

Informazioni generali/dati anagrafici		Indirizzo produttivo				
Specie allevate:	N° capi:	carne		lana /pellicce		
		latte		pesce		
		uova		Altro:		
Produzioni agricole:		Quantità annue:				
1 - PRODUZIONE PRIMARIA DI MANGIMI ED ATTIVITÀ CORRELATE ALLEGATO 1 DEL REG.CE 183/05 per tutti gli OSM registrati art.5 comma 1 M01 M02 M03						
	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	I prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sono protetti da contaminazioni e deterioramenti	SI	no	NO	N/A	
1.3	L'OSM attua misure di controllo delle contaminazioni derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti.	SI	no	NO	N/A	
1.4	L'OSM attua misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.	SI	no	NO	N/A	
1.5	L'OSM mantiene i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi, puliti e, se necessario, disinfettati	SI	no	NO	N/A	
1.6	L'OSM assicura condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
1.7	L'OSM previene, nel limite del possibile, contaminazioni pericolose da animali o parassiti	SI	no	NO	N/A	
1.8	L'OSM manipola e immagazzina separatamente i rifiuti e le sostanze pericolose	SI	no	NO	N/A	
1.9	I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da quelli vietati nell'alimentazione degli animali (ad es. fertilizzanti organici)	SI	no	NO	N/A	
1.10	Le aree di stoccaggio dei mangimi sono mantenute pulite	SI	no	NO	N/A	
1.11	Le sementi sono rese inaccessibili agli animali	SI	no	NO	N/A	
1.12	Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene in modo da assicurarne la somministrazione esclusivamente ad animali a cui sono destinati	SI	no	NO	N/A	
1.13	L'OSM opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi	SI	no	NO	N/A	
1.14	L'OSM utilizza ove necessario acqua pulita	SI	no	NO	N/A	
1.15	L'OSM tiene conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
1.16	L'OSM tiene conto delle Raccomandazioni per manuali di corretta prassi a livello di produzione primaria redatti a livello nazionale o comunitario	SI	no	NO	N/A	
1.17	L'OSM conserva registrazioni delle misure poste in atto per controllare i pericoli in modo e per un periodo appropriato commisurato alla tipologia dell'impresa nel settore dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
1.18	L'OSM mette a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali registri.	SI	no	NO	N/A	
1.19	L'OSM tiene registrazione di:					
	– ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi	SI	no	NO	N/A	
	– uso di sementi geneticamente modificate	SI	no	NO	N/A	
	– ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la	SI	no	NO	N/A	

	sicurezza dei prodotti primari i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi					
	– la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.	SI	no	NO	N/A	
1.20	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	
1.21	Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole assistono l'operatore del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni	SI	no	NO	N/A	
2- PASCOLO per attività M01 M02 M03 M11 M27 M30 M31 M37 M38						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
2.1	La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti di origine animale	SI	no	NO	N/A	
2.2	Viene rispettato il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici	SI	no	NO	N/A	
2.3	L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico	SI	no	NO	N/A	
2.4	I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:					
	– separatamente dagli prodotti per alimentazione animale	SI	no	NO	N/A	
	– in contenitori atti a evitarne la dispersione	SI	no	NO	N/A	
	– in locali non accessibili agli animali	SI	no	NO	N/A	
2.5	Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento	SI	no	NO	N/A	
2.6	Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:					
	– la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati;	SI	no	NO	N/A	
	– data e località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti	SI	no	NO	N/A	
	– le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati	SI	no	NO	N/A	
3 - SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI per attività M01 M02 M03 M11 M27 M30 M31 M37 M38						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
3.1	L'OSM mette in atto misure per impedire la contaminazione fra i mangimi e gli errori di somministrazione agli animali	SI	no	NO	N/A	
3.2	La manipolazione dei mangimi è effettuata in modo da evitarne la contaminazione	SI	no	NO	N/A	
3.3	I mangimi medicati/ con coccidiostatici/ con PAT sono manipolati separatamente dagli altri	SI	no	NO	N/A	
3.4	L'utilizzo di mangimi medicati/con coccidiostatici è sistematico	SI	no	NO	N/A	*nota obbligatoria
3.5	Le attrezzature di somministrazione sono pulite regolarmente in particolare dopo l'utilizzo dei suddetti mangimi.	SI	no	NO	N/A	
3.6	Esiste una procedura validata di pulizia dei silos e degli impianti dopo lo stoccaggio e la somministrazione dei mangimi medicati/ con coccidiostatici/ con PAT	SI	no	NO	N/A	
3.7	Le attrezzature e l'unità di produzione animale sono mantenuti puliti a fondo e regolarmente	SI	no	NO	N/A	
3.8	Esiste un sistema di rimozione del letame, degli scarti e di altre fonti di contaminazione dei mangimi	SI	no	NO	N/A	

