

Allegato 4d RICONSCIUTI

Informazioni generali/dati anagrafici	Indirizzo produttivo
	<input type="checkbox"/> OGM
	<input type="checkbox"/> No OGM
	<input type="checkbox"/> Biologico
	Quantità annue:

1 - PRODUZIONE

ALLEGATO 2 DEL REG.CE 183/05 per tutti gli OSM Riconosciuti che svolgono attività di produzione

Locali e attrezzature

Requisito	Giudizio	Note/evidenze
1.1 Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo tale da:		
- ridurre il rischio di errore, le contaminazioni,	SI no NO N/A	
- le contaminazioni crociate e tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi		
- consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione	SI no NO N/A	
1.2 I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale	SI no NO N/A	
1.3 Le finestre e le altre aperture verso l'esterno hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti	SI no NO N/A	
1.4 I soffitti e le strutture sospese sono concepiti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti.	SI no NO N/A	
1.5 I miscelatori usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee	SI no NO N/A	
1.6 Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi	SI no NO N/A	
1.7 Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi	SI no NO N/A	
1.8 Le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature, la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano	SI no NO N/A	
1.9 L'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi è di qualità adeguata per gli animali	SI no NO N/A	

Manutenzione, pulizia e verifica degli impianti e delle strutture

Requisito	Giudizio	Note/evidenze
1.10 Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante	SI no NO N/A	
1.11 Le bilance sono sottoposte regolarmente a verifiche della loro accuratezza;	SI no NO N/A	
1.12 Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento	SI no NO N/A	
1.13 Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale	SI no NO N/A	

1.14	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	
1.15	È presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
1.16	È presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti	SI	no	NO	N/A	
1.17	L'OSM prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell'impianto di essiccazione (se presente)	SI	no	NO	N/A	
1.18	L'OSM garantisce che il processo e il tipo di combustibile utilizzato non siano fonte di pericoli nei mangimi (soprattutto in caso di essiccazione diretta)	SI	no	NO	N/A	
1.19	Impianti di essiccazione:					
	L'operatore prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell'impianto	SI	no	NO	N/A	
	Garantisce che il processo e il tipo di combustibile utilizzato non siano fonte di pericoli nei mangimi (soprattutto in caso di essiccazione diretta)	SI	no	NO	N/A	
	Verifica che le temperature e il grado di essiccazione rispettino le specifiche stabilite	SI	no	NO	N/A	
1.20	Presenza di flussi di processo segregati per la miscelazione di grassi (Reg. (UE) n.225/2012)	SI	no	NO	N/A	
1.21	Presenza di linee dedicate alla produzione di mangimi laddove esistono altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi).	SI	no	NO	N/A	
2 - Stoccaggio e Trasporto						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
2.1	I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. detergenti, antiparassitari e ecc...)	SI	no	NO	N/A	
2.2	I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi	SI	no	NO	N/A	
2.3	I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine e protetti dalle contaminazioni ambientali	SI	no	NO	N/A	
2.4	I mangimi sono stoccati in locali con accesso riservato al solo personale autorizzato	SI	no	NO	N/A	
2.5	I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate	SI	no	NO	N/A	
2.6	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	
2.7	I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati	SI	no	NO	N/A	
2.8	Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento	SI	no	NO	N/A	
2.9	Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare	SI	no	NO	N/A	

3 - Trasporto di grassi miscelati e oli vegetali						
3.1	Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012)	SI	no	NO	N/A	
3.2	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	
3.3	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	
3.4	Sono tenuti separati da qualsiasi altro carico, laddove esista un rischio di contaminazione.	SI	no	NO	N/A	
3.5	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	
3.6	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	
3.7	Nel caso i serbatoi non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime	SI	no	NO	N/A	
3.8	I mangimi medicati o con Coccidiostatici sono conservati in maniera separata e facilmente distinguibile dagli altri mangimi	SI	no	NO	N/A	
4 - Personale e formazione						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.1	È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma)	SI	no	NO	N/A	
4.2	Il personale è numericamente sufficiente per l'attività da svolgere e in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni	SI	no	NO	N/A	
4.3	Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze	SI	no	NO	N/A	
4.4	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	
4.5	È stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	SI	no	NO	N/A	
4.6	È stato designato un responsabile del controllo di qualità	SI	no	NO	N/A	
5 - Autocontrollo e procedure						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.1	È presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo dei mangimi all'accettazione	SI	no	NO	N/A	
5.2	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	

