

## CHECK LIST PER LA CLASSIFICAZIONE DEI MANGIMIFICI IN BASE AL RISCHIO

### DISTRETTO OVEST

Sede di Cento  
Via U.Bassi, 1 - 44042 Cento  
Tel 051/6838203 Fax 051/6838117

### DISTRETTO CENTRO-NORD

Sede di Ferrara  
Via Cassoli, 30 44121 Ferrara  
Tel 0532/235982 Fax 0532/235985  
 Sede di Copparo  
Via Roma, 54, 44034 Copparo  
Tel 0532/879062 Fax 0532/879071

### DISTRETTO SUD-EST

Sede di Migliarino  
Via Fiorella, 8, 44027 Migliarino  
Tel 0533/649702 Fax 0533/649709  
 Sede di Portomaggiore  
Via E. De Amicis, 22, 44015 Portomaggiore  
Tel 0532/817468 Fax 0532/817459

Ragione sociale:		
Sede legale:		
Sede produttiva:		
Telefono:	fax:	e mail:
Codice fiscale / partita IVA:		
Legale rappresentante:		

### A CATEGORIA: CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: data di costruzione o di ristrutturazione significativa		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Nuova costruzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 8 anni</li> </ul>	0
Recente ristrutturazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno avuto una significativa ristrutturazione negli ultimi 8 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto parte dei locali di lavorazione, di deposito e se ha permesso la riorganizzazione dei locali e delle linee di produzione</li> </ul>	1
Abbastanza recenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti tra gli 8 e 20 anni o che hanno avuto una significativa ristrutturazione in tale periodo.</li> </ul>	2
Datate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno avuto ristrutturazioni significative</li> </ul>	4

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Buone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nessuna carenza nella pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature e/o</li> </ul>	0
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono improntate a criteri aggiornati (allegato II, Reg (Ce) 183/2005) e/o</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• evidente ed efficace lotta contro gli infestanti e/o</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzo di bilance elettroniche computerizzate con letture ottiche del prodotto, documentazione della pesata degli additivi e/o con cappa di aspirazione e/o</li> </ul>	

<b>2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestione computerizzata degli impianti</li> <li>• presenza del documento di valutazione dei rischi da agenti fisici, chimici e biologici (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e art. 29 comma 1).</li> </ul>	
Discrete	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze minori che non incidono sulla corretta attività produttiva e/o;</li> <li>• i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono improntate a criteri aggiornati (allegato II Reg CE 183/2005) e/o</li> <li>• efficace lotta contro gli infestanti e/o</li> <li>• utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate degli additivi e con aspirazione e/o</li> <li>• gestione computerizzata degli impianti</li> </ul>	2
Scarse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia e manutenzione della struttura, degli impianti e delle attrezzature con carenze maggiori</li> <li>• i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono in corso di adeguamento (allegato II Reg CE 183/2005)</li> <li>• inefficace lotta contro gli infestanti</li> <li>• utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate ma senza aspirazione</li> <li>• gestione meccanica degli impianti</li> </ul>	4
Insufficienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia e manutenzione della struttura, degli impianti e delle attrezzature con carenze importanti</li> <li>• i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature presentano carenze che possono riflettersi sul processo produttivo</li> <li>• inefficace lotta contro gli infestanti</li> <li>• utilizzo di bilance meccaniche senza documentazione delle pesate e senza aspirazione</li> <li>• gestione meccanica degli impianti</li> <li>• assenza del documento di valutazione dei rischi da agenti fisici, chimici e biologici (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e art. 29 comma 1).</li> </ul>	6

**B CATEGORIA: PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA**

<b>1. CRITERIO DI VALUTAZIONE: formazione del personale</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Elevata	<ul style="list-style-type: none"> <li>•elevata professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o</li> <li>•buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o</li> <li>•elevato grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale</li> <li>• adeguata formazione in tema di sicurezza del lavoro e conoscenza della relativa normativa</li> </ul>	0

1. CRITERIO DI VALUTAZIONE: formazione del personale		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Discreta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• discreta professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o</li> <li>• preparazione limitata del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o</li> <li>• discreto grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale</li> </ul>	1
Scarsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• scarsa professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o</li> <li>• scarsa preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o</li> <li>• grado approssimativo di conoscenza del processo produttivo da parte del personale</li> </ul>	2
Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• insufficiente professionalità e indisponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o</li> <li>• insufficiente preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o</li> <li>• insufficiente grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale con possibili ripercussioni sulla qualità e salubrità del prodotto</li> <li>• insufficiente formazione in tema di sicurezza del lavoro e conoscenza della relativa normativa</li> </ul>	4

2. CRITERIO DI VALUTAZIONE: dimensione dello stabilimento ed entità della produzione		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Artigianale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti in cui la produzione media annua è uguale o inferiore a 50.000 quintali di mangime (produzione bassa)</li> </ul>	0
Piccola impresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti in cui la produzione media annua varia da 50.000 a 250.000 quintali di mangime (produzione medio-bassa)</li> </ul>	1
Industriale medio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti industriali in cui la produzione media annua varia da 250.000 a 1.000.000 quintali di mangime (produzione medio-elevata)</li> </ul>	2
Industriale grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti industriali in cui la produzione media annua è superiore a 1.000.000 quintali di mangime (produzione elevata)</li> </ul>	3