3.9	Esiste un sistema di controllo dei parassiti	SI	no	NO	N/A	
3.10	I mangimi e le lettiere sono cambiati di frequente per evitarne l'ammuffimento	SI	no	NO	N/A	
4 - PRODUZIONE DI MANGIMI PER AUTOCONSUMO CON L'UTILIZZO DI ADDITIVI E PREMISCELE (diversi da quelli per insilaggio)						
ALLEGATO 2 DEL REG.CE 183/05 per tutti gli allevatori M11 e M27						
<input type="checkbox"/> OGM <input type="checkbox"/> No OGM <input type="checkbox"/> Biologico						
Locali e attrezzature						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.1	Gli impianti e le attrezzature 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	
4.2	I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale	SI	no	NO	N/A	
4.3	Le finestre e le altre aperture verso l'esterno hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti	SI	no	NO	N/A	
4.4	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	
4.5	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	
4.6	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	
4.7	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	
4.8	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	
4.9	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
4.10	Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dall'allevatore	SI	no	NO	N/A	
4.11	Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento	SI	no	NO	N/A	
4.12	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	
4.13	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	
4.14	È presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
4.15	È presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti	SI	no	NO	N/A	
4.16	L'OSM prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell'impianto di essiccazione (se presente)	SI	no	NO	N/A	
4.17	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	
Stoccaggio e Trasporto						

	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.18	I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi)	SI	no	NO	N/A	
4.19	I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi	SI	no	NO	N/A	
4.20	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	
4.21	I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati	SI	no	NO	N/A	
4.22	Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare	SI	no	NO	N/A	
4.23	L'OSM ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 183/05 dei trasportatori dei mangimi in ingresso	SI	no	NO	N/A	
4.24	I mangimi medicati o con coccidiostatici sono conservati in maniera separata e facilmente distinguibile dagli altri mangimi	SI	no	NO	N/A	
Personale e formazione						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.25	È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma)	SI	no	NO	N/A	
4.26	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	
4.27	Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze	SI	no	NO	N/A	
4.28	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	
4.29	È stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione	SI	no	NO	N/A	
4.30	È stato designato un responsabile del controllo di qualità	SI	no	NO	N/A	
Autocontrollo e procedure						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.31	È presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo dei mangimi all'accettazione	SI	no	NO	N/A	
4.32	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	
4.33	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	
4.34	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	
4.35	I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti	SI	no	NO	N/A	
4.36	L'impresa ha accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati	SI	no	NO	N/A	
4.37	Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti	SI	no	NO	N/A	
4.38	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	
4.39	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	SI	no	NO	N/A	
4.40	Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato	SI	no	NO	N/A	
4.41	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	
4.42	L'OSM adotta procedure per minimizzare le contaminazioni crociate	SI	no	NO	N/A	
4.43	L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.	SI	no	NO	N/A	
4.44	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	
4.45	Data ultima revisione					
Rintracciabilità e registro delle non conformità						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
4.46	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	
4.47	Le registrazioni sono messe a disposizione delle autorità competenti	SI	no	NO	N/A	
4.48	Esiste un sistema di registrazione e trattamento delle non conformità	SI	no	NO	N/A	
4.49	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	