5.3	L'OSM ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 183/05 dei trasportatori dei mangimi in ingresso	SI	no	NO	N/A	
5.4	È presente e a disposizione dell'autorità competente la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale per un periodo commisurato alla produzione animale	SI	no	NO	N/A	
5.5	Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto	SI	no	NO	N/A	
5.6	I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti	SI	no	NO	N/A	
5.7	Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati almeno campioni del prodotto finito	SI	no	NO	N/A	
5.8	Vengono conservati i risultati dei controlli pertinenti al fine di consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo	SI	no	NO	N/A	
5.9	L'impresa ha accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati	SI	no	NO	N/A	
5.10	Le materie prime di cui al punto 5 della sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto	SI	no	NO	N/A	
5.11	Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell'ambito dei monitoraggi obbligatori per le diossine, sia stato informato dall'OSM in relazione alla comunicazione all'Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo	SI	no	NO	N/A	
5.12	Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti	SI	no	NO	N/A	
5.13	Tale piano prevede in particolare:					
	- le specifiche dei prodotti	SI	no	NO	N/A	
	- il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione	SI	no	NO	N/A	
	- i procedimenti e le frequenze di campionamento	SI	no	NO	N/A	
	- i metodi di analisi e la loro frequenza	SI	no	NO	N/A	
	- la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti	SI	no	NO	N/A	
5.14	Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all'analisi dei pericoli e agli obblighi di controllo analitico dettati dalla norma, ad es:					
	monitoraggio per le diossine secondo quanto richiesto dalla sezione "monitoraggio diossine", allegato II, Reg. (CE) n.183/2005	SI	no	NO	N/A	
	costituenti di origine animale vietati, all.IV Reg.999/2001	SI	no	NO	N/A	
	controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati	SI	no	NO	N/A	
	Altro...	SI	no	NO	N/A	
5.15	Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato	SI	no	NO	N/A	
5.16	L'OSM effettua controlli finalizzati a dimostrare l'efficacia dell'attività di miscelazione in relazione all'omogeneità dei prodotti finiti	SI	no	NO	N/A	
5.17	L'OSM adotta procedure per evitare o ridurre le contaminazioni crociate	SI	no	NO	N/A	
5.18	L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta	SI	no	NO	N/A	

	permanente o procedure basate sui principi HACCP.					
5.19	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	
5.20	Data ultima revisione					
6 - Rintracciabilità e registro delle non conformità						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
6.1	Sono riportati in un registro i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale.	SI	no	NO	N/A	Anche per intermediari che non detengono
6.2	Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di mangimi composti/materie prime per mangimi					
	- nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso	SI	no	NO	N/A	
	- nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna	SI	no	NO	N/A	

	- tipo, quantità e formulazione del mangime composto	SI	no	NO	N/A	
	- natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati/consegnati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi)	SI	no	NO	N/A	
6.3	Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di additivi:					
	- natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua	SI	no	NO	N/A	
	- nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua	SI	no	NO	N/A	
6.4	Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di premiscele:					
	- nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua.	SI	no	NO	N/A	
	- data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso.	SI	no	NO	N/A	
	- nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso.	SI	no	NO	N/A	
6.5	Le registrazioni sono messe a disposizione delle autorità competenti	SI	no	NO	N/A	Per tutti
6.6	Esiste un sistema di registrazione e trattamento delle non conformità	SI	no	NO	N/A	
6.7	Esiste un sistema scritto per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati	SI	no	NO	N/A	
7 - Etichettatura						
7.1	L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09	SI	no	NO	N/A	
7.2	Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete	SI	no	NO	N/A	
7.3	L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)	SI	no	NO	N/A	
7.4	L'indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell'additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell'additivo o nel registro comunitario	SI	no	NO	N/A	
7.5	I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi	SI	no	NO	N/A	
8 - MONITORAGGIO DELLA DIOSSINA PER OLI, GRASSI E PRODOTTI DERIVATI						
8.1	L'OSM analizza presso laboratori accreditati, prima di immetterli sul mercato, i grassi, gli oli o prodotti da essi derivati, compresi i mangimi composti, per la somma di diossine e PCB diossina-simili, in conformità del Regolamento (CE) n. 152/2009	SI	no	NO	N/A	
8.2	L'OSM ha integrato il suo sistema HACCP con le analisi per la somma di diossine e PCB diossina-simili	SI	no	NO	N/A	
8.3	Tali analisi sono programmate secondo le frequenze stabilite dal regolamento (CE) 183/2005	SI	no	NO	N/A	

8.4	L'OSM assicura che le partite sono accompagnate dalla prova documentale che tali prodotti (o tutti i relativi componenti) sono stati analizzati o inviati per l'analisi ad un laboratorio accreditato	SI	no	NO	N/A	
8.5	La prova dell'analisi deve collegare senza ambiguità la consegna e la partita o le partite sottoposte a test.	SI	no	NO	N/A	
8.6	Tale collegamento è descritto nel sistema di rintracciabilità	SI	no	NO	N/A	
8.7	L'OSM è esentato dall'obbligo di analizzare il prodotto in uscita	SI	no	NO	N/A	
8.8	L'OSM ha chiesto ufficialmente al laboratorio che esegue le analisi per suo conto di comunicare all'AC gli esiti in caso di superamento dei limiti per la diossina di cui alla sezione V, punti 1 e 2, dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE	SI	no	NO	N/A	