



## 15. ALLEGATI AL MANUALE QUALITA' ALLEVAMENTO BIOLOGICO

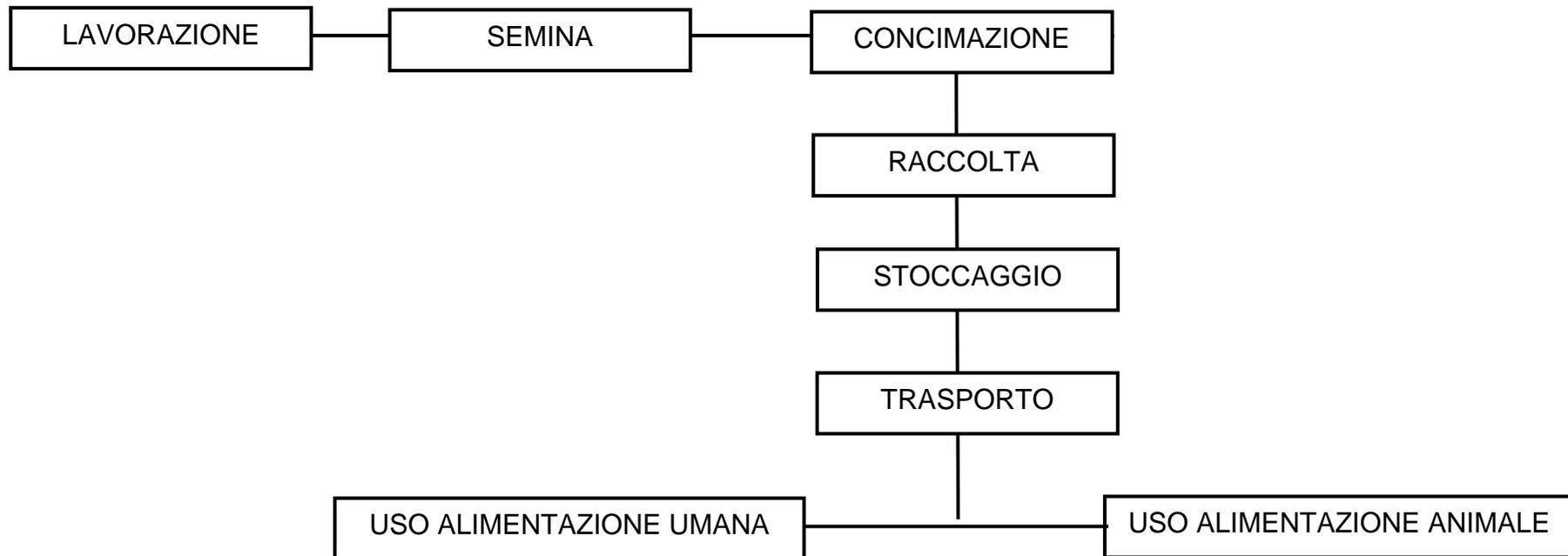
### Diagramma di flusso e definizione dei pericoli in Aziende agricole zootecniche Biologiche di produzione primaria e relative azioni correttive

Analizzando i singoli processi produttivi (autoproduzione di alimenti, approvvigionamento di mezzi tecnici e fattori di produzione, misure di pulizia e disinfezione, conformità delle produzioni, etc.) che concorrono nell'allevamento possono essere individuati i seguenti pericoli:

Pericolo Chimico	<p>Presenza di residui di sostanze attive non ammesse di diretta responsabilità dell'Operatore o meno (fitofarmaci, inibenti, biocidi).</p> <p>Il principale pericolo è dovuto alle micotossine che possono svilupparsi in casi di cattiva gestione agronomica durante la coltivazione e da cattiva gestione nella fase di stoccaggio. Il fattore scatenante principale è la giusta umidità durante maturazione e raccolta delle cariossidi (20 – 25 %) e una temperatura ed umidità elevata durante la conservazione minima (max 13 %) e temperature elevate (28 – 35 °C). E' necessario monitorare tali fattori.</p>
Microbiologico.	<p>Rientrano in questa fattispecie anche il monitoraggio sanitario su batteri patogeni, agenti responsabili di zoonosi, cariche microbiche anomale.</p> <p>Deve essere esclusa la presenza di animali nei luoghi di conservazione di materie prime per l'alimentazione e degli alimenti. E' pertanto opportuno prevedere un piano di disinfestazione dei locali vuoti, controllare lo stato delle partite, utilizzare trappole a ferormoni per gli artropodi ed effettuare operazioni di derattizzazione.</p>
Biologico.	<p>In questa sezione sono inseriti anche i processi di valutazione del benessere animale in allevamento.</p>