4.50	Viene descritta la destinazione dei prodotti non conformi	SI	no	NO	N/A	
5 - PRODUZIONE DI MANGIMI MEDICATI A PARTIRE DA PREMISCELE per attività M31						
Stoccaggio						
5.1	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.2	I farmaci destinati alla produzione di mangimi medicati sono conservati in un locale separato e chiudibile a chiave	SI	no	NO	N/A	
5.3	I mangimi medicati sono stoccati in silos contenitori dedicati chiusi e opportunamente identificati	SI	no	NO	N/A	
5.4	I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>>	SI	no	NO	N/A	
5.5	I locali di conservazione dei mangimi medicati sono locali chiudibili a chiave	SI	no	NO	N/A	
Produzione						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.6	L'OSM produce mangimi medicati con una frequenza pari o superiore a 1 volta a settimana	SI *	no	NO	N/A	*Nota obbligatoria
5.7	L'OSM possiede una linea dedicata per la produzione di mangimi medicati	SI	no	NO	N/A	
5.8	L'OSM adotta idonee sequenze di produzione per minimizzare il problema del carry over in animali in produzione alimentare o in finissaggio	SI	no	NO	N/A	
5.9	Il dosaggio e l'incorporazione dei farmaci nei mangimi avviene attraverso sistemi manuali*	SI	no	NO *	N/A	*Nota obbligatoria
5.10	Il dosaggio e l'incorporazione dei farmaci nei mangimi avviene nel rispetto della prescrizione veterinaria e rispettando le istruzioni d'uso	SI	no	NO	N/A	
5.11	Gli impianti e le attrezzature utilizzate per la produzione e la somministrazione di mangimi medicati sono concepiti per ridurre al minimo i fenomeni di contaminazione e di demiscelazione	SI	no	NO	N/A	
5.12	Gli impianti e le attrezzature utilizzate per la produzione e la somministrazione di mangimi medicati sono concepiti per garantire una corretta omogeneità dei mangimi medicati prodotti	SI	no	NO	N/A	
5.13	Gli impianti e le attrezzature utilizzate per la produzione e la somministrazione di mangimi medicati sono concepiti per garantire un'idonea pulizia dopo la produzione di mangimi medicati	SI	no	NO	N/A	
5.14	Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza e taratura	SI	no	NO	N/A	
Procedure documentate						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.15	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	
5.16	Esiste una procedura validata di gestione delle contaminazioni crociate e dei fenomeni di carry over	SI	no	NO	N/A	
5.17	Esiste una procedura validata atta a garantire l'omogeneità dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
5.18	L'OSM adotta misure per assicurare il corretto dosaggio e la stabilità del principio attivo nel mangime	SI	no	NO	N/A	
Registrazioni del produttore						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.19	Il produttore annota le indicazioni previste dall'art. 4, comma 1, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 in un apposito registro, non oltre le 24 ore dalla produzione	SI	no	NO	N/A	
5.20	Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente	SI	no	NO	N/A	
5.21	L'OSM registra il trattamento con mangimi medicati nel registro dei	SI	no	NO	N/A	

