

**CONTROLLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE IN AZIENDA E
PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE
ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
(CGO 4 e CGO 9)
- CHECK-LIST N...**

Regolamento (CE) n. 178/2002 - Regolamenti (CE) n. 852/2004, 853/2004, 183/2005 - Regolamento (CE) n. 999/2001

REGIONE.....

ASL

DISTRETTO

Codice azienda:

Denominazione:

Indirizzo e numero civico:

Comune:

Provincia:

Proprietario:

Codice fiscale:

Telefono:

Detentore:

Codice fiscale:

Telefono:

Appartenente al Campione Condizionalità: SI NO

Selezionare i criteri utilizzati per la selezione dell'allevamento sottoposto a controllo:	
<input type="checkbox"/>	Casuale
<input type="checkbox"/>	Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria
<input type="checkbox"/>	Cambiamenti della situazione aziendale
<input type="checkbox"/>	Comunicazione dei dati dell'azienda all'Autorità Competente
<input type="checkbox"/>	Implicazioni per la salute umana e animale, precedenti focolai
<input type="checkbox"/>	Indagine relativa all'igiene degli allevamenti
<input type="checkbox"/>	Indagine relativa alle frodi comunitarie
<input type="checkbox"/>	Infrazioni riscontrate negli anni precedenti
<input type="checkbox"/>	Numero di animali
<input type="checkbox"/>	Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione
<input type="checkbox"/>	Variazioni dell'entità dei premi
<input type="checkbox"/>	Altro criterio di rischio ritenuto rilevante dall'Autorità Competente, indicare quale:
E' stato dato il PREAVVISO (max 48 ore):	SI NO Se sì, in data ... Telefono
	Telegramma,/lettera/fax
	Altra forma

Numero capi presenti in BDN (sulla base delle registrazioni effettuate nel sistema):				
Numero capi effettivamente presenti in allevamento:				
Numero capi controllati:				
ELEMENTI DI VERIFICA (In caso di esito "N.A." specificare il motivo in campo note)				
CONTROLLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE IN AZIENDA (CGO 4)				
SETTORE I - PRODUZIONI ANIMALI				
1	L'Operatore del Settore Alimentare (OSA)/Operatore del Settore dei Mangimi (OSM) dispone di procedure idonee ad assicurare, in tutte le fasi di produzione primaria, la rintracciabilità degli alimenti e degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a fare parte di un alimento (art. 18, comma 1, Reg. (CE) n. 178/2002).	SI	NO	N.A.
2	L'OSA/OSM nel caso in cui un alimento o un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia risultato conforme ai criteri di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, ha attivato immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti (artt. 19 e 20, Reg. (CE) n. 178/2002).	SI	NO	N.A.
3	L'OSA/OSM detiene registrazioni riguardanti i risultati di tutte le analisi effettuate (autocontrollo e controllo ufficiale) su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici e antibiogrammi che abbiano rilevanza per la salute umana e tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale (All. I, sez. III, par. 8, lett. d) e e), Reg. (CE) n. 852/2004).	SI	NO	N.A.
4	L'OSA/OSM che alleva animali o produce prodotti primari di origine animale adotta le misure adeguate per immagazzinare alimenti in modo tale da proteggerli adeguatamente da contaminazioni da rifiuti e sostanze pericolose (All. I, sez. II, par. 4, lett. g), Reg. (CE) n. 852/2004).	SI	NO	N.A.
5	L'OSA/OSM adotta misure adeguate per prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti (All. I, sez. II, par. 4, lett. h), Reg. (CE) n. 852/2004).	SI	NO	N.A.
6	L'OSA/OSM ha adottato opportune misure correttive atte a risolvere i problemi individuati durante i precedenti controlli ufficiali (All. I, sez. II, par. 6, Reg. (CE) n. 852/2004).	SI	NO	N.A.
7	I mangimi medicati sono identificati ai sensi della normativa vigente.*	SI	NO	N.A.
8	I mangimi medicati e i mangimi non medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati.*	SI	NO	N.A.
9	Il sistema di distribuzione dei mangimi in azienda assicura che il mangime medicato e il mangime non medicato sia inviato alla destinazione prevista.*	SI	NO	N.A.
10	I mangimi medicati sono manipolati in modo da evitare fenomeni da contaminazione crociata.*	SI	NO	N.A.
11	E' presente il registro dei trattamenti veterinari di animali destinati alla produzione di alimenti (art. 79, D.lgs. 193/2006).*	SI	NO	N.A.
12	Non vi sono evidenze inerenti irregolarità a carico dell'allevatore circa la registrazione dei trattamenti eseguiti (mancato aggiornamento del registro).*	SI	NO	N.A.

