

Anno 202 ____ li ____

CHECK LIST CENSIMENTO IMPIANTO PRODUZIONE MANGIMI NON – OGM

1) DATI ANAGRAFICI ED INFORMAZIONI GENERALI

n. riconoscimento / registrazione

Ragione sociale _____
Legale rappresentante _____
Sede produttiva _____
Data costruzione _____ data ultima ristrutturazione _____
Tipologia produttiva _____
Descrizione attività _____
Quantificazione produzioni _____
Materie prime non-OGM utilizzate _____

- | | | |
|--|-----------------------------------|--|
| • produzione mangimi circuito biologico <input type="checkbox"/> | completi <input type="checkbox"/> | complementari <input type="checkbox"/> |
| • produzione mangimi non OGM <input type="checkbox"/> | completi <input type="checkbox"/> | complementari <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|---|---|--|
| • dimensione del mercato servito
mangimi non OGM | { | <input type="checkbox"/> comunitario / paesi terzi _____ |
| | | <input type="checkbox"/> nazionale _____ |
| | | <input type="checkbox"/> regionale _____ |
| | | <input type="checkbox"/> locale _____ |

- giorni di lavorazione/orari mangimi convenzionali _____
- giorni di lavorazione/orari mangimi non OGM _____
- quantitativo annuo di mangime prodotto (ql) convenzionale etichettato OGM _____
convenzionale non – OGM _____
biologico _____
- responsabile produzione _____
- responsabile qualità _____

PROCESSO PRODUTTIVO

2) DOCUMENTAZIONE

planimetria aggiornata (1:100) (indicazione in planimetria delle fosse, silos materie prime/prodotti finiti, aree stoccaggio, dedicate ai mangimi non OGM) sì ☐ no ☐

3) REQUISITI IMPIANTO

materie prime alla rinfusa:

- fosse di scarico n° _____
- fosse di scarico dedicate non OGM n° _____
- fosse di scarico provviste di protezione (sotto tettoia/copertura della griglia) sì ☐ no ☐
- dispositivi per la separazione di eventuali corpi estranei sì ☐ no ☐
- deviatore di flusso (per ricarico del prodotto non accettato dopo lo scarico)..... sì ☐ no ☐

materie prime in silos:

silos n° _____

presenza silos dedicati non OGM sì ☐ no ☐

identificazione dei silos sì ☐ no ☐

frequenza di pulizia dei silos _____

• **sistema di produzione**

tipologia del sistema di produzione: linea unica ☐

linea doppia ☐

sistemi di prevenzione contaminazione crociata/carry-over – mangimi OGM/mangimi non OGM:

• pianificazione temporale delle lavorazioni – giorni/orari di produzione diversi _____

• utilizzo prodotti di lavaggio per la pulizia della linea sì ☐ no ☐

quali? _____

• n° cicli di produzione per prevenire il carry-over (procedura valicata) _____

• determinazione del volume di mangime necessario per il lavaggio della linea (ton/tempo) _____

• gestione dei prodotti di lavaggio _____

prodotti finiti in sacchi:

presenza di area o locali di stoccaggio sì ☐ no ☐

separazione dei sacchi per categoria (OGM/NON OGM) sì ☐ no ☐

prodotti finiti in silos:

n° silos per il prodotto finito _____

n° silos dedicati non OGM _____

identificazione dei silos sì ☐ no ☐

frequenza di pulizia dei silos non OGM _____

trasporto

effettuato direttamente dall'azienda sì ☐ no ☐ n° automezzi dedicati per trasporto mangimi non OGM _____

effettuato da una ditta esterna sì ☐ no ☐ n° registrazione (Reg. CE 183/05) _____

sistema di pulizia automezzi sì ☐ no ☐ validato il _____ ultimo aggiornamento _____

presenza zona idonea per pulizia automezzi sì ☐ no ☐

4) TRACCIABILITA'

lista fornitori ingredienti non-OGM sì ☐ no ☐

sistema di registrazione ed archiviazione delle informazioni relative alle produzioni

giornaliere (scheda di produzione-lotto) sì ☐ no ☐

5) PIANO DI AUTOCONTROLLO

PROCEDURA PRODUZIONI NON OGM E SISTEMA HACCP

Presenza di una procedura riguardante le produzioni non OGM sì ☐ no ☐

È stata condotta l'analisi dei rischi sì ☐ no ☐

Sono stati individuati i CCP/CP sì ☐ no ☐

Corretta gestione dei CCP e/o dei CP sì ☐ no ☐

Le registrazioni del monitoraggio dei CCP e dei CP sono disponibili sì ☐ no ☐

Sono stati definiti i limiti di accettabilità sì ☐ no ☐

Sono state definite le azioni correttive sì ☐ no ☐

Sono disponibili le registrazioni delle non conformità e delle azioni correttive sì ☐ no ☐

PERSONALE OPERANTE NELLA LINEA NON OGM

Il personale partecipa alle attività formative sì ☐ no ☐

Sono state effettuate attività di formazione inerenti agli OGM sì ☐ no ☐

I corsi di formazione sono documentati sì ☐ no ☐

Informazioni scritte su compiti e responsabilità del personale sì ☐ no ☐

Presenza di organigramma aziendale con individuazione delle responsabilità sì ☐ no ☐

CONTROLLO DEI FORNITORI

- La procedura di selezione dei fornitori è presente ed attiva sì ☐ no ☐
- Sono presenti esiti di analisi inerenti alle materie prime non OGM sì ☐ no ☐
- Sono presenti certificazioni per le materie prime - dichiarazione non OGM “once only” sì ☐ no ☐
 - dichiarazione di origine sì ☐ no ☐
 - dichiarazione di lotto non OGM + analisi sì ☐ no ☐
 - certificato di approvvigionamento non OGM sì ☐ no ☐
 - sistema di identità (identità preserved program) per singolo lotto e/o ingrediente sì ☐ no ☐

CONTROLLO QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

E' presente una procedura di formazione del campione (Reg. 691/13) sì ☐ no ☐

Controlli eseguiti:

➤ OGM: autorizzati ☐ non autorizzati ☐ non autorizzati con autorizzazione in corso/scaduta (Reg 619/11) ☐

➤ Altri controlli _____

CONTROLLO QUALITA' DEI PRODOTTI FINITI

E' presente una procedura di formazione del campione (Reg. 691/13) sì ☐ no ☐

Controlli eseguiti:

➤ OGM: autorizzati ☐ non autorizzati ☐ non autorizzati con autorizzazione in corso/scaduta (Reg 619/11) ☐

➤ Altri controlli _____

Laboratorio di riferimento per analisi OGM: _____

N° accreditamento: _____

Accreditato per ricerca OGM sì ☐ no ☐

OSSERVAZIONI _____

NOME COGNOME COMPILATORE