3. CRITERIO DI VALUTAZIONE: dimensione del mercato servito		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Locale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione nella sola provincia dove è ubicato lo stabilimento</li> </ul>	0
Regionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione limitata alla Regione Piemonte</li> </ul>	1
Nazionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione verso altre Regioni italiane</li> </ul>	2
Comunitario/Paesi terzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione in ambito Comunitario; oppure esportazione verso Paesi Terzi</li> </ul>	3

**C CATEGORIA: GESTIONE DELLA PRODUZIONE**

1. CRITERIO DI VALUTAZIONE: classificazione della produzione		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Produzione con rischio basso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o premiscelate di nutrizionali (Cu, Se, vit. A, vit. D)</li> </ul>	0
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione di mangimi con OGM ammessi</li> </ul>	

<b>1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: classificazione della produzione</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• non utilizzo delle PAT (farine di pesce)</li> <li>• no produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo</li> </ul>	
Produzione con rischio minore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o <u>coccidiostatici</u> e/o</li> <li>• produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione e/o</li> <li>• produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico dedicata ed impianto di lavorazione separato e/o</li> <li>• utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea dedicata in stabilimento che non produce alimenti per erbivori</li> </ul>	1
Produzione con rischio maggiore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o <u>coccidiostatici</u> e</li> <li>• produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o</li> <li>• produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico dedicata ma con impianti promiscui e/o</li> <li>• utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea unica in stabilimento che non produce alimenti per erbivori</li> </ul>	2
Produzione con rischio elevato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione i mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o <u>coccidiostatici</u> e</li> <li>• produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o</li> <li>• produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico ed impianti promiscui e/o</li> <li>• utilizzo delle PAT (farine di pesce) in stabilimento che produce alimenti per erbivori</li> </ul>	3

<b>2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: gestione delle contaminazioni crociate</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Completa	• completa gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri	0
Adeguate	• adeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri	1
Incompleta	• incompleta gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi ed incompleta gestione delle polveri	2
Inadeguata	• inadeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e scorretta gestione delle polveri	4

<b>3.CRITERIO DI VALUTAZIONE: controllo della produzione</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Completo	• completezza e adeguatezza del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito	0
	• controlli analitici completi circa l'omogeneità della miscelata	
	• identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti	
	• taratura delle bilance regolarmente documentata	

<b>3.CRITERIO DI VALUTAZIONE: controllo della produzione</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Completo con carenze minori	• piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito completo, rispettato ma non adeguato all'entità della produzione e/o	1
	• controlli analitici incompleti circa l'omogeneità della miscelata e/o	
	• identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o	
	• taratura delle bilance regolarmente documentata	
Completo con carenze maggiori	• piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito incompleto e inadeguato alla realtà aziendale e/o	2
	• alcune carenze nell'identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o	
	• assenza di controlli analitici sulla miscelata e/o	
	• taratura delle bilance ma senza regolare documentazione	
Incompleto	• piano analitico incompleto, inadeguato e non rispettato per le materie prime e/o per il prodotto finito	3
	• carenze nell'identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti	
	• assenza di controlli analitici sulla miscelata	
	• assenza della taratura delle bilance	

<b>D</b>	<b>CATEGORIA: SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b>
----------	--

<b>1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: completezza formale del piano di autocontrollo</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Completo e adeguato	• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale, sostanziale ed adeguato alla realtà aziendale	0
Adeguato	• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale ma è incompleto dal punto di vista formale	1
	• le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale	
Incompleto	• il piano di autocontrollo presenta carenze sostanziali	3
	• l'analisi dei pericoli e individuazione dei CCP incompleta, oppure	
	• procedure di verifica e di controllo incomplete, oppure	
	• assenza dei limiti critici	
Inadeguato	• il piano di autocontrollo è inadeguato, incompleto e presenta carenze sostanziali	5
	• assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali, oppure	
	• assenza dell'analisi dei pericoli ed dell'individuazione dei CCP, oppure	
	• assenza di procedure di verifica, di controllo e assenza di azioni correttive, oppure	
	• assenza dei limiti critici	

<b>2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: grado di applicazione pratica</b>		
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Applicato	• il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto	0
	• le registrazioni sono complete, adeguate e documentate	

