

Tipologia: Dipartimento Sanità Pubblica - UO ATTIVITA' VETERINARIE - Istruzioni Operative U.O./M.O

Controllo Ufficiale presso IMPIANTI DI FABBRICAZIONE DI FERTILIZZANTI ORGANICI / AMMENDANTI CONTENENTI S.O.A. E DERIVATI

doc. Nr. 8598 - versione 1 del 21/06/2021

[IO UO CU impianti PRODUZIONE FOA 21-06-21.pdf](#)

editor: Paola Faggioli, data: 21/06/2021

verificato da: Paola Faggioli, data: 21/06/2021

approvato da: Chiara Berardelli, data: 21/06/2021

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara</p>	DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA	
	<i>Istruzione Operativa di Unità Operativa</i>	
	Controllo Ufficiale presso IMPIANTI DI FABBRICAZIONE DI FERTILIZZANTI ORGANICI / AMMENDANTI CONTENENTI S.O.A. E DERIVATI	
Redazione	Cognome/Nome	Funzione
	Faggioli Paola	Responsabile A.S. Qualità e Accreditamento DSP

1. Oggetto

La presente istruzione operativa recepisce il Manuale regionale "Controllo Ufficiale presso impianti di fabbricazione di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti S.O.A. e derivati - Rev. del 31 gennaio 2018" e regola quindi le modalità di svolgimento dei controlli ufficiali da parte del personale Veterinario e Tecnico addetto alla vigilanza sull'attività svolta dagli Operatori riconosciuti per lo svolgimento di attività di fabbricazione di fertilizzanti organici / ammendanti contenenti S.O.A. e derivati, in ottemperanza ai Regolamenti (CE) n. 1069/2009, (UE) n. 142/2011 e a norme nazionali.

2. Scopo/obiettivo

Assicurare un'esecuzione omogenea sul territorio provinciale, ripetibile da parte di tutti gli operatori e trasparente nel processo che lo governa, del controllo ufficiale espletato sulle attività sopra indicate, avendo quali priorità:

- 1) garantire l'aderenza del controllo a linee guida di tipo tecnico - specialistico attraverso l'uso di istruzioni operative, check-list, verbali e modulistica da utilizzare per le operazioni di preparazione e effettuazione dei controlli ufficiali;
- 2) essere efficaci nell'individuare le non conformità e assumere i provvedimenti appropriati;
- 3) garantire la trasparenza del processo di controllo ufficiale a operatori, produttori, consumatori, cittadini, rappresentanti delle comunità, Azienda USL e Enti esterni aventi titolo.

2.1 Obiettivi specifici

Orientare il comportamento ispettivo secondo linee guida di settore di tipo tecnico specialistico attraverso l'uso di liste di riscontro da utilizzarsi per gli interventi di controllo (ispezioni e audit) sull'attività svolta dagli Operatori descritti in oggetto.

3. Campo di applicazione

Le attività di controllo ufficiale svolte su Operatori che effettuano attività di fabbricazione di fertilizzanti organici / ammendanti contenenti S.O.A. e derivati sul territorio provinciale.

4. Documenti di riferimento

4.1 Documenti di origine interna

- Manuale della Qualità doc. n. 1784
- Piano di lavoro annuale
- PUO "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754
- IO "Compilazione Scheda di controllo ufficiale (SCU) e Scheda non conformità e prescrizioni (SNC&P) doc. n. 1785

- PUO Gestione del Sistema Informativo doc. n. 4748

4.2 Documenti di origine esterna

Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 "Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002 concernente il regolamento sui sottoprodotti di origine animale";

Regolamento (UE) n. 142/2010 della Commissione del 25 febbraio 2011 "Disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera";

Decreto Legislativo 1 ottobre 2012 n. 186 "Disciplina sanzionatoria per le violazioni di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e abroga il Reg. CE n. 1774/2002, e per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 e della direttiva 97/78/CE per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari in frontiera";

Intesa della Conferenza Stato-Regioni del 7 febbraio 2013 "Linee guida per l'applicazione del Regolamento CE n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e abroga il Regolamento CE n. 1774/2002";

Deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna del 18 marzo 2013, n. 274/2013 "Approvazione delle "linee guida per l'applicazione del Reg. CE n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e abroga il Reg. CE n. 1774/2002" oggetto di accordo sancito in data 7/2/2013 in sede di Conferenza unificata";