	trattamenti di farmacologici					
Personale						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.22	Il personale addetto alla produzione di M.M. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione	SI	no	NO	N/A	
5.23	L'OSM si avvale dell'opera del laureato previsto dall'art. 3 del D.M. 19/10/1999	SI	no	NO	N/A	
Controlli analitici						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
5.24	Il produttore effettua i controlli analitici, secondo le modalità e frequenze previste dall'art. 8 e 9 del D.M. 16/11/93 mirati ad accertare:					
	– Fenomeni di contaminazione crociata/carry over e punti critici dell'impianto	SI	no	NO	N/A	
	– Omogeneità dei mangimi	SI	no	NO	N/A	
	– Titolo del principio attivo	SI	no	NO	N/A	
	– Stabilità del principio attivo	SI	no	NO	N/A	
5.25	L'OSM ha stipulato apposita convenzione con un laboratorio di analisi autorizzato ai sensi dell'art.11 del D.M. 16/11/93	SI	no	NO	N/A	
5.26	È stato predisposto il registro di cui all'art.10 del D.M 16/11/1993 con pagine progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche	SI	no	NO	N/A	
5.27	Tale registro viene costantemente aggiornato sotto la responsabilità del laureato di cui all'art. 3 del D.M. 19/10/1999 e compilato con i dati ivi prescritti non oltre 7 giorni dalla lavorazione	SI	no	NO	N/A	
6 - UTILIZZO DI PRODOTTI INTERMEDI per attività M30						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
6.1	L'utilizzo di prodotti intermedi ha una frequenza pari o superiore ad una volta/settimana	SI *	no	NO	N/A	*Nota obbligatoria
6.2	Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione	SI	no	NO	N/A	
6.3	L'OSM dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura	SI	no	NO	N/A	
6.4	Le attrezzature usate per la miscelazione sono facilmente pulibili	SI	no	NO	N/A	
6.5	Le procedure di produzione, stoccaggio e somministrazione sono adeguate al fine di prevenire le contaminazioni crociate fra i mangimi	SI	no	NO	N/A	
6.6	Il dosaggio e l'incorporazione dei prodotti intermedi nei mangimi avviene nel rispetto della prescrizione veterinaria e rispettando le istruzioni d'uso	SI	no	NO	N/A	
6.7	Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in modo da garantirne l'agevole identificazione	SI	no	NO	N/A	
6.8	Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in locali chiudibili a chiave o in silos	SI	no	NO	N/A	
6.9	I contenitori e i silos adibiti alla conservazione dei mangimi medicati sono contraddistinti da un cartello evidente con la scritta <<MANGIMI MEDICATI>> e l'indicazione del tipo e della percentuale di prodotto intermedio utilizzata.	SI	no	NO	N/A	
6.10	L'OSM registra il trattamento con mangimi medicati nel registro dei trattamenti di farmacologici	SI	no	NO	N/A	
7 - PRODUZIONE DI MANGIMI COMPOSTI CONTENENTI PRODOTTI IN DEROGA IN ALLEVAMENTO CHE DETIENE SOLO SPECIE/CATEGORIE PER LE QUALI L'USO È CONSENTITO M37						
<input type="checkbox"/> FM: FARINA DI PESCE <input type="checkbox"/> DCP/TCP: FOSFATO DICALCICO/TRICALCICO <input type="checkbox"/> BP: PRODOTTI A BASE DI SANGUE <input type="checkbox"/> PAP: PAT DI NON RUMINANTE <input type="checkbox"/> INS: PAT DERIVATE DA INSETTI						
	Requisito	Giudizio				Note/evidenze

7.1	L'azienda ha notificato all'AC l'utilizzo dei prodotti in deroga	SI	no	NO	N/A	
7.2	Nella azienda NON SONO presenti materie prime per mangimi e/o mangimi composti contenenti prodotti derivati da ruminanti (ad eccezione di latte, prodotti a base di latte, prodotti derivati dal latte, colostro e prodotti a base di colostro; fosfato dicalcico e fosfato tricalcico di origine animale; proteine idrolizzate derivate da cuoio e pelli di ruminanti; grassi fusi di ruminanti con un tenore di impurità insolubili non superiore allo 0,15 % in peso e derivati di tali grassi)	SI	no	NO	N/A	
7.3	Sono presenti solo le specie/categoria per cui è ammesso l'uso dei prodotti in deroga utilizzati in azienda	SI	no	NO	N/A	
7.4	L'OSM utilizza prodotti in deroga solo in forma di mangimi complementari per produrre mangimi completi	SI	no	NO	N/A	
7.5	i mangimi complementari contenenti farine di pesce utilizzati hanno un tenore di proteine grezze inferiore al 50 %;	SI	no	NO	N/A	
7.6	i mangimi complementari contenenti fosfato dicalcico e fosfato tricalcico di origine animale utilizzati hanno un tenore totale di fosforo inferiore al 10 %;	SI	no	NO	N/A	
7.7	i mangimi complementari contenenti prodotti sanguigni derivati da non ruminanti hanno un tenore di proteine grezze inferiore al 50 %.	SI	no	NO	N/A	
7.8	per la loro produzione si utilizzano mangimi complementari contenenti le PAT (comprese quelle derivate da insetti d'allevamento) il cui tenore grezzo di proteine sia inferiore al 50 %.	SI	no	NO	N/A	