13	Non vi sono evidenze inerenti irregolarità circa la detenzione, somministrazione, e utilizzo di sostanze vietate (sostanze della cat. A o sostanze della cat. B1 o B2 non consentite).*	SI	NO	N.A.
14	Non vi sono evidenze circa il mancato rispetto delle norme inerenti la tenuta delle scorte di medicinali veterinari.	SI	NO	N.A.
15	Non vi sono evidenze inerenti la commercializzazione di animali ai quali sono state somministrate sostanze o prodotti non autorizzati (sostanze della cat. A o sostanze della cat. B1 o B2 non consentite) ovvero oggetto di trattamento illecito (D.lgs. 158/2006, art. 14, comma 3, lettera a).	SI	NO	N.A.
16	Non vi sono evidenze inerenti la commercializzazione di animali per i quali, in caso di somministrazione di sostanze o prodotti autorizzati, non sia stato rispettato il periodo di sospensione prescritto (D.lgs. 158/2006, art. 14, comma 3, lettera b).	SI	NO	N.A.
17	Non vi sono evidenze inerenti la commercializzazione di prodotti provenienti da animali a cui sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati, da animali sottoposti a trattamento illecito o da animali per i quali non è stato rispettato il periodo di sospensione prescritto (D.lgs. 158/2006, art. 14, comma 3, lettera c).	SI	NO	N.A.
18	Non vi sono evidenze relative a falsa dichiarazione sul mod. 4 di dichiarazione e provenienza e di destinazione degli animali.*	SI	NO	N.A.
19	E' presente la prescrizione veterinaria a fronte dell'utilizzo di farmaci o mangimi medicati, per il cui acquisto è obbligatoria.*	SI	NO	N.A.
20	Non vi sono evidenze che i prodotti alimentari e mangimi di origine animale dell'azienda, a partire dal momento in cui sono immessi sul mercato come alimenti o mangimi o somministrati ad animali, contengano residui di antiparassitari il cui tenore supera il livello massimo di residui (LMR) fissato dalla normativa vigente (art. 18, Reg (CE) n. 396/2005).	SI	NO	N.A.

*requisito di cui all'All. I, sez. II, par. 4, lett. j, Reg. (CE) n. 852/2004.

SETTORE II - PRODUZIONE DI LATTE

21	Il latte crudo proviene da animali che presentano uno stato di salute generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, che non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enterite con diarrea accompagnata da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella e che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte (All. III, sez. IX, capitolo I-1, lettera b) e c) Reg (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
22	L'azienda è Ufficialmente Indenne (UI) da brucellosi e tubercolosi oppure, se non UI, ha l'autorizzazione ASL per conferire il latte nel rispetto delle modalità previste (All. III, sez. IX, capitolo I-2, lettera a) e b), cap. I-3, cap.I-4 Reg (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
23	Non vi sono evidenze imputabili all'allevatore, in caso di compresenza di caprini e bovini, che le capre non sono state sottoposte a un controllo e ad un'analisi per la tubercolosi (All. III, sez. IX, capitolo I-2, lettera c), Reg (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
24	E' efficacemente assicurato l'isolamento degli animali infettati o che si sospetta siano infettati da una delle malattie di cui al punto 1 o 2 dell'All. III, sez. IX, capitolo I-1, in modo da evitare conseguenze negative per il latte e il colostro di altri animali (All. III, sez. IX, capitolo I-5, Reg.(CE) 853/2004).	SI	NO	N.A.