## ALLEGATO I DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE DI CEREALI E PROTEOLEAGINOSE





## ALLEGATO I SCHEDA PRODUZIONE DI CEREALI E PROTEOLEAGINOSE

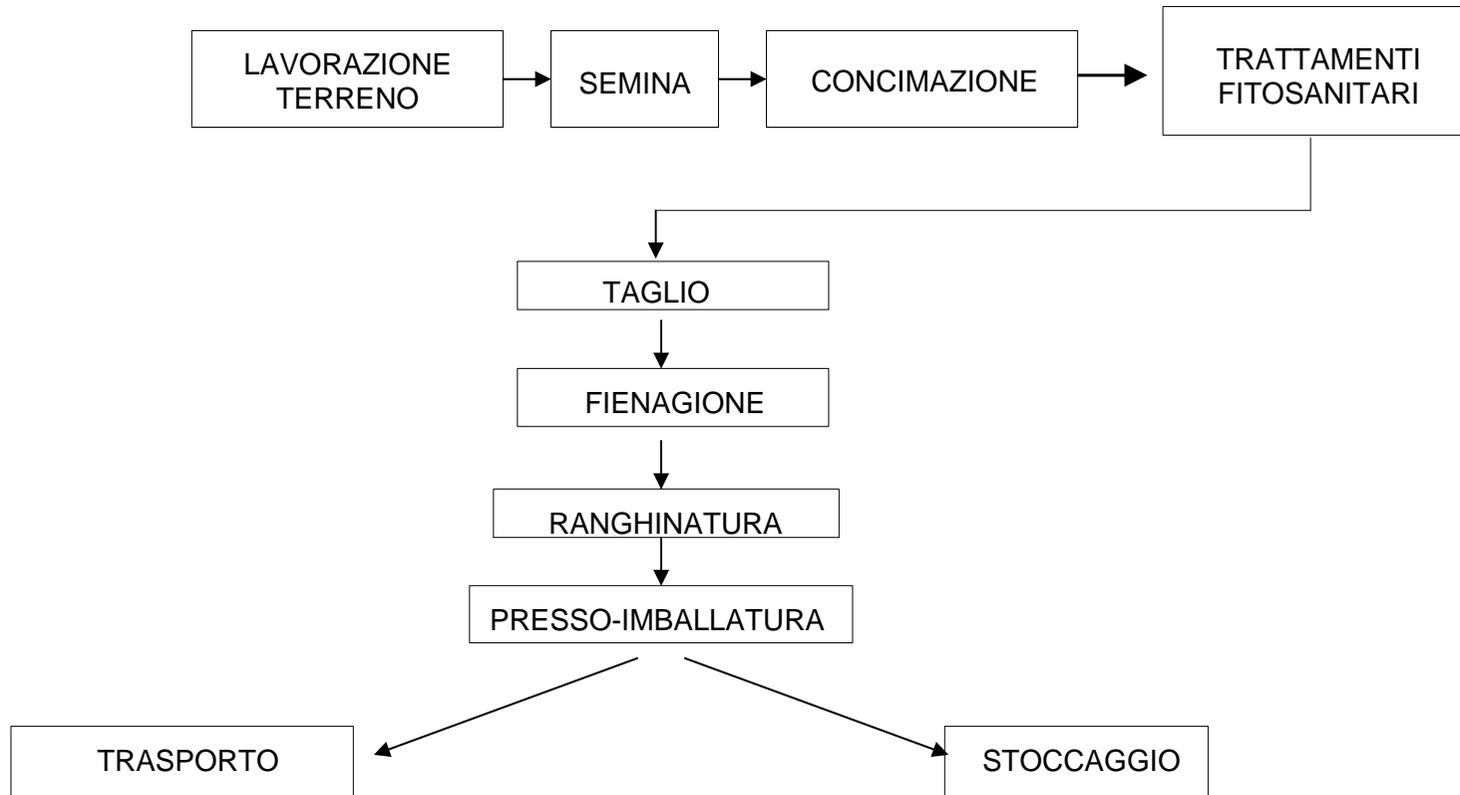
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	PERDITA DI TRACCIABILITA'				
POST RACCOLATA E CONSERVAZIONE		Rintracciabilità di tutti i lotti di produzione aziendali/comprendoriali autoprodotti (appezzamento/anno di produzione).  Attribuzione del numero di lotto interno di magazzino per i prodotti acquistati dall'esterno.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime – entro 30 gg dall'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione vegetale BAC  Registro produzione zootecnica BAC.
	CHIMICO				
PRODUZIONE	Contaminazione di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti	Per i prodotti ammessi in agricoltura biologica l'azienda si accerta del corretto utilizzo dei presidi sanitari e ammendati.  Per i prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica l'azienda individua in planimetria (segnandoli in rosso) e in relazione tecnica (Master 080) i confini più a rischio di deriva di prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica.	Corretta applicazione delle procedure operative per l'uso di ammendati e prodotti fitosanitari ammessi in agricoltura biologica (tempi – dosi – e periodi di carenza).  Individuazione ed evidenza in planimetria delle aree più esposte al rischio deriva.  Analisi multiresiduale per valutazione rischio.	Rispetto ai confini più a rischio si applica una buffer-zone (identificata come superficie e % di prodotto declassato nell'appezzamento). Nel caso in cui tale superficie dovesse dimostrarsi insufficiente a contenere il rischio derivate le stesse saranno verranno costruite infrastrutture ecologiche. Le due fasi verranno applicate in continuo in senso proporzionale alle evidenze del rischio.	Registro trattamenti BAC. Schede tecniche – etichette e manuale d'uso dei prodotti fitosanitari e ammendati ammessi in agricoltura biologica.  Planimetrie degli appezzamenti con evidenziate le aree più a rischio.  Relazione tecnica master 080 con evidenziato: l'appezzamento, la superficie e la percentuale di prodotto declassato annualmente.