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: grado di applicazione pratica		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>il sistema è aggiornato</li> <li>corretta applicazione del sistema di tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo</li> </ul>	
Carenze minori	<ul style="list-style-type: none"> <li>carenze nell'applicazione del piano di autocontrollo senza riflessi sull'attività produttiva e sulla qualità del prodotto</li> <li>le registrazioni sono incomplete</li> <li>il sistema non è aggiornato</li> <li>corretta applicazione del sistema della tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo</li> </ul>	2
Carenze maggiori	<ul style="list-style-type: none"> <li>carenze rilevanti nell'applicazione del piano di autocontrollo che possono creare problematiche sanitarie</li> <li>le registrazioni sono incomplete, inadeguate e insufficienti</li> <li>il sistema non è aggiornato</li> <li>corretta applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità e carenze nella procedura di ritiro-richiamo</li> </ul>	3
Non applicato	<ul style="list-style-type: none"> <li>mancata applicazione del piano di autocontrollo</li> <li>assenza delle registrazioni, oppure</li> <li>mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità riscontrate durante l'applicazione delle principali procedure, oppure</li> <li>assenza di controllo e/o di registrazione del monitoraggio dei CCP, oppure</li> <li>il sistema non è aggiornato oppure</li> <li>inadeguatezza della gestione della tracciabilità e della rintracciabilità dei prodotti e della procedura di ritiro/richiamo</li> </ul>	5

<b>E</b>	<b>CATEGORIA:</b>	<b>DATI STORICI</b>
----------	-------------------	---------------------

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: irregolarità e non conformità pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Non significative o formali	<ul style="list-style-type: none"> <li>irregolarità <u>non ripetute</u> e/o <u>risolte</u> che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto</li> <li>assenza di non conformità e positività analitiche pregresse riscontrate</li> </ul>	0
Non significative o formali ripetute	<ul style="list-style-type: none"> <li>irregolarità <u>ripetute</u> e/o <u>non risolte</u> che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, oppure</li> <li>presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>non ripetute e/o risolte</u> (occasionalmente)</li> </ul>	3
Sostanziali o gravi isolate e risolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> oppure</li> <li>presenza di <b>non conformità</b> analitiche pregresse riscontrate <u>ripetute</u> e <u>non risolte</u> o di <b>positività</b> analitiche <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> (occasionalmente)</li> </ul>	6

Sostanziali o gravi ripetute e non risolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>ripetute e/o irrisolte</u>, oppure</li> </ul>	10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>conflitti tra azienda e servizio di controllo e/o indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>presenza di <b>positività</b> analitiche <u>ripetute e/o irrisolte</u> o <u>positività gravi</u> per significatività del valore riscontrato</li> </ul>	

Allegato n. 2 alla IO UO "Classificazione dei mangimifici in base al rischio" - Vers. 3 del 18/04/14

## SCHEMA DI CALCOLO IN EXCEL

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO													
Ragione sociale													
Indirizzo													
Numero di riconoscimento/ registrazione									Data				
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione													
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	CLASSI DI VALUTAZIONE							J	X	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO A	1	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)		RECENTE RISTRUTT. (1)		ABBASTANZA RECENTI (2)		DATATE (4)		0,00		
	2	CONDIZIONI STRUTTURALI, CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO E DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)		DISCRETE (2)		SCARSE (4)		INSUFFICIENTI (6)		0,00		
										0,00	0,20	0,0	
PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA B	1	FORMAZIONE DEL PERSONALE	ELEVATA (0)		DISCRETA (1)		SCARSA (2)		INSUFFICIENTE (4)		0,00		
	2	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (0)		PICCOLA IMPRESA (1)		INDUSTRIALE MEDIO (2)		INDUSTRIALE GRANDE (3)		0,00		
	3	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)		REGIONALE (1)		NAZIONALE (2)		EU/ PAESI TERZI (3)		0,00		
										0,00	0,10	0,0	
GESTIONE DELLA PRODUZIONE C	1	CLASSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE	PRODUZIONE CON RISCHIO BASSO (0)		PRODUZIONE CON RISCHIO MINORE (1)		PRODUZIONE CON RISCHI O MAGGIORE (2)		PRODUZIONE CON RISCHIO ELEVATO (3)		0,00		
	2	GESTIONE CONTAMINAZIONI CROCIATE	COMPLETA (0)		ADEGUATA (1)		INCOMPLETA (2)		INADEGUATA (4)		0,00		
	3	CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	COMPLETO (0)		COMPLETO CON CARENZE MINORI (1)		COMPLETO CON CARENZE MAGGIORI (2)		INCOMPLETO (3)		0,00		
										0,00	0,25	0,0	
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO D	1	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETO E ADEGUATO (0)		ADEGUATO (1)		INCOMPLETO (3)		INADEGUATO (5)		0,00		
	2	GRADO DI APPLICAZIONE PRATICA	APPLICATO (0)		CARENZE MINORI (2)		CARENZE MAGGIORI (3)		NON APPLICATO (5)		0,00		
										0,00	0,25	0,0	
DATI STORICI E	1	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RICONTRATE E RISULTATI DEI PRECEDENTI CONTROLLI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)		NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (3)		SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (6)		SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE E NON RISOLTE (10)		0,00		
										0,00	0,20	0,0	
										<b>TOTALE</b>		<b>0,0</b>	

Allegato n. 3 alla IO UO "Classificazione dei mangimifici in base al rischio" - Vers. 2 del 18/04/2014