25	I locali, gli impianti e le attrezzature di mungitura, le attrezzature e gli impianti per la lavorazione e lo stoccaggio del latte sono idonei a prevenire le contaminazioni e sono opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti (All. III, sez. IX, cap. II-A, paragrafi 1) e 2), Reg. (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
26	Le superfici delle attrezzature destinate a venire in contatto con il latte sono facili da pulire, disinfettabili e mantenute in buone condizioni e dopo l'impiego vengono pulite e disinfettate (All. III, sez. IX, cap II- A, paragrafi 3) e 4), Reg (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
27	La mungitura è effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, curando in particolare, prima dell'inizio della mungitura, che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite (All. III, sez IX, cap II- B, paragrafi 1, lettera a), Reg.(CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
28	Gli animali sottoposti a un trattamento medico sono adeguatamente identificati per evitare i rischi di trasferire residui nel latte e che il latte ottenuto da tali animali non è utilizzato per il consumo umano prima della fine del periodo di sospensione prescritto (All. III, sez. IX, cap. II- B, paragrafi 1, lettera d), Reg (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
29	Il latte appena munto viene stoccato in azienda, è refrigerato a non più di +8°C (in caso di raccolta giornaliera) o a non più di +6°C in caso di raccolta non giornaliera. Nel caso in cui il latte non è stoccato e refrigerato, come indicato al periodo precedente, viene sottoposto a trasformazione entro due ore dalla fine della mungitura e/o è necessaria una temperatura più elevata per motivi tecnologici consentita dall'autorità competente e/o riportata dai disciplinari di produzione (All. III, sez. IX, cap. II-B, paragrafo 2 e 4, Reg. (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.
30	Il personale è a conoscenza delle norme e dei requisiti minimi di igiene si sensi del Reg. (CE) 852/2004.	SI	NO	N.A.
SETTORE III - PRODUZIONE DI MANGIMI O ALIMENTI PER ANIMALI				
31	L'OSA/OSM che alleva animali o produce prodotti primari di origine animale tiene registrazioni, in particolare, riguardanti la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali, la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita (All. I, Parte A, cap. III-8, lettera a), Reg. (CE) n. 852/2004; All. I, Parte A, cap. II-2, lettera e), Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
32	L'OSA/OSM si procura e utilizza soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma del Reg. (CE) n. 183/2005 (art. 5, comma 6, Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
33	L'OSA/OSM adotta misure appropriate, in particolare per immagazzinare separatamente alimenti per animali in modo tale da proteggerli adeguatamente da contaminazioni da rifiuti, prodotti chimici e sostanze pericolose (All. I, Parte A, cap. I-4, lettera e), Reg. (CE) n. 183/2005; All. III, cap. 1, Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
34	L'OSA/OSM adotta misure appropriate, in particolare per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi (All. I, parte A, cap. I-4, lett. g), Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
35	L'OSA/OSM rispetta l'obbligo di registrazione di ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi (All. I, parte A, cap. II-2, lett. a), Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
36	Le aree di stoccaggio e i contenitori sono mantenuti puliti e asciutti e, se del caso, sono attuate opportune misure di controllo dei parassiti (All. III, cap. 1, Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.

37	Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da non essere accessibili agli animali (All. III, cap. 1, Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
38	Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate (All. III, cap. 1 e cap. 2, Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
39	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 (All. III, cap. 2, Reg. (CE) n. 183/2005).	SI	NO	N.A.
40	L'OSA/OSM adotta misure adeguate per usare correttamente gli additivi per i mangimi in conformità ai requisiti previsti dal Reg. n. 183/2005 (All. I, Parte A, par. 4, lett j) e Reg. (CE) n. 852/2004).	SI	NO	N.A.
SETTORE IV - PRODUZIONE DI UOVA DA CONSUMO				
41	Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova sono conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari (Sez. X, cap. I, par. 1, Reg (CE) n. 853/2004).	SI	NO	N.A.

CONTROLLI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI (CGO 9)				
42	Non vi sono evidenze che non sia stato rispettato il divieto di somministrare agli animali prodotti di origine animale vietati (art. 7, Reg. (CE) 999/2001 e s. m. e i.)	SI	NO	N.A.
43	E' stato rispettato l'obbligo di immediata denuncia alle autorità competenti in ogni caso di sospetta infezione da TSE in un animale (art. 11, Reg. (CE) 999/2001 e s. m. e i.).	SI	NO	N.A.
44	Non vi sono evidenze che non siano rispettate le misure di prevenzione di cui al DM 25 novembre 2015.	SI	NO	N.A.
45	Non sono state rilevate non conformità nei requisiti previsti dall'art. 15, comma 1 e comma 2 del Reg. CE 999/2001 e ss. mm. e ii.	SI	NO	N.A.
SI: IMPEGNO CONFORME ALLA NORMA NO: IMPEGNO NON CONFORME ALLA NORMA N.A.: NON APPLICABILE – VERIFICA DEL RISPETTO DI UN IMPEGNO AL QUALE L'AZIENDA NON E' TENUTA				
PUNTO	NOTE			
ESITO DEL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE:				
FAVOREVOLE		SFAVOREVOLE		
Intenzionalità (da valutare in caso di esito di controllo sfavorevole):		SI	NO	NA

