

ALLEGATO 7bis

Fac-simile di relazione tecnico-descrittiva allegata all'istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 3, comma 1 del D.Lgs. 123/99 quale intermediario, per l'immissione in commercio di additivi e prodotti di cui al Cap. I.1.a) dell'Allegato I.

Il sottoscritto _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, in relazione all'istanza di riconoscimento della quale la presente relazione fa parte integrante e sostanziale, comunica di immettere/avere intenzione di immettere in commercio i seguenti additivi e prodotti di cui al Cap. I.1.a) dell'Allegato I:

(Indicare gli additivi utilizzando le denominazioni di categoria previste dal D.Lgs. 123/99.)

A completamento di quanto dichiarato in merito al possesso dei requisiti di cui al punto 7 del Cap. I.1.b dell'All. I al D.Lgs. 123/99, illustra dettagliatamente quanto in merito a:

3.	CONDIZIONAMENTO (se effettuato)
3.1.	Responsabile della produzione
3.1.1.	Identificazione
3.1.2.	Qualifica idonea
3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici
3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori
4.	CONTROLLO DI QUALITÀ
4.1.	Responsabile controllo qualità
4.1.1.	Identificazione
4.1.2.	Qualifica idonea
4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (anche esterno)
4.2.1.	Personale
4.2.2.	Apparecchiature
4.3.	Piano controllo qualità adeguato
4.3.1.	Controllo punti critici
4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento
4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento
4.3.4.	Idonei metodi di analisi
4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità
4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati
4.4.1.	Procedura idonea
4.4.2.	Campionamento idoneo
4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati
4.4.4.	Campioni facilmente identificabili

4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni
4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato
5.	MAGAZZINAGGIO
5.1.	Utilizzo recipienti idonei
5.2.	Idoneità locali
5.2.1.	Progettazione
5.2.2.	Manutenzione adeguata
5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi
5.4.	Conservazione dei prodotti
5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità
5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata
5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE
6.	DOCUMENTAZIONE
6.2.	Registrazione degli alimenti composti
6.2.1.	Nominativi fornitori materie prime
6.2.2.	Data di consegna materie prime
6.2.3.	Natura alimenti composti fabbricati
6.2.4.	Data fabbricazione alimenti composti
8.	RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI
8.1.	Sistema di registrazione e evasione reclami
8.2.	Sistema di ritiro rapido dei prodotti
8.3.	Procedure di reimpiego dei prodotti ritirati

Specificare, nel caso in cui il richiedente non disponga mai del prodotto presso il proprio impianto, il possesso dei soli requisiti di cui al punto 6.2 del Cap. I.1.b dell'All. I al D.Lgs. 123/99.

TIMBRO E FIRMA

_____, li _____



ALLEGATO 8bis

Fac-simile di relazione tecnico-descrittiva allegata all'istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 3, comma 1 del D.Lgs. 123/99 quale intermediario, per l'immissione in commercio di premiscele di additivi di cui al Cap. I.2.a. dell'Allegato I.

Il sottoscritto _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, in relazione all'istanza di riconoscimento della quale la presente relazione fa parte integrante e sostanziale, comunica di immettere/avere intenzione di immettere in commercio premiscele contenenti i seguenti additivi di cui al Cap. I.2.a) dell'Allegato I:

(Indicare gli additivi utilizzando le denominazioni di categoria previste dal D.Lgs. 123/99.)

A completamento di quanto dichiarato in merito al possesso dei requisiti di cui al punto 7 del Cap. I.2.b) dell'Al. I al D.Lgs. 123/99, illustra dettagliatamente quanto in merito a:

3.	CONDIZIONAMENTO (se effettuato)
3.1.	Responsabile della produzione
3.1.1.	Identificazione
3.1.2.	Qualifica idonea
3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici
3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori
4.	CONTROLLO DI QUALITÀ
4.1.	Responsabile controllo qualità
4.1.1.	Identificazione
4.1.2.	Qualifica idonea
4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (anche esterno)
4.2.1.	Personale
4.2.2.	Apparecchiature
4.3.	Piano controllo qualità adeguato
4.3.1.	Controllo punti critici
4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento
4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento
4.3.4.	Idonei metodi di analisi
4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità
4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati
4.4.1.	Procedura idonea
4.4.2.	Campionamento idoneo
4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati
4.4.4.	Campioni facilmente identificabili

4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni
4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato
5.	MAGAZZINAGGIO
5.1.	Utilizzo recipienti idonei
5.2.	Idoneità locali
5.2.1.	Progettazione
5.2.2.	Manutenzione adeguata
5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi
5.4.	Conservazione dei prodotti
5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità
5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata
5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE
6.	DOCUMENTAZIONE
6.2.	Registrazione degli alimenti composti
6.2.1.	Nominativi fornitori materie prime
6.2.2.	Data di consegna materie prime
6.2.3.	Natura alimenti composti fabbricati
6.2.4.	Data fabbricazione alimenti composti
8.	RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI
8.1.	Sistema di registrazione e evasione reclami
8.2.	Sistema di ritiro rapido dei prodotti
8.3.	Procedure di reimpiego dei prodotti ritirati

Specificare, nel caso in cui il richiedente non disponga mai del prodotto presso il proprio impianto, il possesso dei soli requisiti di cui al punto 6.2 del Cap. I.1.b) dell'Al. I al D.Lgs. 123/99.

TIMBRO E FIRMA

_____, li _____



ALLEGATO 2ter

A.U.S.L. ____ / ____
Servizio Veterinario – Area “C”

VERBALE DI ISPEZIONE

- A. ai fini del riconoscimento
 B. ai fini di variazione della ragione sociale
 C. in sede di vigilanza periodica



Stabilimento per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di premiscele con gli additivi di cui al Cap. I.2.a. dell'Allegato I - art. 2, comma 2, lett. b).

