21. Potenzialità oraria impianto	22. Produzione annua q.			

### RESPONSABILE IMPIANTO

23. Cognome e nome	24. Indirizzo responsabile impianto	25. CAP	26. Telefono	27. Località
28. Provincia				

### SPECIE ANIMALE A CUI SONO DESTINATI I MANGIMI

29. Specie animale	30. Quantitativo prodotto annualmente (q)
--------------------	---

### CATEGORIE DI RUMINANTI

31. Categoria	32. Quantitativo prodotto annualmente (q)
---------------	---

### MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE UTILIZZATE

33. Materia prima	34. Quantitativo utilizzato annualmente (q)	35. Origine
-------------------	---	-------------

### MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE UTILIZZATE

36. Materia prima	37. Quantitativo utilizzato annualmente (q)	38. Origine
-------------------	---	-------------

### DESTINAZIONE PRODOTTI FINITI

39. Destinazione	40. Quantitativo prodotto annualmente (q)
------------------	---

### AUTORIZZAZIONI

41. Autorizzazioni in possesso dall'impianto
--