

Scheda per la classificazione dei mangimifici in base al profilo di rischio

Ditta _____
 Sede legale: Via _____ n° _____ ☎ _____ Comune _____
 Sede stabilimento: Via _____ n° _____ ☎ _____ Comune _____
 Rappresentante legale Sig. _____ Residente in _____ N°
 registrazione/riconoscimento: _____ rilasciato il _____ per _____

Categoria A: CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO

1. Criterio: Data di costruzione o ristrutturazione significativa		✓
<i>Nuova costruzione</i>	- stabilimenti costruiti negli ultimi 8 anni.	
<i>Recente ristrutturazione</i>	- stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno avuto una significativa ristrutturazione negli ultimi 8 anni.	
<i>Abbastanza recenti</i>	- stabilimenti costruiti tra gli 8 e 20 anni o che hanno avuto una significativa ristrutturazione in tale periodo.	
<i>Datate</i>	- stabilimenti con più di 20 anni che non hanno avuto ristrutturazioni significative.	

2. Criterio: Condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature		✓
<i>Buone</i>	- nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione; - lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.	
<i>Discrete</i>	- carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento e che non hanno effetti potenziali sulla sicurezza dei mangimi.	
<i>Scarse</i>	- carenze maggiori, o numerose carenze minori, risultanti in condizioni igieniche inadeguate che però non si riflettono significativamente sulla sicurezza dei mangimi e - i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono in corso di adeguamento.	
<i>Insufficienti</i>	- condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto, condizioni di pulizia e manutenzione della struttura, degli impianti e delle attrezzature con carenze importanti; oppure - i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature presentano carenze che possono riflettersi sul processo produttivo.	

Note: _____

Categoria B: PERSONALE ED ENTITÀ PRODUTTIVA

3. Criterio: Formazione del personale		✓
<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none">- buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza dei mangimi, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o- elevato grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale.	
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none">- preparazione limitata del management aziendale sui temi di sicurezza dei mangimi, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o- discreto grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale.	
<i>Scarsa</i>	<ul style="list-style-type: none">- scarsa preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza dei mangimi, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o- grado approssimativo grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale.	
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none">- insufficiente preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza dei mangimi, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o- insufficiente grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale, con possibili ripercussioni sulla qualità e salubrità del prodotto.	

4. Criterio: Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione		✓
<i>Artigianale</i>	<ul style="list-style-type: none">- stabilimenti in cui la produzione media annua è uguale o inferiore a 50.000 quintali di mangime (produzione bassa).	
<i>Piccola impresa</i>	<ul style="list-style-type: none">- stabilimenti in cui la produzione media annua varia da 50.000 a 250.000 quintali di mangime (produzione medio-bassa).	
<i>Industriale medio</i>	<ul style="list-style-type: none">- stabilimenti industriali in cui la produzione media annua varia da 250.000 a 1.000.000 quintali di mangime (produzione medio-elevata).	
<i>Industriale grande</i>	<ul style="list-style-type: none">- stabilimenti industriali in cui la produzione media annua è superiore a 1.000.000 quintali di mangime (produzione elevata).	

5. Criterio: Dimensione del mercato servito		✓
<i>Regionale</i>	<ul style="list-style-type: none">- commercializzazione limitata alla sola Regione Sardegna.	
<i>Nazionale</i>	<ul style="list-style-type: none">- commercializzazione verso altre Regioni italiane.	
<i>Comunitario / Paesi terzi</i>	<ul style="list-style-type: none">- commercializzazione in ambito Comunitario; oppure- esportazione verso Paesi terzi.	

Note: _____

Categoria C: GESTIONE DELLA PRODUZIONE

6. Criterio: Classificazione della produzione		✓
<i>Cat. A</i>	<ul style="list-style-type: none">- produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o premiscele di nutrizionali, e/o- produzione di mangimi con OGM ammessi.	

Cat. B	<ul style="list-style-type: none"> - produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o zootecnici e/o coccidiostatici e/o - produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione e/o - produzione di mangimi OGM <i>free</i> e/o biologico con fossa di scarico dedicata ed impianto di lavorazione separato e/o - utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea dedicata in stabilimento che non produce alimenti per erbivori. 	
Cat. C	<ul style="list-style-type: none"> - produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o zootecnici e/o coccidiostatici e - produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o - produzione di mangimi OGM <i>free</i> e/o biologico con fossa di scarico dedicata ma con impianti promiscui e/o - utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea unica in stabilimento che non produce alimenti per erbivori. 	
Cat. D	<ul style="list-style-type: none"> - produzione i mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o zootecnici e/o coccidiostatici e - produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o - produzione di mangimi OGM <i>free</i> e/o biologico con fossa di scarico ed impianti promiscui e/o - utilizzo delle PAT (farine di pesce) in stabilimento che produce alimenti per erbivori. 	