1.	DATI ANAGRAFICI
1.1.	Ragione sociale
1.2.	Legale rappresentante
1.3.	Cod. fisc./p. IVA
1.4.	Sede legale
1.4.1.	Indirizzo
1.4.2.	C.A.P. – Comune
1.4.3.	Tel./fax
1.5.	Sede produttiva (solo se diversa dalla sede legale)
1.5.1.	Indirizzo
1.5.2.	C.A.P. – Comune
1.5.3.	Tel./fax
1.6.	Rappresentante dell'azienda durante il sopralluogo
1.6.1.	Cognome e nome
1.6.2.	Qualifica

2.	DOCUMENTAZIONE (solo nei casi A. e B.)	SI	NO
2.1.	Istanza in carta legale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.	Marca da bollo di valore corrente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	Planimetria conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	Relazione tecnico-descrittiva conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5.	Certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autocertificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6.	Autorizzazione ex l. 281/63 (solo se già in attività)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7.	Certificato di agibilità e dest. d'uso (se mancante dell'autorizz. di cui al p. 2.6.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8.	Dichiarazione predisposizione piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9.	Dichiarazione dati responsabile produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10.	Dichiarazione dati responsabile qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11.	Ricevuta versamento diritti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.	REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI	SI	NO
3.1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE		
3.1.1.	Idoneità alla fabbricazione		
3.1.1.1.	Ubicazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.3.	Costruzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.4.	Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.1.2.	Riduzione errori e idoneità a pulizia e manutenzione per abbattimento rischio contaminazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.1.	Strutturazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.3.	Utilizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.	Verifica		
3.1.3.1.	Procedure idonee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.2.	Applicazione procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.4.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.	PERSONALE		
3.2.1.	In numero sufficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.2.	Adeguatamente competente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.4.	Disponibilità organigramma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.5.	Definizione qualifiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.6.	Definizione responsabilità personale di inquadramento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.7.	Adeguata informazione scritta del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.	PRODUZIONE		
3.3.1.	Idonei piani di controllo dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.	CONTROLLO DI QUALITÀ		
3.4.1.	Identificazione responsabile controllo qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio		
3.4.2.1.	Personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.2.	Apparecchiature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.	Piano controllo qualità adeguato		
3.4.3.1.	Controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.4.	Idonei metodi di analisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.	Controllo premiscelate prodotte		
3.4.4.1.	Procedura idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.2.	Campionamento idoneo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.4.	Campioni facilmente identificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.6.	Conservazione fino alla data di scadenza del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.	MAGAZZINAGGIO		
3.5.1.	Utilizzo recipienti idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.	Idoneità locali		
3.5.2.1.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.2.	Manutenzione adeguata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.3.	Accesso limitato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.	Conservazione dei prodotti		
3.5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.5.5.	Conformità etichettatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.	DOCUMENTAZIONE		
3.6.1.	Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli		
3.6.1.1.	Documentazione controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.2.	Documentazione piano controllo qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.3.	Possibilità rintracciabilità prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.4.	Possibilità individuazione responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.	Registrazione delle premiscele		
3.6.2.1.	Nominativi fornitori additivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.2.	Natura additivi acquistati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.3.	Quantità additivi utilizzati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.4.	Numero lotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.5.	Data fabbricazione premiscele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.6.	Numero lotto premiscele fabbricate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.7.	Nominativi acquirenti premiscele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.8.	Natura premiscele consegnate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.9.	Quantità premiscele prodotte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.10	Date di consegna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.	RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI		
3.8.1.	Sistema di registrazione e evasione reclami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.2.	Sistema di ritiro rapido dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.3.	Procedure di reimpiego dei prodotti ritirati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.	ESITO DEL SOPRALLUOGO (solo nei casi A. e B.)	SI
4.1.	Parere favorevole	<input type="checkbox"/>
4.1.	Parere favorevole condizionato all'effettuazione degli adeguamenti da effettuarsi entro il termine di gg. _____ dalla notifica	<input type="checkbox"/>
4.2.	Parere sfavorevole	<input type="checkbox"/>

5.	VIOLAZIONI CONTESTATE	SI	NO
5.1.	Amministrative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	Penali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.	VERBALIZZANTI
6.1.1.	Cognome e nome
6.1.2.	Qualifica
6.2.1.	Cognome e nome
6.2.2.	Qualifica



IL RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA

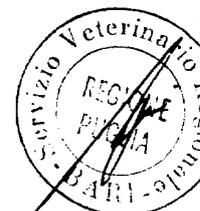
I VERBALIZZANTI

ALLEGATO 3ter

A.U.S.L. ___/___
Servizio Veterinario – Area “C”

VERBALE DI ISPEZIONE

- A. ai fini del riconoscimento
 B. ai fini di variazione della ragione sociale
 C. in sede di vigilanza periodica



Stabilimento per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di alimenti composti contenenti premiscele con gli additivi di cui al Cap. I.3.a) dell'Allegato I - art. 2, comma 2, lett. c).

1.	DATI ANAGRAFICI
1.1.	Ragione sociale
1.2.	Legale rappresentante
1.3.	Cod. fisc./p. IVA
1.4.	Sede legale
1.4.1.	Indirizzo
1.4.2.	C.A.P. – Comune
1.4.3.	Tel./fax
1.5.	Sede produttiva (solo se diversa dalla sede legale)
1.5.1.	Indirizzo
1.5.2.	C.A.P. – Comune
1.5.3.	Tel./fax
1.6.	Rappresentante dell'azienda durante il sopralluogo
1.6.1.	Cognome e nome
1.6.2.	Qualifica

2.	DOCUMENTAZIONE (solo nei casi A. e B.)	SI	NO
2.1.	Istanza in carta legale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.	Marca da bollo di valore corrente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	Planimetria conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	Relazione tecnico-descrittiva conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5.	Certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autocertificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6.	Autorizzazione ex l. 281/63 (solo se già in attività)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7.	Certificato di agibilità e dest. d'uso (se mancante dell'autorizz. di cui al p. 2.6.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8.	Indicazione laboratorio analisi (se esterno)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9.	Dichiarazione predisposizione piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10.	Dichiarazione dati responsabile produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11.	Dichiarazione dati responsabile qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12.	Ricevuta versamento diritti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.	REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI	SI	NO
3.1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE		
3.1.1.	Idoneità alla fabbricazione		
3.1.1.1.	Ubicazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.1.1.3.	Costruzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.4.	Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.	Riduzione errori e idoneità a pulizia e manutenzione per abbattimento rischio contaminazioni		
3.1.2.1.	Strutturazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.3.	Utilizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.	Verifica		
3.1.3.1.	Procedure idonee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.2.	Applicazione procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.4.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.	PERSONALE		
3.2.1.	In numero sufficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.2.	Adeguatamente competente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.4.	Disponibilità organigramma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.5.	Definizione qualifiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.6.	Definizione responsabilità personale di inquadramento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.7.	Adeguate informazione scritta del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.	PRODUZIONE		
3.3.1.	Responsabile della produzione		
3.3.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.	CONTROLLO DI QUALITÀ		
3.4.1.	Responsabile controllo qualità		
3.4.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (compilare solo se interno)		
3.4.2.1.	Personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.2.	Apparecchiature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.	Piano controllo qualità adeguato		
3.4.3.1.	Controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.4.	Idonei metodi di analisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.	Controllo alimenti composti prodotti		
3.4.4.1.	Procedura idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.2.	Campionamento idoneo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.4.	Campioni facilmente identificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.	MAGAZZINAGGIO		
3.5.1.	Utilizzo recipienti idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.	Idoneità locali		
3.5.2.1.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.2.	Manutenzione adeguata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.3.	Accesso limitato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3.5.4.	Conservazione dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.	DOCUMENTAZIONE		
3.6.1.	Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli		
3.6.1.1.	Documentazione controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.2.	Documentazione piano controllo qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.3.	Conservazione risultati controlli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.4.	Possibilità rintracciabilità prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.5.	Possibilità individuazione responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.	Registrazione degli alimenti composti		
3.6.2.1.	Nominativi fornitori premiscele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.2.	Natura premiscele acquistate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.3.	Quantità premiscele utilizzate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.4.	Numero lotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.5.	Data fabbricazione alimenti composti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.	RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI		
3.8.1.	Sistema di registrazione e evasione reclami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.2.	Sistema di ritiro rapido dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.3.	Procedure di reimpiego dei prodotti ritirati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.	ESITO DEL SOPRALLUOGO (solo nei casi A. e B.)	SI
4.1.	Parere favorevole	<input type="checkbox"/>
4.1.	Parere favorevole condizionato all'effettuazione degli adeguamenti da effettuarsi entro il termine di gg. _____ dalla notifica	<input type="checkbox"/>
4.2.	Parere sfavorevole	<input type="checkbox"/>

5.	VIOLAZIONI CONTESTATE	SI	NO
5.1.	Amministrative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	Penali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.6.	VERBALIZZANTI
3.6.1.1.	Cognome e nome
3.6.1.2.	Qualifica
3.6.2.1.	Cognome e nome
3.6.2.2.	Qualifica

IL RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA

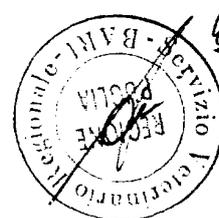
I VERBALIZZANTI

ALLEGATO 4ter

A.U.S.L. ____/____
Servizio Veterinario – Area “C”

VERBALE DI ISPEZIONE

- A. ai fini del riconoscimento
 B. ai fini di variazione della ragione sociale
 C. in sede di vigilanza periodica



Stabilimento per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di alimenti composti ottenuti dalle materie prime di cui all'art. 3, co. 5 del D.M. 11 maggio 1998, n°241, contenenti elevati tenori di sostanze o prodotti indesiderabili di cui al decreto citato in misura superiore ai limiti massimi consentiti - art. 2, comma 2, lett. d).

1.	DATI ANAGRAFICI
1.1.	Ragione sociale
1.2.	Legale rappresentante
1.3.	Cod. fisc./p. IVA
1.4.	Sede legale
1.4.1.	Indirizzo
1.4.2.	C.A.P. – Comune
1.4.3.	Tel./fax
1.5.	Sede produttiva (solo se diversa dalla sede legale)
1.5.1.	Indirizzo
1.5.2.	C.A.P. – Comune
1.5.3.	Tel./fax
1.6.	Rappresentante dell'azienda durante il sopralluogo
1.6.1.	Cognome e nome
1.6.2.	Qualifica

2.	DOCUMENTAZIONE (solo nei casi A. e B.)	SI	NO
2.1.	Istanza in carta legale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.	Marca da bollo di valore corrente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	Planimetria conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	Relazione tecnico-descrittiva conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5.	Certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autocertificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6.	Autorizzazione ex l. 281/63 (solo se già in attività)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7.	Certificato di agibilità e dest. d'uso (se mancante dell'autorizz. di cui al p. 2.6.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8.	Dichiarazione predisposizione piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9.	Indicazione laboratorio analisi (se esterno)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10.	Dichiarazione dati responsabile produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11.	Dichiarazione dati responsabile qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12.	Ricevuta versamento diritti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.	REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI	SI	NO
3.1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE		
3.1.1.	Idoneità alla fabbricazione		

3.1.1.1.	Ubicazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.3.	Costruzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.4.	Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.	Riduzione errori e idoneità a pulizia e manutenzione per abbattimento rischio contaminazioni		
3.1.2.1.	Strutturazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.3.	Utilizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.	Verifica		
3.1.3.1.	Procedure idonee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.2.	Applicazione procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.4.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.	PERSONALE		
3.2.1.	In numero sufficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.2.	Adeguatamente competente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.4.	Disponibilità organigramma (eventuale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.5.	Definizione qualifiche (eventuale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.6.	Definizione responsabilità personale di inquadramento (eventuale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.7.	Adeguate informazione scritta del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.	PRODUZIONE		
3.3.1.	Responsabile della produzione		
3.3.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.	CONTROLLO DI QUALITÀ		
3.4.1.	Responsabile controllo qualità		
3.4.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (compilare solo se interno)		
3.4.2.1.	Personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.2.	Apparecchiature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.	Piano controllo qualità adeguato		
3.4.3.1.	Controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.4.	Idonei metodi di analisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati		
3.4.4.1.	Procedura idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.2.	Campionamento idoneo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.4.	Campioni facilmente identificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.	MAGAZZINAGGIO		
3.5.1.	Utilizzo recipienti idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.	Idoneità locali		
3.5.2.1.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.2.	Manutenzione adeguata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3.5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.	Conservazione dei prodotti		
3.5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.	DOCUMENTAZIONE		
3.6.1.	Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli		
3.6.1.1.	Documentazione controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.2.	Documentazione piano controllo qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.3.	Conservazione risultati controlli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.4.	Possibilità rintracciabilità prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.5.	Possibilità individuazione responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.	Registrazione degli alimenti composti		
3.6.2.1.	Nominativi fornitori materie prime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.2.	Data di consegna materie prime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.3.	Natura alimenti composti fabbricati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.4.	Data fabbricazione alimenti composti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.	RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI		
3.8.1.	Sistema di registrazione e evasione reclami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.2.	Sistema di ritiro rapido dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.3.	Procedure di reimpiego dei prodotti ritirati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.	ESITO DEL SOPRALLUOGO (solo nei casi A. e B.)	SI
4.1.	Parere favorevole	<input type="checkbox"/>
4.1.	Parere favorevole condizionato all'effettuazione degli adeguamenti da effettuarsi entro il termine di gg. _____ dalla notifica	<input type="checkbox"/>
4.2.	Parere sfavorevole	<input type="checkbox"/>

5.	VIOLAZIONI CONTESTATE	SI	NO
5.1.	Amministrative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	Penali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.	VERBALIZZANTI
6.1.1.	Cognome e nome
6.1.2.	Qualifica
6.2.1.	Cognome e nome
6.2.2.	Qualifica



IL RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA

I VERBALIZZANTI

ALLEGATO 5ter

A.U.S.L. ____ / ____
Servizio Veterinario – Area “C”

VERBALE DI ISPEZIONE

- A. ai fini del riconoscimento
 B. ai fini di variazione della ragione sociale
 C. in sede di vigilanza periodica



Stabilimento per la fabbricazione, per le necessità del bestiame ivi allevato, di alimenti composti contenenti premiscele con gli additivi di cui al Cap. I.3.a. dell'Allegato I - art. 2, comma 2, lett. e).