8 - PRODUZIONE DI MANGIMI COMPOSTI CONTENENTI PRODOTTI IN DEROGA IN ALLEVAMENTO CHE DETIENE ANCHE SPECIE/CATEGORIE PER LE QUALI L'USO NON È CONSENTITO M38

☐ FM: FARINA DI PESCE ☐ DCP/TCP: FOSFATO DICALCICO/TRICALCICO ☐ BP: PRODOTTI A BASE DI SANGUE
☐ PAP: PAT DI NON RUMINANTE ☐ INS: PAT DERIVATE DA INSETTI

	Requisito	Giudizio				Note/evidenze
8.1	Nella azienda NON SONO presenti materie prime per mangimi e/o mangimi composti contenenti prodotti derivati da ruminanti (ad eccezione di latte, prodotti a base di latte, prodotti derivati dal latte, colostro e prodotti a base di colostro; fosfato dicalcico e fosfato tricalcico di origine animale; proteine idrolizzate derivate da cuoio e pelli di ruminanti; grassi fusi di ruminanti con un tenore di impurità insolubili non superiore allo 0,15 % in peso e derivati di tali grassi)	SI	no	NO	N/A	
8.2	i mangimi contenenti prodotti in deroga SONO prodotti e conservati in locali fisicamente separati da quelli in cui sono prodotti e conservati mangimi per le specie/categorie per cui l'uso non è consentito	SI	no	NO	N/A	
8.3	Sono registrati e conservati tutti i particolari sugli acquisti e sull'impiego dei prodotti in deroga (farine di pesce; fosfato dicalcico e fosfato tricalcico di origine animale e prodotti sanguigni derivati da non ruminanti, PAT di non ruminante, PAT di insetto)	SI	no	NO	N/A	
8.4	Tali registri sono tenuti a disposizione dell'AC per almeno cinque anni	SI	no	NO	N/A	
8.5	Sono effettuati periodicamente analisi sui mangimi composti destinati ai ruminanti per verificare l'assenza di costituenti di origine animale non autorizzati secondo i metodi di cui all'allegato VI del regolamento (CE) n. 152/2009	SI	no	NO	N/A	
8.6	la frequenza delle analisi dei campioni (determinata in base alla valutazione dei rischi effettuata dall'operatore) è adeguata	SI	no	NO	N/A	
8.7	I risultati di tali analisi sono tenuti a disposizione dell'AC per almeno cinque anni	SI	no	NO	N/A	
8.8	Esiste una valida procedura documentata di pulizia utile per evitare contaminazioni incrociate che consenta l'uso delle attrezzature e i siti di stoccaggio anche per i mangimi per le specie/categorie per le quali l'uso dei prodotti in deroga non è consentito	SI	no	NO	N/A	

8.9	Tale procedura è approvata dall' AC	SI	no	NO	N/A	
8.10	Tale procedura è validata mediante esami analitici specifici	SI	no	NO	N/A	
8.11	è tenuta a disposizione dell'AC per almeno due anni una registrazione documentata di tale procedura.	SI	no	NO	N/A	
8.12	Sono adottate misure efficaci per evitare che mangimi composti non siano somministrati a una specie/categorie animale alla quale non sono destinati	SI	no	NO	N/A	
8.13	I sostituti del latte contenenti farine di pesce destinate all'alimentazione dei ruminanti non svezzati sono somministrate solo dopo opportuna diluizione	SI	no	NO	N/A	