Determinazione n. 3992 del 17/04/2013 del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia Romagna "Modalità procedurali applicative delle Linee guida per l'applicazione del Reg. CE 1069/2009 ai sensi della DGR n. 274/2013 "Manuale per il Controllo Ufficiale presso operatori Reg. CE 1069/2009 – Impianti di Biogas e compostaggio - Rev. del 24 maggio 2017", inviato con lettera PG n. 425703 del 08/06/2017";

Nota Ministero della Salute prot. n. 0015293-P-16/04/2014-DGISAN, Utilizzo del documento di trasporto (DDT) per il trasporto di fertilizzanti organici ed ammendanti;

Nota Ministero della Salute prot. 0019023-06/05/2021-DGISANMDS-P, Ricerca GTH nei fertilizzanti e nelle materie prime che li compongono.

5. Definizioni e sigle

Per le definizioni e sigle non specificate di seguito, si rimanda a quanto riportato nei documenti interni e/o esterni sopraccitati.

6. Responsabilità

Per quanto riguarda le responsabilità del controllo, si rimanda a quanto definito nella Procedura dell'U.O. Attività Veterinarie "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754.

7. Descrizione dell'attività e modalità operative

Si rimanda alla Procedura sopraccitata e al "Piano di lavoro annuale" della U.O. Attività

Veterinarie per:

- criteri generali per lo svolgimento dei controlli ufficiali
- criteri di valutazione e gestione non conformità.

La presente IO declina le modalità particolari del Controllo Ufficiale (CU) presso gli Operatori che svolgono attività di fabbricazione di fertilizzanti organici / ammendanti contenenti S.O.A. e derivati. Per semplificare l'uso della check list sono state omesse le aree di indagine che nel manuale sono state definite come non applicabili.

7.1 Debito informativo

Si rimanda a quanto definito nella:

- Procedura dell'U.O. Attività Veterinarie "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754

8. Accessibilità

L'istruzione operativa è disponibile su DocWeb.

9. Parametri di controllo

Si rimanda a quanto definito nella:

- Procedura dell' U.O. Attività Veterinarie "Attività di controllo ufficiale" doc. n. 1754

10. Allegati

- Allegato n. 1: Check List per il Controllo Ufficiale presso IMPIANTI DI FABBRICAZIONE DI FERTILIZZANTI ORGANICI / AMMENDANTI CONTENENTI S.O.A. E DERIVATI.

**Check List per il Controllo Ufficiale presso IMPIANTI DI FABBRICAZIONE DI
FERTILIZZANTI ORGANICI / AMMENDANTI CONTENENTI S.O.A. E DERIVATI
in applicazione del Reg. (CE) n. 1069/2009**

Verbale n. _____

data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

INFORMAZIONI GENERALI

SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Località _____ Telefono _____

C. f./Partita IVA _____ PEC _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ Prov. ____ in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ email _____ n. addetti prod.ne dipendenti _____ esterni _____

Autorizzazione ambientale Provinciale _____

NUMERO DI

RICONOSCIMENTO / REGISTRAZIONE _____

MATERIALI UTILIZZATI					
SOA e derivati (ruminante/non ruminante)	Cat.	Provenienza regionale	Provenienza nazionale	Provenienza comunitaria	Provenienza Paesi Terzi

TRATTAMENTO DEI S.O.A. E DERIVATI INTRODOTTI SI' NO

TRATTAMENTI EFFETTUATI:

.....

Operatore che svolge attività di confezionamento di fertilizzanti organici:

- per conto proprio (operatore che compra i fertilizzanti da altre aziende e li rivende a proprio marchio)
 per conto terzi

MERCATO DI COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI FINITI: NAZIONALE COMUNITARIO PAESI TERZI

6.1. REGISTRAZIONE /RICONOSCIMENTO	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evide	
6.1.1. - è presente l'originale dell'atto di riconoscimento dell'impianto - è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - sono presenti planimetria e layout dello stabilimento e corrispondono a quanto riscontrato nel presente sopralluogo - sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/ variazioni apportate nel tempo		

