

Allegato 4i Distribuzione

| | | | | | | |
|--|---|----------|----|----|-----|---------------|
| | Informazioni generali/dati anagrafici | | | | | |
| | | | | | | |
| | Sede legale | | | | | |
| | | | | | | |
| | Sede operativa | | | | | |
| | | | | | | |
| 1 – DISTRIBUZIONE OSM registrati art.5 comma 2 M12, M14, M15, ,M23, M25, M32, M33, M40 | | | | | | |
| REQUIITI DELL'ALLEGATO II DEL REG.CE 183/05 | | | | | | |
| | Requisito | Giudizio | | | | Note/evidenze |
| 1.1 | L'OSM gestisce l'attività in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi. | SI | no | NO | N/A | |
| 1.2 | L'OSM assicura condizioni igieniche di trasporto dei mangimi | SI | no | NO | N/A | |
| 1.3 | L'OSM opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi | SI | no | NO | N/A | |
| 1.4 | 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 | NO | N/A | |
| 1.5 | Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento | SI | no | NO | N/A | |
| 1.6 | È 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 | NO | N/A | |
| 1.7 | I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi) | SI | no | NO | N/A | |
| 1.8 | I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi | SI | no | NO | N/A | |
| 1.9 | Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare | SI | no | NO | N/A | |
| 1.10 | i mangimi sono trasportati in appositi contenitori | SI | no | NO | N/A | |
| 1.11 | I mangimi sono trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento. | SI | no | NO | N/A | |
| 1.12 | I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti. | SI | no | NO | N/A | |
| 1.13 | Vengono introdotti programmi di pulitura e si riducono al minimo le tracce di detersivi e disinfettanti. | SI | no | NO | N/A | |
| 1.14 | Vengono ridotti al minimo e sono tenuti sotto controllo gli scarti per contenere l'invasione di parassiti. | SI | no | NO | N/A | |
| 1.15 | Se del caso, gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare: a) per mantenere puliti e, ove necessario dopo la pulitura, disinfettare in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati lo stoccaggio e il trasporto di mangimi; b) per assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di trasporto e stoccaggio dei mangimi. | SI | no | NO | N/A | |
| 1.16 | I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con accesso riservato al personale autorizzato e protetti dalle contaminazioni ambientali | SI | no | NO | N/A | |
| 1.17 | I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati | SI | no | NO | N/A | |
| 1.18 | L'OSM ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 183/05 dei | SI | no | NO | N/A | |

| | | | | | | |
|---|---|-----------------|----|----|-----|----------------------|
| | trasportatori dei mangimi in ingresso | | | | | |
| 2 – DISTRIBUZIONE di grassi e oli | | | | | | |
| 2.1 | I contenitori per il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o derivati destinati all'alimentazione degli animali non devono essere utilizzati per il trasporto o lo stoccaggio di prodotti diversi da questi, | SI | no | NO | N/A | |
| 2.2 | I contenitori per il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o derivati destinati sono utilizzati per il trasporto anche di altri prodotti in quanto soddisfino i requisiti: - del regolamento (CE) n. 183/2005 - o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, - e dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE. | SI | no | NO | N/A | |
| 2.3 | Sono tenuti separati da qualsiasi altro carico, laddove esista un rischio di contaminazione. | SI | no | NO | N/A | |
| 2.4 | Nei casi in cui i contenitori sono stati precedentemente utilizzati per il trasporto di prodotti non conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 183/2005 o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE sono puliti in modo efficiente, così da eliminare ogni traccia di prodotto | SI | no | NO | N/A | |
| 2.5 | I grassi di origine animale della categoria 3, di cui all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009, sono trasportati conformemente a tale regolamento | SI | no | NO | N/A | |
| 3- DISTRIBUZIONE di Mangimi Medicati | | | | | | |
| 3.1 | I veicoli per il trasporto di mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda sono puliti regolarmente, in particolare quando sono usati per convogliare e distribuire i mangimi medicati. | SI | no | NO | N/A | |
| 3.2 | I farmaci destinati alla produzione di mangimi medicati sono conservati in un locale separato e chiudibile a chiave | SI | no | NO | N/A | |
| 3.3 | I mangimi medicati sono stoccati in silos contenitori dedicati chiusi e opportunamente identificati | SI | no | NO | N/A | |
| 3.4 | I mangimi medicati o con coccidiostatici sono conservati in maniera separata e facilmente distinguibile dagli altri mangimi | SI | no | NO | N/A | |
| 3.5 | I locali di conservazione dei mangimi medicati sono locali chiudibili a chiave | SI | no | NO | N/A | |
| 4 - Autocontrollo e procedure | | | | | | |
| | Requisito | Giudizio | | | | Note/evidenze |
| 4.1 | È presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo dei mangimi all'accettazione | SI | no | NO | N/A | |
| 4.2 | L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi e i fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 183/05 | SI | no | NO | N/A | |
| 4.3 | L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP. | SI | no | NO | N/A | |
| 4.4 | 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 | NO | N/A | |
| | – i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici; | SI | no | NO | N/A | |
| | – l'analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti | SI | no | NO | N/A | |
| | – 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 | NO | N/A | |
| | – la scelta dei CCP è idonea allo scopo | SI | no | NO | N/A | |
| | – 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 | NO | N/A | |

| | | | | | | |
|---|---|-----------------|----|----|-----|----------------------|
| | – stabiliti da requisiti normativi | SI | no | NO | N/A | |
| | – stabiliti da specifiche dell'operatore | SI | no | NO | N/A | |
| | – la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo | SI | no | NO | N/A | |
| | – sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci | SI | no | NO | N/A | |
| | – 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 | NO | N/A | |
| | – 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 | NO | N/A | |
| | – è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all'attività | SI | no | NO | N/A | |
| | – la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita | SI | no | NO | N/A | |
| | – 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 | NO | N/A | |
| 4.5 | Data ultima revisione | | | | | |
| 4.6 | Il pericolo di contaminazione crociata e carry over da principi attivi è debitamente considerato all'interno delle procedure di autocontrollo adottate dall'OSM | SI | no | NO | N/A | |
| 4.7 | Esiste, se necessario, una procedura validata di gestione delle contaminazioni crociate e dei fenomeni di carry over | SI | no | NO | N/A | |
| 5 - Rintracciabilità e registro delle non conformità | | | | | | |
| | Requisito | Giudizio | | | | Note/evidenze |
| 5.1 | L'operatore tiene registrazioni aggiornate di: | | | | | |
| | – nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi, degli additivi, premiscele e dei mangimi complementari e data di consegna | SI | no | NO | N/A | |
| | – tipo, quantità, formulazione e data di produzione dei mangimi | SI | no | NO | N/A | |
| | – i gruppi animali a cui lo ha somministrato | SI | no | NO | N/A | |
| 5.2 | Le registrazioni sono messe a disposizione delle autorità competenti | SI | no | NO | N/A | |
| 5.3 | Esiste un sistema di registrazione e trattamento delle non conformità | SI | no | NO | N/A | |
| 5.4 | Esiste una procedura da adottare nel caso si verifichi una non conformità nel mangime o nel prodotto di origine animale derivata dall'uso dei mangimi | SI | no | NO | N/A | |
| 5.5 | Viene descritta la destinazione dei prodotti non conformi | SI | no | NO | N/A | |