7. Criterio: Gestione delle contaminazioni crociate		✓
<i>Completa</i>	- completa gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri.	
<i>Adeguate</i>	- adeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri.	
<i>Incompleta</i>	- incompleta gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi ed incompleta gestione delle polveri.	
<i>Inadeguata</i>	- inadeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e scorretta gestione delle polveri.	

8. Criterio: Controllo della produzione		✓
<i>Completo</i>	<ul style="list-style-type: none"> - completezza e adeguatezza del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito e/o - controlli analitici completi circa l'omogeneità della miscelata. 	
<i>Completo con carenze minori</i>	<ul style="list-style-type: none"> - piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito completo, rispettato ma non adeguato all'entità della produzione e/o - controlli analitici incompleti circa l'omogeneità della miscelata. 	
<i>Completo con carenze maggiori</i>	<ul style="list-style-type: none"> - piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito carente e inadeguato alla realtà aziendale e/o - assenza di controlli analitici sulla miscelata. 	
<i>Incompleto</i>	<ul style="list-style-type: none"> - piano analitico incompleto, inadeguato e non rispettato per le materie prime e/o per il prodotto finito e/o - assenza di controlli analitici sulla miscelata. 	

Note: _____

Categoria E: SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

9. Criterio: Completezza formale del piano di autocontrollo		✓
<i>Completo e adeguato</i>	- piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale, sostanziale ed adeguato alla realtà aziendale.	
<i>Adeguato</i>	- il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale ma è incompleto dal punto di vista formale e le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale.	
<i>Incompleto</i>	- il piano di autocontrollo presenta carenze sostanziali e l'analisi dei pericoli e individuazione dei CCP incompleta e/o le procedure di verifica e di controllo sono incomplete e/o non sono presenti limiti critici.	
<i>Inadeguato</i>	- il piano di autocontrollo è inadeguato, incompleto e presenta carenze sostanziali; - assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali e/o assenza dell'analisi dei pericoli ed dell'individuazione dei CCP, oppure - assenza di procedure di verifica, di controllo e assenza di azioni correttive e/o assenza dei limiti critici.	

10. Criterio: Grado di applicazione del piano di autocontrollo		✓
<i>Applicato</i>	- il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto e le registrazioni sono complete, adeguate e documentate; - il sistema è aggiornato ed è correttamente applicato il sistema di tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo.	
<i>Carenze minori</i>	- carenze nell'applicazione del piano di autocontrollo, ma senza riflessi sull'attività produttiva e sulla qualità del prodotto; - le registrazioni sono incomplete e/o il sistema non è aggiornato; - corretta applicazione del sistema della tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo.	
<i>Carenze maggiori</i>	- carenze rilevanti nell'applicazione del piano di autocontrollo che possono creare problematiche sanitarie; - le registrazioni sono incomplete, inadeguate e insufficienti; - il sistema non è aggiornato, ma è correttamente applicato il sistema di tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo.	
<i>Non applicato</i>	- mancata applicazione del piano di autocontrollo; - assenza delle registrazioni, oppure - mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità riscontrate durante l'applicazione delle principali procedure, oppure - assenza di controllo e/o di registrazione del monitoraggio dei CCP, oppure - il sistema non è aggiornato oppure - inadeguatezza della gestione della tracciabilità e della rintracciabilità dei prodotti e della procedura di ritiro/richiamo.	

Note: _____

Categoria F: DATI STORICI

11. Criterio: Irregolarità, non conformità pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli		✓
<i>Non significative o formali</i>	<ul style="list-style-type: none"> - irregolarità non ripetute e/o risolte che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto; - assenza di non conformità e positività analitiche pregresse riscontrate. 	
<i>Non significative o formali ripetute</i>	<ul style="list-style-type: none"> - irregolarità ripetute e/o non risolte che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, oppure - presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate non ripetute e/o risolte (occasionali). 	
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> - irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, non ripetute e/o prontamente risolte oppure - presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate ripetute e non risolte o di positività analitiche non ripetute e/o prontamente risolte (occasionali). 	
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> - irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, ripetute e/o irrisolte, oppure - conflitti tra azienda e servizio di controllo e/o indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale; - presenza di positività analitiche ripetute e/o irrisolte o positività gravi per significatività del valore riscontrato. 	

Note: _____

Data _____

Firma

Firma