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURA		
6.2.1 Condizioni edilizie e strutturali	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.1.1 Gli impianti sono adeguatamente separati dalla rete viaria pubblica e da altri locali/impianti registrati/riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852 o 853/2004 ed esistono procedure efficaci per impedire l'accesso a persone estranee o		

animali	
6.2.1.2 La zona di ricezione è costruita in modo da poter essere pulita e disinfettata. E' stato individuato un percorso definito che impedisca che il prodotto non trasformato possa contaminare il prodotto finito	
6.2.1.3 L'impianto dispone di un luogo coperto per ricevere e spedire i S.O.A. e derivati, a meno che questi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ siano scaricati mediante installazioni che impediscono la propagazione di rischi per la salute pubblica e animale, quali tubi chiusi per i sottoprodotti di origine animale liquidi ▪ i materiali siano ricevuti/caricati in contenitori o mezzi di trasporto coperti e a tenuta stagna 	
6.2.1.4 Gli impianti sono costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e eventualmente disinfettati e i pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. Le superfici e le pareti sono realizzate in materiali lavabili e disinfettabili Vi è assenza di avvallamenti, rotture e fessurazioni e assenza di liquidi stagnanti	
6.2.1.5 L'impianto dispone di adeguate strutture, quali servizi igienici, spogliatoi per il personale e, all'occorrenza di uffici che possono essere messi a disposizione del personale che effettua i controlli ufficiali.	
6.2.1.6 Le finestre e le altre aperture sono dotate di idonei dispositivi per evitare l'ingresso di animali indesiderati	
6.2.2 Condizioni attrezzature, macchinari	Giudizio Completivo SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze
6.2.2.1 Sono presenti e idoneamente funzionanti installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori, dei recipienti e dei veicoli utilizzati per il trasporto del materiale non trattato, adeguatamente collocate per evitare contaminazioni e predisposte in modo da assicurare la corretta raccolta dei reflui.	
6.2.2.2 Sono presenti aree/attrezzature per l'isolamento dei materiali di rifiuto correttamente identificati	
6.2.2.3 Se necessario il mantenimento dei S.O.A. e derivati a temperatura controllata sono presenti: <ol style="list-style-type: none"> 1. dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni della T° 2. adeguato sistema che impedisca il modificarsi della temperatura a valori inadeguati e che segnali gli scostamenti significativi 	
6.2.2.4 Le installazioni e le attrezzature utilizzate nell'impianto per la manipolazione/ immagazzinaggio dei S.O.A. e derivati sono idonee, ai fini della prevenzione delle contaminazioni, per l'attività che viene svolta e sono mantenute in condizioni igieniche adeguate. Presenza di un'area e dispositivi di lavaggio per gli autoveicoli, i contenitori e i recipienti che vengono a contatto con i S.O.A. e derivati	

6.2.3 Manutenzione – (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.3.1 Presenza di un programma di manutenzione che evidenzi la pianificazione delle operazioni di manutenzione per il mantenimento in buone condizioni degli impianti e delle attrezzature, inclusa la calibratura e la taratura di tutte le strumentazioni di misurazione ove necessarie a garantire la regolarità delle operazioni condotte.		
6.2.4 Manutenzione – (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.2.4.1 Evidenza delle avvenute operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuate nell'impianto, incluso le calibrature e tarature degli strumenti di misurazione ove necessario		
6.2.4.2 Presenza di attrezzature ed impianti regolarmente funzionanti nel rispetto dei parametri previsti dal piano di autocontrollo		
6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE		
6.3.1 Pulizia e sanificazione (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.3.1.1 Presenza di istruzioni/procedure per la pulizia e la disinfezione delle strutture, dei contenitori e dei veicoli che trasportano SOA		
6.3.1.2 Presenza di procedure documentate per la programmazione degli interventi di pulizia di tutte le aree dell'impianto. Presenza di procedura/istruzione per lo spostamento del personale.		
6.3.2 Pulizia e sanificazione (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.3.2.1 Le attrezzature e le aree dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono mantenute in condizioni igieniche idonee.		
6.3.2.2 Sono presenti le registrazioni relative agli interventi di pulizia degli ambienti.		

6.3.2.3 Il personale indossa adeguati indumenti puliti e, ove necessario, protettivi	
6.3.2.4 I veicoli e/o contenitori che trasportano SOA o derivati vengono sottoposti ad operazioni di pulizia.	