ESITO DEL CONTROLLO DELLE TSE:			
FAVOREVOLE		SFAVOREVOLE	
Intenzionalità (da valutare in caso di esito di controllo sfavorevole):	SI	NO	NA
Riscontro di elementi di possibile non conformità relativi al sistema di identificazione e registrazione animale, al benessere animale ovvero all'impiego di sostanze vietate**:	SI	NO	
Sistema identificazione e registrazione animale:	Evidenza: ...		
Benessere animale:	Evidenza: ...		
Impiego di sostanze vietate:	Evidenza: ...		
<p>**Qualora, durante l'esecuzione del controllo, il Veterinario controllore rilevasse elementi di non conformità relativi al sistema di identificazione e registrazione animale, al benessere animale ovvero all'impiego di sostanze vietate, egli dovrà riportarne l'evenienza flaggando il settore pertinente e specificare nell'apposito campo l'evidenza riscontrata. Al rientro presso la ASL, il Veterinario controllore dovrà evidenziare al Responsabile della ASL quanto da lui rilevato e consegnare copia della check-list da lui compilata in modo che il Responsabile stesso possa provvedere all'attivazione urgente dei relativi controlli. Il sistema inoltre segnalerà opportunamente tale evenienza al fine dell'esecuzione obbligatoria dello specifico controllo.</p>			
PRESCRIZIONI E SANZIONI			
PRESCRIZIONI			
SONO STATE ASSEGNATE PRESCRIZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE:	SI	NO	
SE SI, QUALI:			
ENTRO QUALE DATA DOVRANNO ESSERE ESEGUITE:			

SONO STATE ASSEGNATE PRESCRIZIONI PER LE TSE:	SI	NO	
SE SI, QUALI:			
ENTRO QUALE DATA DOVRANNO ESSERE ESEGUITE:			
SANZIONI APPLICATE			
AMMINISTRATIVA/PECUNIARIA			
BLOCCO MOVIMENTAZIONI			
SEQUESTRO CAPI			
ABBATTIMENTO CAPI			
NOTE/OSSERVAZIONI DEL CONTROLLORE			
NOTE/OSSERVAZIONI DEL DETENTORE			

E' stata consegnata una copia della presente check-list all'allevatore?	SI	NO
<p>Il risultato del presente controllo sarà utilizzato per verificare il rispetto degli impegni di condizionalità alla base dell'erogazione degli aiuti comunitari. Nel caso di presenza di non conformità l'esito del controllo sarà elaborato dall'Organismo Pagatore.</p> <p>DATA PRIMO CONTROLLO IN LOCO:</p> <p>Nome e Cognome del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione:</p> <p>Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione:</p> <p>Nome e Cognome del Controllore:</p> <p>Firma e Timbro del Controllore:</p>		
<p>VERIFICA ESECUZIONE DELLE PRESCRIZIONI (da effettuare alla scadenza del tempo assegnato)</p>		
PRESCRIZIONI ESEGUITE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE:	SI	NO
<p>DATA VERIFICA IN LOCO:</p> <p>Nome e Cognome del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione:</p> <p>Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione:</p> <p>Nome e Cognome del Controllore:</p> <p>Firma e Timbro del Controllore:</p>		
PRESCRIZIONI ESEGUITE PER LE TSE:	SI	NO
<p>DATA VERIFICA IN LOCO:</p> <p>Nome e Cognome del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione:</p> <p>Firma del Detentore/Proprietario/altro Responsabile dell'azienda presente all'ispezione:</p> <p>Nome e Cognome del Controllore:</p> <p>Firma e Timbro del Controllore:</p>		
DATA CHIUSURA RELAZIONE DI CONTROLLO***:		
<p>***Ai sensi del Reg. 809-2014, articolo 72, paragrafo 4. Fatta salva ogni disposizione particolare della normativa che si applica ai criteri e alle norme, la relazione di controllo è ultimata entro un mese dal controllo in loco. Tale termine può essere tuttavia prorogato a tre mesi in circostanze debitamente giustificate, in particolare per esigenze connesse ad analisi chimiche o fisiche.</p>		