

Allegato 4h Trasportatori

	Informazioni generali/dati anagrafici	Tipologia trasporti
	Flotta:	
	Targa:	

1 – TRASPORTATORE CONTO TERZI OSM registrati art.5 comma 2 M16 REQUISITI 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 detergenti 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:				
	per mantenere puliti e, ove necessario dopo il trasporto, disinfettare in modo appropriato, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per il trasporto di mangimi;	SI	no	NO	N/A
	per assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di trasporto dei mangimi e la loro igienicità;	SI	no	NO	N/A
2 - Trasporto di grassi miscelati e oli vegetali					
2.1	I contenitori per il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o derivati destinati all'alimentazione degli animali non sono 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	Se 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 - Trasporto 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 veicoli sono concepiti in modo tale da:					
	ridurre il rischio di errore, le contaminazioni, le contaminazioni crociate e tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
	consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione	SI	no	NO	N/A	
4 - Personale e formazione						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.1	Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze	SI	no	NO	N/A	
4.2	È 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	NO	N/A	
5 - Autocontrollo e procedure						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.1	L'OSM adotta procedure per minimizzare le contaminazioni crociate	SI	no	NO	N/A	
5.2	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	
5.3	Esiste una procedura validata di gestione delle contaminazioni crociate e dei fenomeni di carry over	SI	no	NO	N/A	
5.4	L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.	SI	no	NO	N/A	
5.5	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	SI	no	NO	N/A	

	l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati					
	– 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	
5.6	Data ultima revisione					
6 - Rintracciabilità e registro delle non conformità						
6.1	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
6.2	L'operatore tiene registrazioni aggiornate dei trasporti effettuati	SI	no	NO	N/A	
6.3	Le registrazioni sono messe a disposizione delle autorità competenti	SI	no	NO	N/A	
6.4	Esiste un sistema di registrazione e trattamento delle non conformità	SI	no	NO	N/A	
6.5	Esiste una procedura da adottare nel caso si verifichi una non conformità nel mangime trasportato	SI	no	NO	N/A	