6.4 Condizioni di Pulizia e Sanificazione Preoperativa /Operativa - NON APPLICABILE

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 Igiene del personale e delle lavorazioni (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	---

Requisiti	Evidenze
------------------	-----------------

6.5.1.1 Presenza nel piano di autocontrollo di un programma di verifiche sulla adeguatezza igienica delle lavorazioni e sul personale, commisurato al tipo di attività di gestione dei SOA che vengono svolte nell'impianto.	
---	--

6.5.2 Igiene del personale e delle lavorazioni (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	---

Requisiti	Evidenze
------------------	-----------------

6.5.2.1 Presenza di personale con adeguati indumenti puliti e, ove necessario, protettivi	
--	--

6.5.2.2 Il personale dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSS	
--	--

6.5.2.3 Se effettuata, la cernita dei sottoprodotti di origine animale viene svolta in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali	
--	--

6.5.2.4 Durante il magazzinaggio i sottoprodotti di origine animale vengono manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni	
---	--

6.5.2.5 Se necessario, i sottoprodotti di origine animale vengono adeguatamente immagazzinati tra l'altro in condizioni di temperatura adeguate, fino al momento della rispedizione	
--	--

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 Formazione del Personale	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	-----------------------------	---

Requisiti	Evidenze
6.6.1.1 Presenza di istruzioni al personale commisurate al tipo di attività di gestione dei SOA che vengono svolte nell'impianto, o se necessario, presenza di un programma di formazione del personale in relazione alle procedure aziendali in materia di igiene e di autocontrollo.	
6.6.1.2 C'è evidenza documentale e sul campo della formazione effettuata (verificabile anche tramite interviste al personale).	

6.7 INFESTANTI		
6.7.1 Lotta agli infestanti e animali indesiderati (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.7.1.1 Presenza di un programma documentato di lotta agli organismi nocivi. Presenza planimetria delle esche e schede tecniche dei prodotti		

6.7.2 Lotta agli infestanti e animali indesiderati (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.7.2.1 E' correttamente applicato il programma documentato di lotta contro gli organismi nocivi (localizzazione postazioni esche, registrazioni attività e risultati).		

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
6.8.1 Rifiuti, acque reflue e approvvigionamento idrico (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.8.1.1 E' presente una planimetria dell'impianto con il percorso dei reflui di lavorazione		
6.8.1.2 Presenza di una procedura relativa all'eliminazione dei sottoprodotti non utilizzati rimanenti e dei rifiuti di lavorazione. Conservazione della documentazione relativa all'invio di tali materiali ad impianti di trasformazione, incenerimento o		

coincenerimento (documenti commerciali)		
6.8.2 Rifiuti, acque reflue e approvvigionamento idrico (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.8.2.1 Verifica delle modalità di gestione dei reflui di lavorazione (lavaggi)		

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO		
6.9.1 Lotti / rintracciabilità / ritiro / richiamo (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.9.1.1 Viene descritto e applicato, un sistema di identificazione dei lotti prodotti che consente di risalire alla data di introduzione e alla provenienza del materiale di O.A. utilizzato.		

6.9.2 Lotti / rintracciabilità / ritiro / richiamo (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.9.2.1 I SOA e/o i derivati ed i FOA, sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo di gestione dei materiali		
6.9.2.2 Presenza e conformità dei documenti dei sottoprodotti utilizzati		
6.9.2.3 Presenza del registro carico/scarico (cartaceo o su supporto informatico) e relativo aggiornamento delle movimentazioni delle partite in entrata ed in uscita effettuate almeno fino al 10 gg. antecedente il controllo ufficiale. Nel caso di registri tenuti dallo speditore di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, dovranno essere fornite le seguenti informazioni: a) tipologia prodotto b) quantità c) la data in cui i materiali sono stati prelevati dallo stabilimento; d) il nome e l'indirizzo del trasportatore e del destinatario e, se del caso, il relativo numero di riconoscimento o registrazione; La compilazione del registro dovrà essere effettuata entro 10 giorni dalla fine del trasporto e il contenuto stampato, se		

in formato elettronico, su richiesta dell'autorità competente.	
6.9.2.4 I registri e i relativi documenti commerciali o certificati sanitari sono conservati per un periodo di almeno due anni	

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO		
6.10.1 Temperature, magazzinaggio e trasporto (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.10.1.1 Dopo la trasformazione i fertilizzanti organici e gli ammendanti sono immagazzinati e trasportati: a) sfusi, in condizioni tali da impedire la contaminazione (presenza di silos , magazzini e contenitori ben chiusi e isolati per la conservazione dei prodotti finiti); b) in imballaggi o big bag, nel caso di fertilizzanti organici o ammendanti destinati alla vendita all'utente finale		

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO		
6.10.1 Temperature, magazzinaggio e trasporto (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.10.1.1 Ove necessario, è presente un programma per il controllo delle temperature e prevede: l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (trasporto, stoccaggio, manipolazione) la definizione dei limiti di temperatura le modalità di rilevamento e registrazione le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
6.10.1.2 Il programma gestione del magazzinaggio è presente e prevede : modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione dei SOA e derivati e degli ambienti la contaminazione tra materiali di categorie diverse le azioni correttive da adottare in caso di non conformità		
6.10.1.3 Ove applicabile, il programma gestione del trasporto è presente e prevede: modalità di trasporto atte ad impedire contaminazioni		

<p>che i FOA e derivati siano trasportati ai sensi della normativa vigente</p> <p>che i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di FOA e derivati, debbano essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazioni</p> <p>la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui sia stata esternalizzata tale attività</p> <p>le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati</p> <p>le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</p>	
--	--

6.10.2 Temperature (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.10.2.1</p> <p>Se applicabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'applicazione del programma sul controllo delle temperature è conforme a quanto descritto dall'OSS a livello documentale • le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di manipolazione e le strutture di deposito sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSS 		

6.10.3 magazzinaggio e trasporto (gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.10.3.1</p> <p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzinaggio è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di agenti patogeni.</p>		
<p>6.10.3.2</p> <p>Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa.</p> <p>Le operazioni di pulizia e disinfezione sono registrate con indicazione della data; le suddette operazioni sono attestate dal titolare dell'impianto di destinazione, o suo delegato, sul documento di trasporto (copia per il trasportatore) o sull'allegato IV del (dichiarazione di avvenuto lavaggio e disinfezione).</p>		

6.11 MATERIE PRIME		
6.11.1 qualifica fornitori	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.11.1.1 Esiste un elenco aggiornato dei fornitori/trasportatori e vengono adottati criteri di valutazione in relazione alla conformità dei SOA trasportati e alla conformità dei veicoli e contenitori utilizzati.		
6.11.2 Materie Prime (Programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.11.2.1 Vi è una procedura per il controllo documentale e materiale delle materie prime utilizzate per la produzione di FOA in arrivo volta alla verifica della loro conformità.		
6.11.3 Materie Prime (Gestione)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
6.11.3.1 L'operatore mette in atto i controlli documentali e materiali programmati per le verifiche sulla conformità delle materie prime introdotte ed utilizzate per la produzione di FOA		
6.11.3.2 Vengono utilizzati esclusivamente sottoprodotti della categoria prevista dal riconoscimento, 2/3 (verifica dei documenti commerciali , etichette, schede tecniche), provenienti da stabilimenti registrati/riconosciuti.		

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA		
6.12.1 Prodotto finito ed etichettatura (programma)	Giudizio Completivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.12.1.1</p> <p>REQUISITI SPECIFICI AL GUANO DI PIPISTRELLI, STALLATICO TRASFORMATO E PRODOTTI DERIVATI DALLO STALLATICO TRASFORMATO</p> <p>I prodotti sono stati sottoposti a trattamento termico ad almeno 70 °C per almeno 60 minuti e a un trattamento di riduzione dei batteri sporigeni e della tossinogenesi qualora essi vengano riconosciuti come un rischio pertinente; l'autorità competente può tuttavia autorizzare l'impiego di altri parametri di trasformazione standardizzati diversi da quelli descritti alla lettera b), purché il richiedente dimostri che tale parametri riducono al minimo i rischi biologici. Punti da i) a v).</p> <p>i campioni rappresentativi dello stallatico, prelevati ai fini del controllo del processo nel corso o al termine della trasformazione nell'impianto, rispettano le norme seguenti:</p> <p>Escherichia coli: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 in 1 g;</p> <p>oppure</p> <p>Enterococcaceae: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 in 1 g;</p> <p>e i campioni rappresentativi dello stallatico prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinaggio presso l'impianto tecnico, di produzione di biogas o di compostaggio rispettano le norme seguenti:</p> <p>Salmonella: assenza in 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0</p> <p>dove:</p> <p>n = numero di campioni da esaminare;</p> <p>m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;</p> <p>M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri pari o superiore a M; e</p> <p>c = numero di campioni la cui carica batterica può essere compresa fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se la carica batterica degli altri campioni è uguale o inferiore a m. Lo stallatico trasformato e i prodotti trasformati a base di stallatico non conformi alle prescrizioni di cui sopra sono considerati come non trasformati</p>		
<p>6.12.1.2</p> <p>REQUISITI APPLICABILI A TALUNI FERTILIZZANTI ORGANICI E AMMENDANTI. REQUISITI SPECIFICI AI FERTILIZZANTI ORGANICI E GLI AMMENDANTI DIVERSI DA: STALLATICO, CONTENUTO DEL TUBO DIGERENTE, COMPOST, LATTE, PRODOTTI A BASE DI LATTE, PRODOTTI DERIVATI DAL LATTE, COLOSTRO, PRODOTTI A BASE DI COLOSTRO E RESIDUI DELLA DIGESTIONE RISULTANTI DALLA TRASFORMAZIONE DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE O DI PRODOTTI DERIVATI IN BIOGAS</p>		

