





rooriation Nationals to 1 Produtted & Classest Businesses

Sicurezza Alimentare

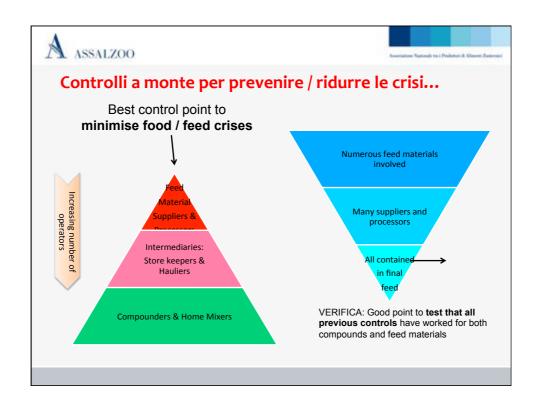
Autorità:

- autorizzazione delle attività
- ispezioni e controllo delle attività svolte
- controllo prodotti

Industria:

- responsabilità
- promuovere tecnologie sicure e innovative
- sistemi di certificazione











HACCP

Considerando 6 - Reg. CE n. 183/2005

- c) l'attuazione generalizzata di procedure basate sui principi dell'analisi di rischio e dei punti critici di controllo (HACCP) che, assieme all'applicazione di buone pratiche igieniche, dovrebbe rafforzare la responsabilità degli operatori del settore dei mangimi;
- d) i manuali di corretta prassi forniscono un'assistenza preziosa agli operatori del settore dei mangimi, a tutti i livelli della filiera, per conformarsi alle norme di igiene dei mangimi e per applicare i principi HACCP;





HACCP

Articolo 6 – Reg. CE n. 183/2005

Sistema di analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP)

- 1. Gli operatori del settore dei mangimi che effettuano operazioni diverse da quelle di cui all'articolo 5, paragrafo
- 1, pongono in atto, gestiscono e mantengono una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.



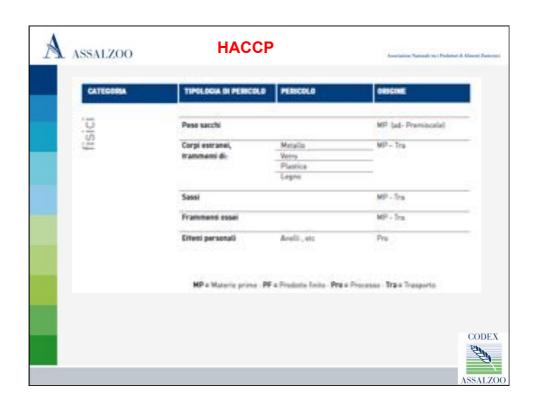
La gestione del rischio

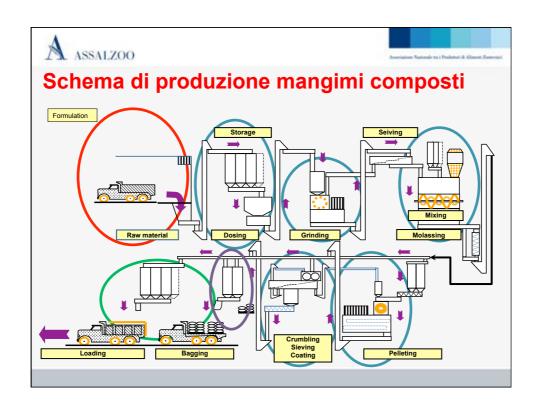
- La responsabilità primaria è in capo a ciascun operatore del settore dei mangimi, ma deve essere considerate anche una responsabilità di filiera
- É fondamentale ottimizzare la gestione del rischio lungo la filiera (principio FEFAC top-of-the-pyramid)
- Gestione del rischio basata su HACCP
- · Comunicazione del rischio all'interno del settore







