**ATTIVITÁ 7 - Attività diverse dalla produzione primaria di mangimi e attività correlate (art. 5 comma 2 Reg.(CE) n. 183/05)**

|  |
| --- |
| **Informazioni generali**  |
| **Specie allevate: N°capi: Indirizzo produttivo:**- -  carne lana /pellicce - -  latte pesce  - -  uova altro  ……………….  | Se azienda zootecnica |
| Possesso del documento di valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici ed (D.Lvo. n. 81/2008, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e 29 comma 1). | SI NO |
| **Locali e attrezzature**  |
| Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo tale da :* ridurre il rischio di errore e le contaminazioni,
* evitare le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all’alimentazione animale;
* consentirne un’adeguata pulizia e disinfezione

Note:……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…...  | SI NOSI NOSI NO |
| I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale  | SI NO |
| Le finestre e le altre aperture (porte ove presenti) hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Se necessario, i soffitti e le strutture sospese sono concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l’accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti.  | SI NO |
| 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 Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimiNote: ……………………………………………………………………………… | SI NO |
| 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 Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L’acqua utilizzata per la produzione dei mangimi è di qualità adeguata per gli animali  | SI NO |
| Le condutture dell’acqua sono inerti | SI NO |
| **Produzione** |
| Impianti di essiccazione |  |
| L’operatore prevede ed effettua una manutenzione appropriata dell’impianto | SI NO |
| 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 |
| Verifica che le temperature e il grado di essiccazione rispettino le specifiche stabilite | SI NO |
|  |  |
| Presenza di flussi di processo segregati per la miscelazione di grassi (Reg.(UE) n.225/2012) Presenza di linee dedicate alla produzione di mangimi laddove esistono altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi). *Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi***.****Stoccaggio e trasporto** | SI NOSI NO |
| I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all’alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi) | SI NO |
| I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi Note: ……………………………………………………………………………………...  | SI NO |
| I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con acceso riservato al personale autorizzato | SI NO |
| I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati | SI NO |
| Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L’operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico  I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:* separatamente dai prodotti destinati all’alimentazione degli animali
* in contenitori atti a evitarne la dispersione
* in locali non accessibili agli animali
 | SI NOSI NOSI NOSI NO |
|  Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare | SI NO |
| In caso di trasporto effettuato da un altro operatore del settore dei mangimi l’operatore ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg.(CE) 183/05 di quest’ultimoLe cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012) I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (U)E n.225/2012) *in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime*  | SI NOSI NOSI NO |
| **Procedure documentate** |  |
| E’presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo delle materie prime e dei prodotti all’accettazioneL’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SI NO |
| E’presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell’acqua utilizzata nella produzione dei mangimi | SI NO |
| E’presente una procedura per la pulizia e manutenzione degli impianti, delle attrezzature, dei contenitori, dei veicoli che trasportano mangimi in modo adeguato e periodicoNote:…………………………………………………………………… ……………………………………………………………………………………..........................................................................................................................................................Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che sono state sottoposte a una pulitura a umido Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NOSI NO |
| E’ presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassitiNote: ……………………………………………………………………………………...  | SI NO |
| Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all’alimentazione animale Riscontri pratici…………………………………………………………………………... …………………………………………………………………………………………. | SI NO |
| **Utilizzo di fertilizzanti organici** |  |
| Dopo l’ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati;b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti;c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono  stati raccolti i prodotti destinati | SI NOSI NOSI NOSI NO |
| **Organigramma personale e formazione** |  |
| È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma) | SI NO |
| Il personale è numericamente sufficiente per l’attività da svolgere | SI NO |
| Il personale è in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni | SI NO |
| Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze | SI NO |
| E’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 |
| E’stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| E’ stato designato un responsabile del controllo di qualità Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| **Controllo di qualità** |  |
| L’impresa ha quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati Interno  esterno convenzionato laboratorio con prova accreditata ISO 17025 (Reg. (UE) n.225/2012)Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare:* le specifiche dei prodotti
* il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione
* i procedimenti e le frequenze di campionamento,
* i metodi di analisi e la loro frequenza,
* la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti

Il piano aziendale di campionamento e analisi è appropriato e sviluppato in base all’analisi dei pericoliSe del caso vengono considerati gli obblighi di analisi previsti dalla norma:* monitoraggio per le diossine secondo quanto richiesto dalla sezione monitoraggio diossine”, allegato II, Reg. (CE) n.183/2005
* costituenti di origine animale vietati, all.IV Reg.999/2001
* controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati)

Le materie prime di cui al punto 5 della sezione “monitoraggio diossine”, allegato II, Reg. (CE) n.183/2005 sono accompagnate da prove analitiche attestanti quanto ivi richiesto Vi è evidenza che il laboratorio addetto ai controlli nell’ambito dei monitoraggi obbligatori **per le diossine,** sia stato informato dall’OSM in relazione alla comunicazione all’Autorità competente di ogni non conformità per le diossine riscontrata in autocontrollo Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicatoNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NO |
| Esistono controlli finalizzati a dimostrare l’efficacia dell’attività di miscelazione in relazione all’omogeneità dei prodotti finiti | SI NO |
| E’presente e a disposizione dell’autorità competente la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodottiNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodottiNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NOSI NO |
| Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati almeno campioni del prodotto finito Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Vengono conservati i risultati dei controlli pertinenti al fine di consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo.  | SI NO |
| **Piano di autocontrollo e HACCP** |  |
| L’operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.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;
* i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici;
* l’analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti
* 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;
* la scelta dei CCP è idonea allo scopo
* sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l’accettabile e l’inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;
* *stabiliti da requisiti normativi*
* *stabiliti da specifiche dell’operatore*
* la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo
* sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci;
* sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo;
* sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l’efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP;
* è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all’attività;
* la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita;
* 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;