<p>sono prodotti mediante:</p> <p>a) il metodo di trasformazione 1 (sterilizzazione sotto pressione) qualora i materiali di categoria 2 siano utilizzati come materia prima;</p> <p>b) l'impiego di proteine animali trasformate, comprese le proteine animali trasformate prodotte conformemente all'allegato X, capo II, sezione 1, punto B.1, lettera b), punto ii), che sono state prodotte con materiali di categoria 3 conformemente all'allegato X, capo II, sezione 1, o con materiali sottoposti ad un altro trattamento, se tali materiali possono essere utilizzati per fertilizzanti organici e ammendanti a norma del presente regolamento; oppure</p> <p>c) uno qualsiasi dei metodi di trasformazione da 1 a 7 di cui all'allegato IV, capo III, qualora i materiali di categoria 3 utilizzati come materia prima non siano utilizzati per la produzione di proteine animali trasformate</p>	
<p>6.12.1.3</p> <p>presenza, nel caso di utilizzo di farine di carne e ossa derivate da materiale di categoria 2 e proteine animali trasformate, di modalità e materiali di miscelazione con componente aggiuntivo per escludere l'impiego come mangime.</p> <p>Non è necessaria la miscelazione con materiale aggiuntivo per i fertilizzanti organici e agli ammendanti in pacchi pronti alla vendita con un peso inferiore a 50 kg o nel caso di forniture di FOA ad altri impianti riconosciuti ai sensi dell'art. 24 lett.f) per la produzione di FOA.</p>	
<p>6.12.1.4</p> <p>Le seguenti norme microbiologiche sono applicabili ai prodotti derivati.</p> <p>I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinaggio presso l'impianto di trasformazione devono rispettare le norme seguenti:</p> <p>Salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0</p> <p>Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g</p> <p>dove:</p> <p>n = numero di campioni da esaminare;</p> <p>m = valore di soglia per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;</p> <p>M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri pari o superiore a M; e</p> <p>c = numero di campioni la cui carica batterica può essere compresa fra m e M; il campione è ancora considerato accettabile se la carica batterica degli altri campioni è uguale o inferiore a m.</p>	

<p>6.12.3 Prodotto finito ed etichettatura (gestione)</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>6.12.3.1</p> <p>Durante il trasporto e l'immagazzinaggio l'etichetta deve essere applicata all'imballaggio, al contenitore o al veicolo. Inoltre deve recare le seguenti diciture in modo visibile e leggibile sull'imballaggio, contenitore o veicolo:</p>		

