

**ATTIVITÀ 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:	Se azienda zootecnica
-	-	<input type="checkbox"/> carne lana /pellicce <input type="checkbox"/>	
-	-	<input type="checkbox"/> latte pesce <input type="checkbox"/>	
-	-	<input type="checkbox"/> uova altro <input type="checkbox"/>	

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, SI NO
- evitare le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all'alimentazione animale; SI NO
- consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione SI NO

Note:.....

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 SI NO

Note:

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 SI NO

Note:

Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi SI NO

Note:

Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO

Note:

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 SI NO

Note:

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)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Presenza di linee dedicate alla produzione di mangimi laddove esistono altre attività produttive (es produzioni tecniche/industriali, mangimi non conformi). <i>Specificare le attività diverse dalla produzione di mangimi conformi.</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Stoccaggio e trasporto	
I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:	
I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con acceso riservato al personale autorizzato	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:	
L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:	
- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- in contenitori atti a evitarne la dispersione	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- in locali non accessibili agli animali	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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'ultimo	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Le cisterne dei mezzi di trasporto sono dedicate ai mangimi (Reg. (UE) n.225/2012)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I serbatoi di stoccaggio sono dedicati ai mangimi (Reg. (U)E n.225/2012) <i>in caso non siano dedicati indicare la misura adottata per evitare contaminazioni pericolose del mangime</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Procedure documentate	
E'presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo delle materie prime e dei prodotti all'accettazione	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
E'presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
E'presente una procedura per la pulizia e manutenzione degli impianti, delle attrezzature, dei contenitori, dei veicoli che trasportano mangimi in modo adeguato e periodico	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:.....	
.....	
.....	
Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che sono state sottoposte a una pulitura a umido	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:	

E' presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti SI NO

Note:

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 SI NO

Note:

Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento SI NO

Note:

Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale SI NO

Riscontri pratici.....

.....

Utilizzo di fertilizzanti organici

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI NO

b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI NO

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

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 SI NO

Note:

E' stato designato un responsabile del controllo di qualità SI NO

Note:

Controllo di qualità

L'impresa ha quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati SI NO

Interno esterno convenzionato

laboratorio con prova accreditata ISO 17025 (Reg. (UE) n.225/2012)

Note:

Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare: SI NO

• le specifiche dei prodotti SI NO

• il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione SI NO

SI NO

- i procedimenti e le frequenze di campionamento, SI NO
- i metodi di analisi e la loro frequenza, SI NO
- 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 pericoli SI NO

Se 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 SI NO
- costituenti di origine animale vietati, all.IV Reg.999/2001 SI NO
- controlli analitici previsti dal DM.16/11/93 (mangimi medicati) SI NO

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 SI NO

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 SI NO

Il piano aziendale di campionamento e analisi è regolarmente applicato

Note:

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 prodotti SI NO

Note:

Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto SI NO

I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti SI NO

Note:

Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati almeno campioni del prodotto finito SI NO

Note:

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. SI NO

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; SI NO
- i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici;
- l'analisi dei pericoli è adeguata al processo e ai prodotti SI NO
- 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; SI NO

- la scelta dei CCP è idonea allo scopo SI NO
 - sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; SI NO
 - stabiliti da requisiti normativi SI NO
 - stabiliti da specifiche dell'operatore SI NO
 - la scelta dei limiti critici è idonea allo scopo SI NO
 - sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci; SI NO
 - sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; SI NO
 - sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l'efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP; SI NO
 - è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto, commisurata all'attività; SI NO
 - la documentazione è presente, reperibile e correttamente gestita; SI NO
 - la procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti ogniqualvolta si apportino una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione; SI NO
- Data ultima revisione.....

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; SI NO
- le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti. SI NO

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano SI NO

Note:

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; SI NO
- 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

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. SI NO

Note:

- data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso. SI NO

Note:

- 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. SI NO

Note:

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 . SI NO

Note:

- nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna. SI NO

Note:

- tipo, quantità e formulazione del mangime composto. SI NO

Note:

- 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). SI NO

Note:

Reclami e ritiro dei prodotti

Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami . SI NO

Note:

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. SI NO

Note:

Etichettatura

L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09 SI NO

Note:

Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete SI NO

Note:

L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...) SI NO

Note:

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 SI NO

Note:

Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate SI NO

Note:

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 SI NO

Note:

I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi SI NO

Note:

Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale SI NO

Note:		
L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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;	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Requisiti generali d'igiene		
I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		

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.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Esistono documentate procedure di pulizia	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Metodi di trasformazione		
Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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 in 1 g	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Etichettatura		
L'indicazione del tipo di mangime è conforme all'art.15 a) del reg.767/09	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
Le indicazioni obbligatorie di etichettatura sono presenti e complete	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
L'etichettatura dei mangimi non è tale da trarre in inganno l'utilizzatore (claims impropri, claims farmacologici etc...)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Note:		
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I prodotti ad uso tecnico non destinati all'alimentazione animale sono chiaramente identificati e distinguibili da quelli destinati ai mangimi		

CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE

SI NO

Note.....

SFAVOREVOLE

SI NO

Note.....

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. |

SI NO

Note.....

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

.....