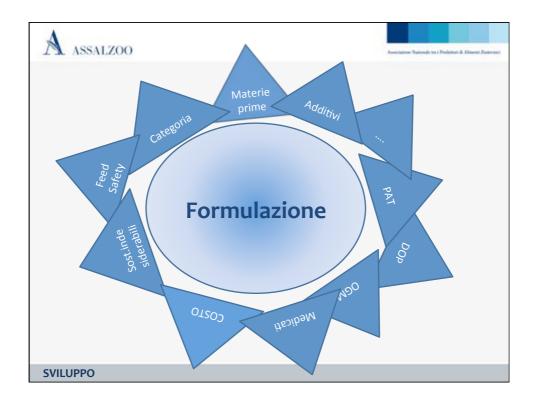


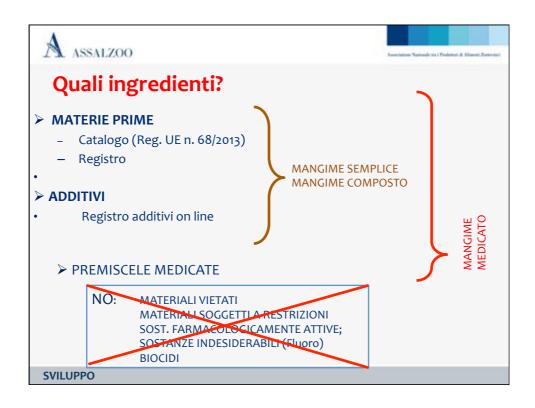


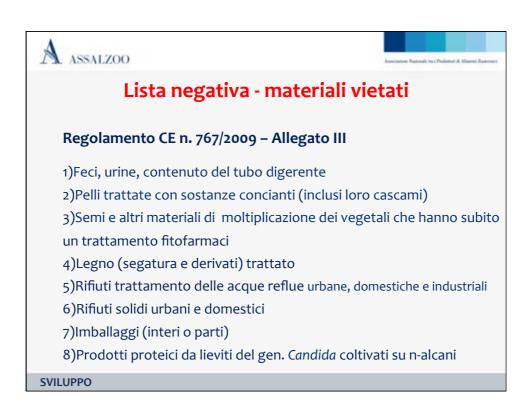
| | PROCESSO | FASE DEL PROCESSO | | | |
|---|-------------------------|-------------------|--|---|--|
| 1 | Sviluppo | 1 | Sviluppo formulazione | | |
| 2 | Acquisto | 1 | Valutazione Fornitori | | |
| 3 | Ricevimento prodotti in | 1 | Controllo e accettazione prodotti in entrata | n entrata | |
| | entrata | 2 | Scarico prodotto in entrata | | |
| | | 3 | Stoccaggio prodotti in entrata | | |
| 4 | Produzione | 1 | Macinazione | | |
| | | 2 | Dosaggio | (coclee, redler, elevatori | |
| | | 3 | Miscelazione | , e, ================================== | |
| | | 4 | Movimentazione/trasporti interni | redler, el etc.) | |
| | | 5 | Pellettatura | ele | |
| | | 5.1 | Raffreddamento | /ator | |
| | | 5.2 | Oliatura / grassatura | | |
| 5 | Prodotto finito | 1 | Stoccaggio prodotto finito | | |
| | | 2 | Insaccatura | | |
| | | 3 | Spedizione / Trasporto | | |

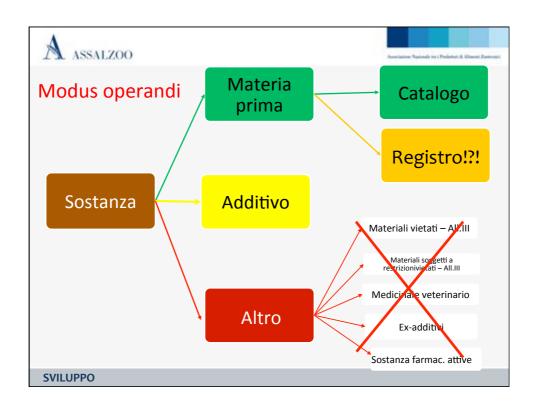


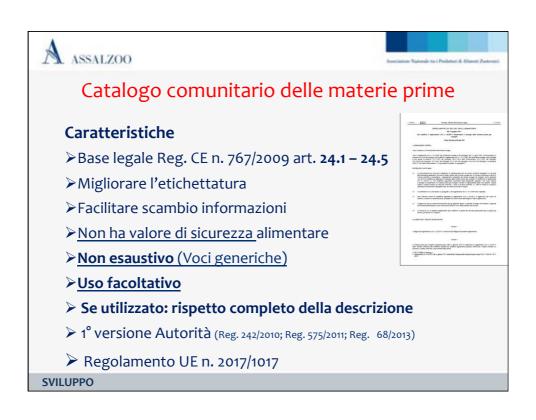














Additivi – Registro on line

- Lista chiusa
- Base legale: atto autorizzativo di ciascun
- Registro on line: utile strumento aggiornato
 - Allegato 1: lista degli additivi autorizzati
 - Allegato 2: in attesa di ritiro

http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/animal-feed-eu-regcomm register feed additives 1831-03.pdf





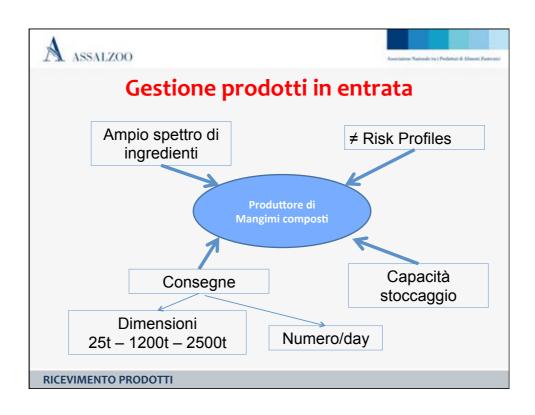






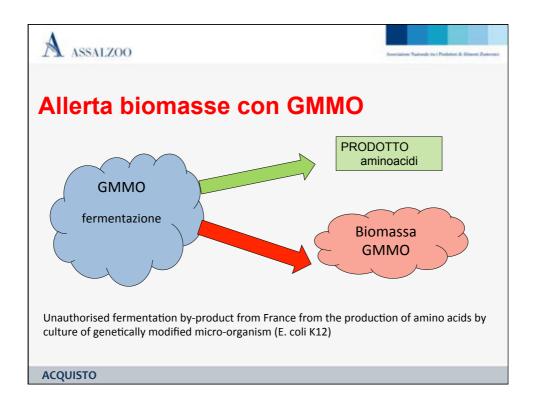


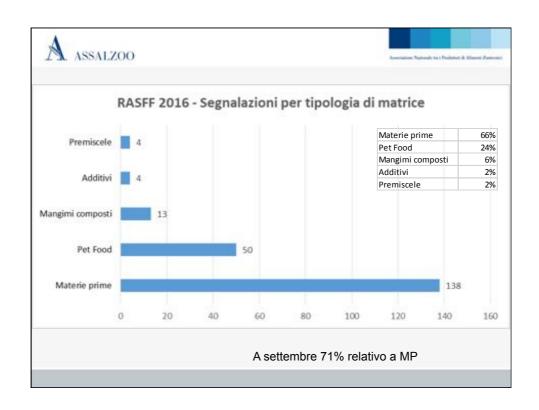


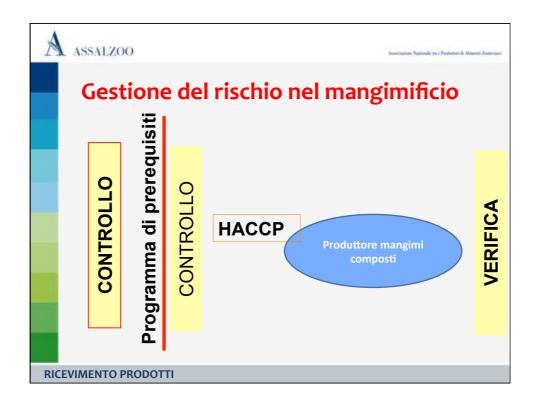


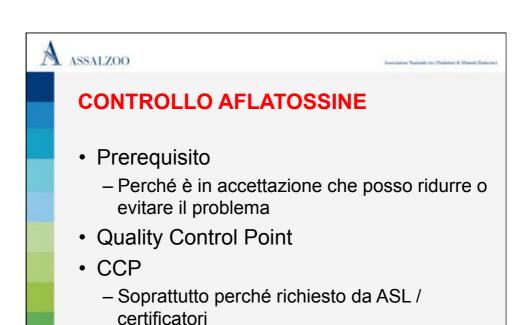


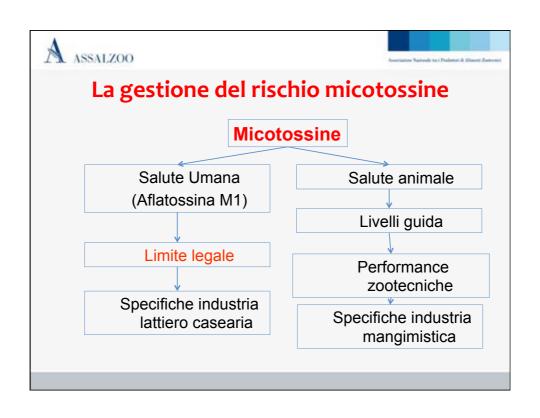
















Aflatossina

- Affidabilità fornitori: Valutazione e controllo
- · Provenienza geografica
- Monitoraggio ad inizio campagna
- Specifiche sulla base delle specie di destinazione
 - Vacche da latte specifica interna di accettazione
- Programma di Prerequisiti: controllo di tutti i lotti in entrata
- Analisi rapida, se necessario/possibile analisi in HPLC
- Respingimento, prima dell'entrata in mangimificio, dei lotti con tenori a rischio (eventualmente anche se sotto i limiti legali)





Altre Micotossine

- Particolare attenzione a: deossinivalenolo, zearalenone, fumonisina, ocratossina
- Affidabilità fornitori: Valutazione e controllo
- Provenienza geografica
- · Monitoraggio ad inizio campagna
- Specifiche sulla base delle specie di destinazione
- · Programma di Prerequisiti: controllo in entrata
- Difficoltà a respingere se non sono state fissate specifiche all'acquisto



Raccomandazione CE n. 576/2006 - 1319/2016



6) Gli Stati membri dovranno garantire, in particolare, che gli operatori del settore alimentare **applichino nel loro sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di** controllo (HACCP) (1) i valori di riferimento di cui al punto 5, al fine di determinare, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati.