<p>- nel caso di corna, zoccoli e altri materiali destinati alla produzione di fertilizzanti organici e ammendanti di cui all'allegato XIV, capo II, sezione 12, la dicitura «Non destinato al consumo umano o animale»;</p>	
<p>6.12.3.2 Le confezioni, le etichette o l'imballaggio dei FOA contenenti proteine animali trasformate o farine di carne ed ossa, proteine idrolizzate, qualunque sia la classe di peso, devono riportare chiaramente in modo leggibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il nome, l'indirizzo ed il numero di riconoscimento dell'impianto di fabbricazione ai sensi dell'art. 24 lett. f) Reg. CE 1069/2009; nel caso in cui il "Fabbricante" come inteso dal D.Lgs. 75/2010, non corrisponda con la ragione sociale dell'impianto riconosciuto, si potrà mettere solo il numero di riconoscimento. 2. L'indicazione "per almeno 21 giorni dopo l'applicazione è vietato alimentare gli animali d'allevamento con piante erbacee assunte attraverso il pascolo o somministrate dopo essere state raccolte" è richiesta per la merce sfusa e per gli imballi di peso superiore ai 50 kg (big bag fino a 1000 kg e cisterne fino a 1000 litri di capacità). Tale dicitura non è richiesta per i FOA contenenti esclusivamente proteine idrolizzate, definite nell'allegato IV capo II.A punto iv del reg. CE 999/2001 e perciò idonee all'alimentazione degli animali d'allevamento. 	
<p>6.12.3.3 Sono fatte salve le altre prescrizioni di etichettatura cui al D.Lgs. 75/2010</p>	
<p>6.12.3.4 Documenti commerciali Per la commercializzazione all'interno del territorio nazionale dei fertilizzanti organici ed ammendanti contenenti SOA, è consentito l'utilizzo delle informazioni di cui al documento commerciale semplificato (Allegato 3 delle Linee Guida nazionali per l'applicazione del Reg. CE 1069/2009, approvate il 7/02/2013, integrate nel documento di trasporto DDT. Tali informazioni sono di seguito elencate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. data in cui i materiali sono stati prelevati dallo stabilimento, 2. descrizione dei materiali, tra cui l'identificazione in base a una delle categorie (2 o 3) quando il fertilizzante è costituito da un a sola categoria; nel caso di prodotti contenenti materiali di entrambe le categorie (2 e 3) è consentita la descrizione generica "multi-materiale di cat. 2 e 3", 3. quantità del materiale, in volume, peso o numero di pacchi, 4. nome e indirizzo dello speditore dei materiali e, se del caso, il suo numero di riconoscimento o registrazione rilasciato a norma del Reg. CE 1069/2009 5. nome e indirizzo del trasportatore dei materiali e, se del caso, il suo numero di riconoscimento o registrazione rilasciato a norma del Reg. CE 1069/2009, 6. nome e indirizzo del destinatario e, se del caso, il suo numero di riconoscimento o registrazione rilasciato a norma del Reg. CE 1069/2009, 7. luogo di origine del materiale da cui è stato spedito e luogo di destinazione e, se del caso, il suo numero di riconoscimento o registrazione rilasciato a norma del Reg. CE 1069/2009, 8. metodo di trattamento (All.IV del reg. UE 142/2011) laddove applicabile e pertinente <p>Sono fatti salvi gli altri obblighi previsti al capo III dell'All. VIII del Reg. UE 142/2011 ovvero:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il documento commerciale /DDT deve essere prodotto in almeno tre esemplari (un originale e due copie). L'originale deve accompagnare la partita fino alla destinazione finale. Il ricevente deve conservarlo. Il produttore e il trasportatore devono conservare ciascuno una delle copie. 2. l'originale del documento commerciale/DDT deve essere compilato e firmato dal responsabile; 3. i relativi documenti commerciali/DDT sono conservati per un periodo di almeno due anni ai fini della loro presentazione alle autorità competenti 	

4. compilazione dei DOCOM sul sistema TRACES per spedizioni in ambito comunitario

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
6.13.1 Piano autocontrollo/HACCP (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.13.1.1 Esiste ed è disponibile per gli operatori che attuano la lavorazione di SOA un documento che identifica i punti critici della lavorazione. Gli operatori prevedono e programmano dei controlli interni nei propri stabilimenti o impianti al fine di monitorare il rispetto del presente regolamento.</p>		
<p>6.13.1.2 Il piano di autocontrollo presso gli impianti <u>con manipolazione/ lavorazione</u> dei SOA è basato sui seguenti principi: a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare 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; c) stabilire, nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; d) stabilire ed applicare nei CCP procedure di sorveglianza efficaci; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente; g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f).</p>		
<p>6.13.1.3 Gli operatori sottopongono a revisione il loro manuale, con cadenza periodica e apportano i necessari cambiamenti ogni volta che si modifichi una qualsiasi fase del processo di gestione dei SOA o loro derivati oppure in caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici ove previsto. "Data ultima revisione:"</p>		
<p>6.13.1.4 Il piano di autocontrollo comprende almeno le seguenti procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - procedura per lavaggio e disinfezione dei veicoli e contenitori di SOA e derivati con la descrizione delle misure per impedire che gli stessi vengano a contatto con il prodotto già manipolato/immagazzinato e modalità di registrazione - procedura pest- control (programma di interventi e modalità di registrazione). - procedura di pulizia dei locali/strutture con evidenza di un programma di periodiche ispezioni di ambienti e attrezzature e modalità di registrazione (schede e/o record) e descrizione delle misure adottate per impedire 		

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
6.13.1 Piano autocontrollo/HACCP (programma)	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>che la manipolazione/ magazzinaggio dei SOA possa dare origine a propagazione di malattie infettive degli animali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - procedura di istruzione del personale ed eventuali istruzioni operative specifiche. - procedura di manutenzione delle attrezzature e, ove necessario, di eventuale taratura degli strumenti. - ove stabilito (<u>derivati SOA trasformati destinati a m.p. per mangimi</u>) procedura per il monitoraggio microbiologico (piano di campionamento e modalità dei prelievi). - procedura di gestione delle non conformità relative al processo di manipolazione/magazzinaggio e relative azioni correttive previste nei diversi casi. 		

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP		
6.10.1 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Requisiti	Evidenze	
<p>6.10.1.1</p> <p>Il piano di autocontrollo presso gli impianti <u>con manipolazione/lavorazione</u> dei S.O.A. è basato sui seguenti principi:</p> <p>a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;</p> <p>b) identificare 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;</p> <p>c) stabilire, nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;</p> <p>d) stabilire ed applicare nei CCP procedure di sorveglianza efficaci;</p> <p>e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo;</p> <p>f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente;</p> <p>g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f).</p>		
<p>6.10.1.2</p> <p>Gli operatori sottopongono a revisione il loro manuale, con cadenza periodica e apportano i necessari cambiamenti ogni volta che si modifichi una qualsiasi fase del processo di gestione dei S.O.A. o loro derivati oppure in caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici ove previsto.</p> <p>“Data ultima revisione:</p>		

<p>6.10.1.3 Il piano di autocontrollo comprende almeno le seguenti procedure:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. procedura per lavaggio e disinfezione dei veicoli e contenitori di S.O.A. e derivati con la descrizione delle misure per impedire che gli stessi vengano a contatto con il prodotto già manipolato/immagazzinato e modalità di registrazione 2. procedura pest- control (programma di interventi e modalità di registrazione). 3. procedura di pulizia dei locali/strutture con evidenza di un programma di periodiche ispezioni di ambienti e attrezzature e modalità di registrazione (schede e/o record) e descrizione delle misure adottate per impedire che la manipolazione/ magazzino dei S.O.A. possa dare origine a propagazione di malattie infettive degli animali. 4. procedura di istruzione del personale ed eventuali istruzioni operative specifiche. 5. procedura di manutenzione delle attrezzature e, ove necessario, di eventuale taratura degli strumenti. 6. procedura di gestione delle non conformità relative al processo di manipolazione/magazzino e relative azioni correttive previste nei diversi casi. 		
<p>6.10.2 PIANO AUTOCONTROLLO / HACCP - GESTIONE</p>	<p>Giudizio Complessivo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>
<p>Requisiti</p>	<p>Evidenze</p>	
<p>6.10.2.1 Le registrazioni delle non conformità dei materiali lavorati e/o dei processi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - correttamente aggiornate ed archiviate <p>riportano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la descrizione della non conformità rilevata, - il responsabile dell'applicazione - la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi (azioni correttive, preventive, destino del materiale non conforme) 		
<p>6.10.2.2 Le registrazioni relative alle verifiche e al monitoraggio dei CCP sono presenti. Il sopralluogo evidenzia che il Personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti.</p>		
<p>6.10.2.3 Il sopralluogo evidenzia che l'OSS, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, - nei casi previsti, individuazione dei CCP e loro gestione - modalità di monitoraggio, - modalità di verifica, - modalità di intervento in caso di non conformità (tempestività, azione correttiva, azione preventiva, destino materiale non conforme) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta 		

OSSERVAZIONI:

DICHIARAZIONI DEL LEGALE RAPPRESENTANTE O DEL PRESENTE AL SOPRALLUOGO:

I VERBALIZZANTI

titolo, cognome nome

qualifica

firma

Allegato n. 1 alla IOUO "Controllo Ufficiale presso IMPIANTI DI FABBRICAZIONE DI FERTILIZZANTI ORGANICI / AMMENDANTI CONTENENTI S.O.A. E DERIVATI"
Dipartimento di Sanità Pubblica - UO Attività Veterinarie - Vers. 01 del 21/06/2021