Data ultima revisione….………………………………………………………… | SI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NOSI NO |
| **Rintracciabilità** |  |
| L’operatore detiene e aggiorna un registro con i dati necessari a identificare:* l’operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime;
* le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti.

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedanoNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NOSI NOSI NO |
| **Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di additivi** |  |
| * natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua**;**
* nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua.
 | SI NOSI NO |
| **Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di premiscele** |  |
| * nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua.

Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| * data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso.

Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| * nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata , data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso.

Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| **Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di mangimi composti/materie prime per mangimi**  |  |
| * nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell’additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso .

Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| * nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna.

Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| * tipo, quantità e formulazione del mangime composto.

Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| * natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati/consegnati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell’acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).

Note: ……………………………………………………………………………………...  | SI NO |
| **Reclami e ritiro dei prodotti** |  |
| Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami .Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste un sistema scritto per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati e registrazione delle non conformità.Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| **Etichettatura**  |  |
| L’indicazione del tipo di mangime è conforme all’art.15 a) del reg.767/09Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e completeNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L’etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l’utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc…)Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L’indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell’additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell’additivo o nel registro comunitario  | SI NO |
| I prodotti ad uso tecnico non destinati all’alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi | SI NO |

**Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia**

|  |
| --- |
| **Requisiti**  |
| Rispondenza dei locali e delle attrezzature ai requisiti del D.Lvo 81/2008 | SI NO |
| I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste nella zona sporca una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale, questa è costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personaleNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animaleNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale  qualora sia richiesto un trattamento termico sono fornite di:- dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici Note: ……………………………………………………………………………………...- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni Note: ……………………………………………………………………………………...- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NOSI NOSI NO |
| Esiste una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzinaggio del prodotto trasformato Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L'impianto di trasformazione è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli usati per il trasporto Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono dotati di:- un'installazione che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale; Note: ……………………………………………………………………………………...- un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati renda necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NOSI NO |
| **Requisiti generali d'igiene** |
| I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Prima della trasformazione, i sottoprodotti di origine animale sono sottoposti a controllo per verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Il personale addetto alle operazioni eseguite nella zona sporca entra nella zona pulita dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. Note: ……………………………………………………………………………………...Le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO SI NO |
| Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeniNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Esistono documentate procedure di pulizia Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| VENGONO PRELEVATI campioni del prodotto finito e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità, sigillati ed etichettati per agevolarne l'identificazione; essi sono conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. Note: ……………………………………………………………………………………...  | SI NO |
| Tali campioni sono tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato Note: ……………………………………………………………………………………...  | SI NO |
| **Metodi di trasformazione** |  |
| Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici dicontrollo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| **Prodotti trasformati** |  |
| I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione rispettano le seguenti norme:salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in1 gNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| **Etichettatura**  |  |
| L’indicazione del tipo di mangime è conforme all’art.15 a) del reg.767/09Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e completeNote: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L’etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l’utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc…)Note: ……………………………………………………………………………………... | SI NO |
| L’indicazione degli additivi nei mangimi composti riporta la denominazione dell’additivo così come previsto nel regolamento autorizzativo dell’additivo o nel registro comunitario  | SI NO |
| I prodotti ad uso tecnico non destinati all’alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO** |
|  | **FAVOREVOLE**Note........................................................................................................................ | SI NO |
|  | **SFAVOREVOLE**Note........................................................................................................................ | SI NO |
|  | **FAVOREVOLE CONDIZIONATO** all’effettuazione d’adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall’autorità competente, a far data dalla formale comunicazione. | Note........................................................................................................................ | SI NO |
| descrizione adeguamenti strutturali: …………………………………………………………………….................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................. |
| descrizione adeguamenti strutturali: ……………………………………………………………………................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................. |
| Tempo di adeguamento ………………………………………………………………………………….. |
| Sanzioni comminate (\*):………………………………………………...................................................... ………………………………………………………………………………............................................………………………………………………………………………………….........................................*(\* specificare tipologia, importo e prescrizione di legge infranta)* |
| All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):…………………………………………………………………………………………............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................... |
| Commenti: ..................................................................................................................................................…………………………………………………………………………………………………………….Suggerimenti forniti: ………………………………………………………………………………….......….………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. |
| Eventuale documentazione raccolta: …………………………………………………………………….. …………………………………………………………………………………………………………….……………………………………………………………………………………………………………. Eventuali campioni prelevati : ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….........................................verbale campionamento n.: ………………………………………………………………………………. |
| Il Legale Rappresentante della Ditta……………………………………………………………………………………………………………………………………………………… | I Verbalizzanti:Il Veterinario Ufficiale……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |