

Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche

CONTROLLI SULLE IMPRESE (I)

elenco delle tipologie di controllo a cui sono assoggettate le imprese in ragione della dimensione e del settore di attività, con l'indicazione per ciascuna di esse dei criteri e delle relative modalità di svolgimento

tipologie di controllo

<i>tipologie di controllo:</i> Monitoraggio	Definizione da Reg. CE 882/04: “la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.” <i>Considerazioni :</i> Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori.
<i>tipologie di controllo:</i> Sorveglianza	Definizione da Reg. CE 882/04: “l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”
<i>tipologie di controllo:</i> Verifica	Definizione da Reg. CE 882/04: “il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”
<i>tipologie di controllo:</i> Ispezione	Definizione da Reg. CE 882/04: “l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”

<i>tipologie di controllo:</i> Campionamento	Definizione da Reg. CE 882/04: “Campionamento per l’analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall’ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali”.
<i>tipologie di controllo:</i> Audit	Definizione da Reg. CE 882/04: “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”

Criteri di controllo

i criteri su cui si basano i controlli ufficiali svolti della ASL sono:

- analisi di contesto
- graduazione del rischio
- efficacia
- appropriatezza
- imparzialità e libertà da qualsiasi conflitto di interesse
- qualità
- coerenza

modalità di controllo:

secondo procedure documentate

CONTROLLI SULLE IMPRESE (II)

obblighi ed adempimenti

Elenco degli obblighi e degli adempimenti oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare per ottemperare alle disposizioni normative

Gli obblighi sono rispettati secondo la seguente normativa

SICUREZZA ALIMENTARE: REG. 178/2002-Reg. 852/2004-Reg. 853/2004

FARMACO: Decreto legislativo 193/2006- D.Lgs. 158/2006

BENESSERE:D. L.vo 146/01 - D.L.vo 267/03 e D.M. 20/4/2006 - D.L.vo 126/2011- D.L.vo 122/2011- D. L.vo n. 181 del 27/9/2010

MANGIMI:Reg. Ce 183/05

SOTTOPRODOTTI:Regolamento 1069/2009 – Regolamento 142/2011

RANDAGISMO:Legge 281/89-legge regionale n°21/2004- DGR n°17/39 del 27.4.2010

TRASPORTO ANIMALI: Reg. CE 1/2005 – Accordo CSR 114 del 20.3.2008