1.	DATI ANAGRAFICI
1.1.	Ragione sociale
1.2.	Legale rappresentante
1.3.	Cod. fisc./p. IVA
1.4.	Sede legale
1.4.1.	Indirizzo
1.4.2.	C.A.P. – Comune
1.4.3.	Tel./fax
1.5.	Sede produttiva (solo se diversa dalla sede legale)
1.5.1.	Indirizzo
1.5.2.	C.A.P. – Comune
1.5.3.	Tel./fax
1.6.	Rappresentante dell'azienda durante il sopralluogo
1.6.1.	Cognome e nome
1.6.2.	Qualifica

2.	DOCUMENTAZIONE (solo nei casi A. e B.)	SI	NO
2.1.	Istanza in carta legale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.	Marca da bollo di valore corrente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	Planimetria conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	Relazione tecnico-descrittiva conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5.	Certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autocertificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6.	Autorizzazione ex l. 281/63 (solo se già in attività)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7.	Certificato di agibilità e dest. d'uso (se mancante dell'autorizz. di cui al p. 2.6.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8.	Dichiarazione predisposizione piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9.	Indicazione laboratorio analisi (se esterno)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10.	Dichiarazione dati responsabile produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11.	Dichiarazione dati responsabile qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12.	Ricevuta versamento diritti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.	REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI	SI	NO
3.1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE		
3.1.1.	Idoneità alla fabbricazione		
3.1.1.1.	Ubicazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.1.1.3.	Costruzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.4.	Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.	Riduzione errori e idoneità a pulizia e manutenzione per abbattimento rischio contaminazioni		
3.1.2.1.	Strutturazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.3.	Utilizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.	Verifica		
3.1.3.1.	Procedure idonee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.2.	Applicazione procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.4.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.	PERSONALE		
3.2.1.	In numero sufficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.2.	Adeguatamente competente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.4.	Disponibilità organigramma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.5.	Definizione qualifiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.6.	Definizione responsabilità personale di inquadramento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.7.	Adeguate informazione scritta del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.	PRODUZIONE		
3.3.1.	Responsabile della produzione		
3.3.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.	CONTROLLO DI QUALITÀ		
3.4.1.	Responsabile controllo qualità		
3.4.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (compilare solo se interno)		
3.4.2.1.	Personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.2.	Apparecchiature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.	Piano controllo qualità adeguato		
3.4.3.1.	Controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.4.	Idonei metodi di analisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.	Controllo alimenti composti prodotti		
3.4.4.1.	Procedura idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.2.	Campionamento idoneo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.4.	Campioni facilmente identificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.	MAGAZZINAGGIO		
3.5.1.	Utilizzo recipienti idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.	Idoneità locali		

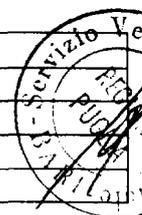


3.5.2.1.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.2.	Manutenzione adeguata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.3.	Accesso limitato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.	Conservazione dei prodotti		
3.5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.	DOCUMENTAZIONE		
3.6.1.	Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli		
3.6.1.1.	Documentazione controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.2.	Documentazione piano controllo qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.3.	Conservazione risultati controlli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.4.	Possibilità rintracciabilità prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.5.	Possibilità individuazione responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.	Registrazione degli alimenti composti		
3.6.2.1.	Nominativi fornitori premiscele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.2.	Natura premiscele acquistate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.3.	Quantità premiscele utilizzate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.4.	Numero lotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.5.	Data fabbricazione alimenti composti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.	ESITO DEL SOPRALLUOGO (solo nei casi A. e B.)	SI
4.1.	Parere favorevole	<input type="checkbox"/>
4.1.	Parere favorevole condizionato all'effettuazione degli adeguamenti da effettuarsi entro il termine di gg. _____ dalla notifica	<input type="checkbox"/>
4.2.	Parere sfavorevole	<input type="checkbox"/>

5.	VIOLAZIONI CONTESTATE	SI	NO
5.1.	Amministrative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	Penali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.	VERBALIZZANTI	
6.1.1.	Cognome e nome	
6.1.2.	Qualifica	
6.2.1.	Cognome e nome	
6.2.2.	Qualifica	



IL RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA

I VERBALIZZANTI

ALLEGATO 6ter

A.U.S.L. ____/____
Servizio Veterinario – Area “C”

VERBALE DI ISPEZIONE

- A. ai fini del riconoscimento
 B. ai fini di variazione della ragione sociale
 C. in sede di vigilanza periodica



Stabilimento per la fabbricazione, per le necessità del bestiame ivi allevato, di alimenti composti ottenuti dalle materie prime di cui all'art. 3, co. 5 del D.M. 11 maggio 1998, n°241, contenenti elevati tenori di sostanze o prodotti indesiderabili di cui al decreto citato in misura superiore ai limiti massimi consentiti - art. 2, comma 2, lett. f).

1.	DATI ANAGRAFICI
1.1.	Ragione sociale
1.2.	Legale rappresentante
1.3.	Cod. fisc./p. IVA
1.4.	Sede legale
1.4.1.	Indirizzo
1.4.2.	C.A.P. – Comune
1.4.3.	Tel./fax
1.5.	Sede produttiva (solo se diversa dalla sede legale)
1.5.1.	Indirizzo
1.5.2.	C.A.P. – Comune
1.5.3.	Tel./fax
1.6.	Rappresentante dell'azienda durante il sopralluogo
1.6.1.	Cognome e nome
1.6.2.	Qualifica

2.	DOCUMENTAZIONE (solo nei casi A. e B.)	SI	NO
2.1.	Istanza in carta legale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.	Marca da bollo di valore corrente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	Planimetria conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	Relazione tecnico-descrittiva conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5.	Certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autocertificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6.	Autorizzazione ex l. 281/63 (solo se già in attività)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7.	Certificato di agibilità e dest. d'uso (se mancante dell'autorizz. di cui al p. 2.6.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8.	Dichiarazione predisposizione piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9.	Indicazione laboratorio analisi (se esterno)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10.	Dichiarazione dati responsabile produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11.	Dichiarazione dati responsabile qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12.	Ricevuta versamento diritti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.	REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI	SI	NO
3.1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE		
3.1.1.	Idoneità alla fabbricazione		
3.1.1.1.	Ubicazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.3.	Costruzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.1.4.	Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.	Riduzione errori e idoneità a pulizia e manutenzione per abbattimento rischio contaminazioni		
3.1.2.1.	Strutturazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.2.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.2.3.	Utilizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.	Verifica		
3.1.3.1.	Procedure idonee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.3.2.	Applicazione procedure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.4.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.	PERSONALE		
3.2.1.	In numero sufficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.2.	Adeguatamente competente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.4.	Disponibilità organigramma (eventuale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.5.	Definizione qualifiche (eventuale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.6.	Definizione responsabilità personale di inquadramento (eventuale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2.7.	Adeguate informazione scritta del personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.	PRODUZIONE		
3.3.1.	Responsabile della produzione		
3.3.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.	CONTROLLO DI QUALITÀ		
3.4.1.	Responsabile controllo qualità		
3.4.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (compilare solo se interno)		
3.4.2.1.	Personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.2.	Apparecchiature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.	Piano controllo qualità adeguato		
3.4.3.1.	Controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.4.	Idonei metodi di analisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati		
3.4.4.1.	Procedura idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.2.	Campionamento idoneo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.4.	Campioni facilmente identificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.	MAGAZZINAGGIO		
3.5.1.	Utilizzo recipienti idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3.5.2.	Idoneità locali		
3.5.2.1.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.2.	Manutenzione adeguata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.	Conservazione dei prodotti		
3.5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.	DOCUMENTAZIONE		
3.6.1.	Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli		
3.6.1.1.	Documentazione controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.2.	Documentazione piano controllo qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.3.	Conservazione risultati controlli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.4.	Possibilità rintracciabilità prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.1.5.	Possibilità individuazione responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.	Registrazione degli alimenti composti		
3.6.2.1.	Nominativi fornitori materie prime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.2.	Data di consegna materie prime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.3.	Natura alimenti composti fabbricati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.4.	Data fabbricazione alimenti composti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.	ESITO DEL SOPRALLUOGO (solo nei casi A. e B.)	SI
4.1.	Parere favorevole	<input type="checkbox"/>
4.1.	Parere favorevole condizionato all'effettuazione degli adeguamenti da effettuarsi entro il termine di gg. _____ dalla notifica	<input type="checkbox"/>
4.2.	Parere sfavorevole	<input type="checkbox"/>

5.	VIOLAZIONI CONTESTATE	SI	NO
5.1.	Amministrative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	Penali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.	VERBALIZZANTI
6.1.1.	Cognome e nome
6.1.2.	Qualifica
6.2.1.	Cognome e nome
6.2.2.	Qualifica

IL RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA

I VERBALIZZANTI

ALLEGATO 7ter

A.U.S.L. ____/____
Servizio Veterinario – Area “C”

VERBALE DI ISPEZIONE

- A. ai fini del riconoscimento
 B. ai fini di variazione della ragione sociale
 C. in sede di vigilanza periodica



Intermediario, per l'immissione in commercio di additivi e prodotti di cui al Cap. I.1.a) dell'Allegato I e di premiscele di additivi di cui al Cap. I.2.a) dell'Allegato I - art. 3, comma 1.

1.	DATI ANAGRAFICI
1.1.	Ragione sociale
1.2.	Legale rappresentante
1.3.	Cod. fisc./p. IVA
1.4.	Sede legale
1.4.1.	Indirizzo
1.4.2.	C.A.P. – Comune
1.4.3.	Tel./fax
1.5.	Sede produttiva (solo se diversa dalla sede legale)
1.5.1.	Indirizzo
1.5.2.	C.A.P. – Comune
1.5.3.	Tel./fax
1.6.	Rappresentante dell'azienda durante il sopralluogo
1.6.1.	Cognome e nome
1.6.2.	Qualifica

2.	DOCUMENTAZIONE (solo nei casi A. e B.)	SI	NO
2.1.	Istanza in carta legale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.	Marca da bollo di valore corrente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	Planimetria conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	Relazione tecnico-descrittiva conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5.	Certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autocertificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6.	Autorizzazione ex l. 281/63 (solo se già in attività)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7.	Certificato di agibilità e dest. d'uso (se mancante dell'autorizz. di cui al p. 2.6.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8.	Dichiarazione predisposizione piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9.	Indicazione laboratorio analisi (se esterno)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10.	Dichiarazione dati responsabile produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11.	Dichiarazione dati responsabile qualità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12.	Ricevuta versamento diritti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.	REQUISITI STRUTTURALI E FUNZIONALI	SI	NO
3.3.	CONDIZIONAMENTO (se effettuato)		
3.3.1.	Responsabile della produzione		
3.3.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2.	Idonei piani di controllo dei punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.3.	Misure per abbattimento rischio contaminazioni crociate ed errori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.	CONTROLLO DI QUALITÀ		
3.4.1.	Responsabile controllo qualità		
3.4.1.1.	Identificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.1.2.	Qualifica idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.	Disponibilità idoneo laboratorio (compilare solo se interno)		
3.4.2.1.	Personale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.2.2.	Apparecchiature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.	Piano controllo qualità adeguato		
3.4.3.1.	Controllo punti critici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.2.	Idonei procedimenti di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.3.	Idonee frequenze di campionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.4.	Idonei metodi di analisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.3.5.	Idonea gestione delle non conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati		
3.4.4.1.	Procedura idonea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.2.	Campionamento idoneo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.4.	Campioni facilmente identificabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.	MAGAZZINAGGIO		
3.5.1.	Utilizzo recipienti idonei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.	Idoneità locali		
3.5.2.1.	Progettazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2.2.	Manutenzione adeguata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.3.	Misure di lotta agli organismi nocivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.	Conservazione dei prodotti		
3.5.4.1.	Identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.4.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.5.	Conformità dir. 79/373/CEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.	DOCUMENTAZIONE		
3.6.2.	Registrazione degli alimenti composti		
3.6.2.1.	Nominativi fornitori materie prime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.2.	Data di consegna materie prime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.3.	Natura alimenti composti fabbricati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2.4.	Data fabbricazione alimenti composti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.	RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI		
3.8.1.	Sistema di registrazione e evasione reclami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.2.	Sistema di ritiro rapido dei prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8.3.	Procedure di reimpiego dei prodotti ritirati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



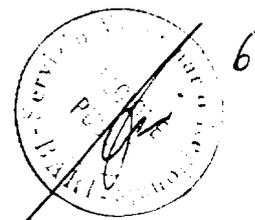
4.	ESITO DEL SOPRALLUOGO (solo nei casi A. e B.)	SI
4.1.	Parere favorevole	<input type="checkbox"/>
4.1.	Parere favorevole condizionato all'effettuazione degli adeguamenti da effettuarsi entro il termine di gg. _____ dalla notifica	<input type="checkbox"/>
4.2.	Parere sfavorevole	<input type="checkbox"/>

5.	VIOLAZIONI CONTESTATE	SI	NO
5.1.	Amministrative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	Penali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.	VERBALIZZANTI
6.1.1.	Cognome e nome
6.1.2.	Qualifica
6.2.1.	Cognome e nome
6.2.2.	Qualifica

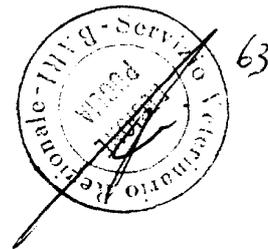
IL RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA

I VERBALIZZANTI



REGISTRAZIONI

(artt. 2 e 3 D.Lgs. 123/99)

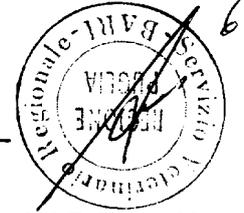


ALLEGATO 10

BOLLO

A: REGIONE PUGLIA
Servizio Veterinario Regionale

per il tramite del Servizio Veterinario
dell'AZIENDA U.S.L. _____/_____/_____



OGGETTO: Istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123.

Il sottoscritto _____, nato a _____
prov. _____ il ____/____/____ in qualità
di legale rappresentante della Ditta _____,

cod. fisc./partita IVA

tel.: _____; fax: _____

con sede legale nel Comune di _____,

via _____ n. _____, CAP _____

CHIEDE

per il proprio impianto sito nel Comune di _____,

via _____ n. _____, CAP _____

la registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123 per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di additivi per i quali è stabilito un tenore massimo (ad esclusione di quelli previsti al Cap. I.1.a. dell'Allegato I).

A tal fine

1. ALLEGA la documentazione prevista;
2. DICHIARA di essere in possesso dei requisiti minimi di cui al Cap. II.c) dell'All. I al D.Lgs. 123/99;
3. SI IMPEGNA a comunicare al Servizio Veterinario Regionale eventuali variazioni della ragione sociale, delle strutture dell'impianto, dell'attività svolta e di ogni altro requisito influente sulla produzione, entro trenta giorni dall'avvenuta variazione.

_____, li _____

TIMBRO E FIRMA

ALLEGATO 11**BOLLO**A: REGIONE PUGLIA
Servizio Veterinario Regionaleper il tramite del Servizio Veterinario
dell'AZIENDA U.S.L. ____/____**OGGETTO: Istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123.**

Il sottoscritto _____, nato a
 _____ prov. _____ il ____/____/____ in qualità
 di legale rappresentante della Ditta _____,

cod. fisc./partita IVA

tel.: _____; fax: _____

con sede legale nel Comune di _____,

via _____ n. _____, CAP _____

CHIEDE

per il proprio impianto sito nel Comune di _____,

via _____ n. _____, CAP _____

la registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123 per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di premiscele con gli additivi di cui al Cap. II.a) dell'Allegato I.

A tal fine

1. ALLEGA la documentazione prevista;
2. DICHIARA di essere in possesso dei requisiti minimi di cui al Cap. II.c) dell'All. I al D.Lgs. 123/99;
3. SI IMPEGNA a comunicare al Servizio Veterinario Regionale eventuali variazioni della ragione sociale, delle strutture dell'impianto, dell'attività svolta e di ogni altro requisito influente sulla produzione, entro trenta giorni dall'avvenuta variazione.

_____, li _____

TIMBRO E FIRMA

ALLEGATO 12

BOLLO

**A: REGIONE PUGLIA
Servizio Veterinario Regionale**

per il tramite del Servizio Veterinario
dell'AZIENDA U.S.L. ____/____/____



OGGETTO: Istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123.

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il ____/____/____ in qualità di legale rappresentante della Ditta _____,

cod. fisc./partita IVA

tel.: _____; fax: _____

con sede legale nel Comune di _____,

via _____ n. _____, CAP _____

CHIEDE

per il proprio impianto sito nel Comune di _____,

via _____ n. _____, CAP _____

la registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123 per la fabbricazione, esclusivamente per l'immissione in commercio, di alimenti composti con premiscele con gli additivi di cui al Cap. II.b) dell'Allegato I.

A tal fine

1. ALLEGA la documentazione prevista;
2. DICHIARA di essere in possesso dei requisiti minimi di cui al Cap. II.c) dell'All. I al D.Lgs. 123/99;
3. SI IMPEGNA a comunicare al Servizio Veterinario Regionale eventuali variazioni della ragione sociale, delle strutture dell'impianto, dell'attività svolta e di ogni altro requisito influente sulla produzione, entro trenta giorni dall'avvenuta variazione.

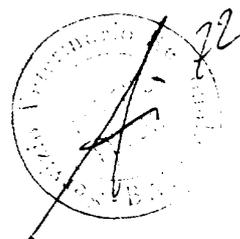
_____, li _____

TIMBRO E FIRMA

ALLEGATO 18**Elenco documenti da allegare all'istanza di registrazione degli stabilimenti e degli intermediari (art. 7 e 8 D.Lgs. 123/99).**

- 1) Una marca da bollo del valore prescritto dalle leggi vigenti;
- 2) Planimetria dell'impianto in scala compresa tra 1:100 ed 1:500 (o altre scale opportune, a seconda delle dimensioni e della complessità dell'impianto), dalla quale risulti evidente la disposizione delle linee di produzione (escluse le aziende di allevamento – art. 7, co. 2, lett. d)), a firma di tecnico abilitato;
- 3) Relazione tecnico-descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazione in merito alle produzioni svolte ed ai requisiti strutturali e funzionali, conformemente alla corrispondente scheda tecnica (Allegati 10bis, 11bis, 12bis, 13bis, 146bis, 157bis, 16bis, 17bis), corredata delle indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed alle emissioni in atmosfera;
- 4) Certificato integrale di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competente (autocertificazione);
- 5) Copia dell'autorizzazione rilasciata ai sensi della legge 15 febbraio 1963, n°281 per gli stabilimenti già autorizzati o certificato di agibilità e di destinazione d'uso per gli stabilimenti sprovvisti dell'autorizzazione suddetta;
- 6) Autorizzazione agli scarichi delle acque reflue industriali, rilasciata dall'autorità competente;
- 7) Autodichiarazione del titolare dell'impianto dell'avvenuta predisposizione del piano di autocontrollo aziendale.
- 8) Dichiarazione attestante i dati anagrafici e le qualifica professionale dei responsabili di produzione e del controllo di qualità;
- 9) Ricevuta del versamento dei diritti spettanti effettuato all'A.U.S.L. competente per territorio.

All'atto della trasmissione della pratica al Servizio Veterinario Regionale, il Servizio Veterinario – Area "C" dell'Azienda U.S.L. vi allega il proprio parere sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti strutturali e funzionali prescritti, sulla base della documentazione presentata dal richiedente.



ALLEGATO 10bis

Fac-simile di relazione tecnico-descrittiva allegata all'istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 123/99 di stabilimento per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di additivi per i quali è stabilito un tenore massimo (ad esclusione di quelli previsti al Cap. I.1.a. dell'Allegato I).

Il sottoscritto _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, in relazione all'istanza di registrazione della quale la presente relazione fa parte integrante e sostanziale, comunica di produrre/avere intenzione di produrre i seguenti additivi per i quali è stabilito un tenore massimo (ad esclusione di quelli previsti al Cap. I.1.a. dell'Allegato I):

(Indicare gli additivi utilizzando le denominazioni di categoria previste dal D.Lgs. 123/99.)

A completamento di quanto dichiarato in merito al possesso dei requisiti di cui al Cap. II.c) dell'Al. I al D.Lgs. 123/99, illustra dettagliatamente quanto in merito a:

1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE
1.1.	Idoneità alla fabbricazione
1.1.1.	Ubicazione
1.1.2.	Progettazione
1.1.3.	Costruzione
1.1.4.	Manutenzione
2.	PERSONALE
2.1.	In numero sufficiente
2.2.	Adeguatamente competente
2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte
3.	PRODUZIONE
3.1.	Responsabile della produzione (anche esterno)
3.1.1.	Identificazione
3.1.2.	Qualifica idonea
3.2.	Idonee procedure di controllo del processo
4.	CONTROLLO DI QUALITÀ
4.1.	Responsabile controllo qualità (anche esterno)
4.1.1.	Identificazione
4.1.2.	Qualifica idonea
4.2.	Piano controllo qualità adeguato
4.2.1.	Idonei procedimenti di campionamento
4.2.2.	Idonee frequenze di campionamento
4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati
4.4.1.	Procedura idonea
4.4.2.	Campionamento idoneo

4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati
4.4.4.	Campioni facilmente identificabili
4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni
4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato
5.	MAGAZZINAGGIO
5.1.	Utilizzo recipienti idonei
5.2.	Idoneità locali
5.2.1.	Progettazione
5.2.2.	Manutenzione adeguata
5.3.	Conservazione dei prodotti
5.3.1.	Identificazione e rintracciabilità
5.3.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata
5.4.	Conformità dir. 70/524/CEE e dir. 79/373/CEE
6.	DOCUMENTAZIONE
6.1.	Registrazione dei prodotti
6.1.1.	Per gli additivi:
6.1.1.1.	Natura additivi fabbricati
6.1.1.2.	Quantità additivi fabbricati
6.1.1.3.	Date di fabbricazione additivi
6.1.1.4.	Registrazione lotto additivi
6.1.1.5.	Nominativi intermediari e utilizzatori
6.1.1.6.	Natura additivi consegnati
6.1.1.7.	Quantità additivi consegnati
6.1.1.8.	Registrazione lotti consegnati

TIMBRO E FIRMA

_____, li _____



ALLEGATO 11bis

Fac-simile di relazione tecnico-descrittiva allegata all'istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 123/99 di stabilimento per la fabbricazione, per l'immissione in commercio, di premiscele con gli additivi di cui al Cap. II.a) dell'Allegato I.

Il sottoscritto _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, in relazione all'istanza di registrazione della quale la presente relazione fa parte integrante e sostanziale, comunica di produrre/avere intenzione di produrre premiscele con i seguenti additivi di cui al Cap. II.a) dell'Al. I al D.Lgs. 123/99:

(Indicare gli additivi utilizzando le denominazioni di categoria previste dal D.Lgs. 123/99.)

A completamento di quanto dichiarato in merito al possesso dei requisiti di cui al Cap. II.c) dell'Al. I al D.Lgs. 123/99, illustra dettagliatamente quanto in merito a:

1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE
1.1.	Idoneità alla fabbricazione
1.1.1.	Ubicazione
1.1.2.	Progettazione
1.1.3.	Costruzione
1.1.4.	Manutenzione
2.	PERSONALE
2.1.	In numero sufficiente
2.2.	Adeguatamente competente
2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte
3.	PRODUZIONE
3.1.	Responsabile della produzione (anche esterno)
3.1.1.	Identificazione
3.1.2.	Qualifica idonea
3.2.	Idonee procedure di controllo del processo
4.	CONTROLLO DI QUALITÀ
4.1.	Responsabile controllo qualità (anche esterno)
4.1.1.	Identificazione
4.1.2.	Qualifica idonea
4.2.	Piano controllo qualità adeguato
4.2.1.	Idonei procedimenti di campionamento
4.2.2.	Idonee frequenze di campionamento
4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati
4.4.1.	Procedura idonea
4.4.2.	Campionamento idoneo
4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati

4.4.4.	Campioni facilmente identificabili
4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni
4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato
5.	MAGAZZINAGGIO
5.1.	Utilizzo recipienti idonei
5.2.	Idoneità locali
5.2.1.	Progettazione
5.2.2.	Manutenzione adeguata
5.3.	Conservazione dei prodotti
5.3.1.	Identificazione e rintracciabilità
5.3.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata
5.4.	Conformità dir. 70/524/CEE e dir. 79/373/CEE
6.	DOCUMENTAZIONE
6.1.	Registrazione dei prodotti
6.1.2.	Per le premiscele
6.1.2.1.	Nome e indirizzo fabbricanti additivi o intermediari
6.1.2.2.	Natura additivi utilizzati
6.1.2.3.	Quantità additivi utilizzati
6.1.2.4.	Lotto additivi utilizzati
6.1.2.5.	Date di fabbricazione premiscele
6.1.2.6.	Nome e indirizzo intermediari o fabbricanti utilizzatori
6.1.2.7.	Natura premiscele consegnate
6.1.2.8.	Quantità premiscele consegnate
6.1.2.9.	Lotto premiscele consegnate

TIMBRO E FIRMA

_____, li _____



ALLEGATO 12bis

Fac-simile di relazione tecnico-descrittiva allegata all'istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 123/99 di stabilimento per la fabbricazione, esclusivamente per l'immissione in commercio, di alimenti composti con premiscele con gli additivi di cui al Cap. II.b) dell'Allegato I.

Il sottoscritto _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, in relazione all'istanza di registrazione della quale la presente relazione fa parte integrante e sostanziale, comunica di produrre/avere intenzione di produrre alimenti composti con premiscele con i seguenti additivi di cui al Cap. II.b) dell'Allegato I:

(Indicare gli additivi utilizzando le denominazioni di categoria previste dal D.Lgs. 123/99.)

A completamento di quanto dichiarato in merito al possesso dei requisiti di cui al Cap. II.c) dell'Al. I al D.Lgs. 123/99, illustra dettagliatamente quanto in merito a:

1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE
1.1.	Idoneità alla fabbricazione
1.1.1.	Ubicazione
1.1.2.	Progettazione
1.1.3.	Costruzione
1.1.4.	Manutenzione
2.	PERSONALE
2.1.	In numero sufficiente
2.2.	Adeguatamente competente
2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte
3.	PRODUZIONE
3.1.	Responsabile della produzione (anche esterno)
3.1.1.	Identificazione
3.1.2.	Qualifica idonea
3.2.	Idonee procedure di controllo del processo
4.	CONTROLLO DI QUALITÀ
4.1.	Responsabile controllo qualità (anche esterno)
4.1.1.	Identificazione
4.1.2.	Qualifica idonea
4.2.	Piano controllo qualità adeguato
4.2.1.	Idonei procedimenti di campionamento
4.2.2.	Idonee frequenze di campionamento
4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati
4.4.1.	Procedura idonea
4.4.2.	Campionamento idoneo

4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati
4.4.4.	Campioni facilmente identificabili
4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni
4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato
5.	MAGAZZINAGGIO
5.1.	Utilizzo recipienti idonei
5.2.	Idoneità locali
5.2.1.	Progettazione
5.2.2.	Manutenzione adeguata
5.3.	Conservazione dei prodotti
5.3.1.	Identificazione e rintracciabilità
5.3.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata
5.4.	Conformità dir. 70/524/CEE e dir. 79/373/CEE
6.	DOCUMENTAZIONE
6.1.	Registrazione dei prodotti
6.1.3.	Per gli alimenti composti contenenti premiscele e additivi
6.1.3.1.	Nome e indirizzo fabbricanti premiscele o intermediari
6.1.3.2.	Natura premiscele utilizzate
6.1.3.3.	Quantità premiscele utilizzate
6.1.3.4.	Lotto premiscele utilizzate
6.1.3.5.	Natura alimenti fabbricati
6.1.3.6.	Quantità alimenti fabbricati
6.1.3.7.	Date di fabbricazione alimenti

TIMBRO E FIRMA

_____, li _____



ALLEGATO 13bis

Fac-simile di relazione tecnico-descrittiva allegata all'istanza di registrazione ai sensi dell'art. 7, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 123/99 di stabilimento per la fabbricazione, esclusivamente per l'immissione in commercio, di alimenti composti con gli additivi di cui al Cap. II.a) dell'Allegato I.

Il sottoscritto _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, in relazione all'istanza di registrazione della quale la presente relazione fa parte integrante e sostanziale, comunica di produrre/avere intenzione di produrre alimenti composti con i seguenti additivi di cui al Cap. II.a) dell'All. I al D.Lgs. 123/99:

(Indicare gli additivi utilizzando le denominazioni di categoria previste dal D.Lgs. 123/99.)

A completamento di quanto dichiarato in merito al possesso dei requisiti di cui al Cap. II.c) dell'All. I al D.Lgs. 123/99, illustra dettagliatamente quanto in merito a:

1.	IMPIANTI E APPARECCHIATURE
1.1.	Idoneità alla fabbricazione
1.1.1.	Ubicazione
1.1.2.	Progettazione
1.1.3.	Costruzione
1.1.4.	Manutenzione
2.	PERSONALE
2.1.	In numero sufficiente
2.2.	Adeguatamente competente
2.3.	In possesso delle qualifiche prescritte
3.	PRODUZIONE
3.1.	Responsabile della produzione (anche esterno)
3.1.1.	Identificazione
3.1.2.	Qualifica idonea
3.2.	Idonee procedure di controllo del processo
4.	CONTROLLO DI QUALITÀ
4.1.	Responsabile controllo qualità (anche esterno)
4.1.1.	Identificazione
4.1.2.	Qualifica idonea
4.2.	Piano controllo qualità adeguato
4.2.1.	Idonei procedimenti di campionamento
4.2.2.	Idonee frequenze di campionamento
4.4.	Controllo alimenti prodotti e semilavorati
4.4.1.	Procedura idonea
4.4.2.	Campionamento idoneo

4.4.3.	Campioni sigillati ed etichettati
4.4.4.	Campioni facilmente identificabili
4.4.5.	Idonee condizioni di conservazione dei campioni
4.4.6.	Conservazione per periodo adeguato
5.	MAGAZZINAGGIO
5.1.	Utilizzo recipienti idonei
5.2.	Idoneità locali
5.2.1.	Progettazione
5.2.2.	Manutenzione adeguata
5.3.	Conservazione dei prodotti
5.3.1.	Identificazione e rintracciabilità
5.3.2.	Riduzione rischio contaminazione crociata
5.4.	Conformità dir. 70/524/CEE e dir. 79/373/CEE
6.	DOCUMENTAZIONE
6.1.	Registrazione dei prodotti
6.1.3.	Per gli alimenti composti contenenti premiscelate e additivi
6.1.3.5.	Nome e indirizzo fabbricanti additivi o intermediari
6.1.3.6.	Natura additivi utilizzati
6.1.3.7.	Quantità additivi utilizzati
6.1.3.8.	Lotto additivi utilizzati
6.1.3.9.	Natura alimenti fabbricati
6.1.3.10.	Quantità alimenti fabbricati
6.1.3.11.	Date di fabbricazione alimenti

TIMBRO E FIRMA

_____, li _____