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	Stoccaggio prodotti fitosanitari e concimi	<p>Individuazione in magazzino delle zone di stoccaggio.</p> <p>Individuazione e corretta applicazione delle procedure di pulizia dei locali di stoccaggio, delle attrezzature e degli utensili come da MQ.</p>	<p>Segnaletica orizzontale e verticale per lo stoccaggio dei prodotti.</p> <p>Predisposizione di apposito locale e/o armadietto chiuso per i prodotti sensibili.</p>	<p>Intensificazione delle procedure di monitoraggio in seguito ad evento.</p> <p>Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme.</p>	<p>M.Q.</p> <p>Documenti di acquisto.</p> <p>Registro di campagna (carico scarico prodotti)</p> <p>Planimetrie dei magazzini con evidenziate le aree di stoccaggio.</p>
	<b>MICROBIOLOGICO</b>				
COLTIVAZIONE APPROVVIGGIONAMENTO	<p>Inquinamento da terra.</p> <p>Forniture di prodotto vecchio e mal conservato.</p>	<p>Individuazione delle migliori condizioni per la raccolta dei prodotti. In particolare tenendo in considerazione il giusto grado di umidità delle cariossidi (soglia di allerta 20-25 %).</p> <p>Corretta conservazione in ambienti idonei e condizioni di temperatura ed umidità ottimali.</p> <p>Individuazione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature (compreso il trasporto) e degli utensili, come da MQ.</p> <p>Utilizzo di varietà resistenti e meno suscettibili a muffe e/o resistenti agli stress idrici (preferibilmente locali e rustiche).</p> <p>Impiegare tecniche agroecologiche idonee. Concimazioni, rotazioni e interventi meccanici, adeguati.</p>	<p>Controllo visivo in campo e in magazzino.</p> <p>Monitoraggio degli andamenti climatici con bollettini regionali e servizio di monitoraggio micotossine ASL di zona.</p>	<p>Pre puliture e ventilazioni forzate.</p> <p>Conservazione in condizioni di temperature e gas controllati.</p> <p>Vincolo nei contratti di forniture delle presenti caratteristiche di azioni correttive e monitoraggio.</p>	<p>Valutazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali come da MQ.</p> <p>Analisi ceneri e multiresiduali.</p> <p>Analisi micotossine.</p>

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
MAGAZZINAGGIO	<p>Cattive condizioni microclimatiche in stoccaggio e conservazione.</p> <p>Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico.</p>	<p>Valore soglia in monitoraggio dell'umidità della granella 13 %.</p> <p>Conservazione dei mangimi in ambienti freschi ed asciutti.</p> <p>Mantenere pulite le strutture di stoccaggio.</p> <p>Dimensionamento dei silos sulla base del numero di animali per un loro completo svuotamento entro date limite di conservazione.</p> <p>Mantenere pulite le mangiatoie.</p> <p>Evitare di macinare con troppo anticipo la granella prima del suo impiego (<b>valore soglia settimanale</b>).</p>	<p>Individuazione e monitoraggio delle temperatura e umidità ottimali per la raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti.</p>		
	<b>BIOLOGICO</b>				
STOCCAGGIO		<p>Procedura di pulizia e del piano di derattizzazione come previsto dal MQ.</p> <p>Controllo degli accessi.</p>	<p>Visivo.</p>		<p>Schede dei prodotti.</p> <p>MQ.</p>



## ALLEGATO II DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE FORAGGERE





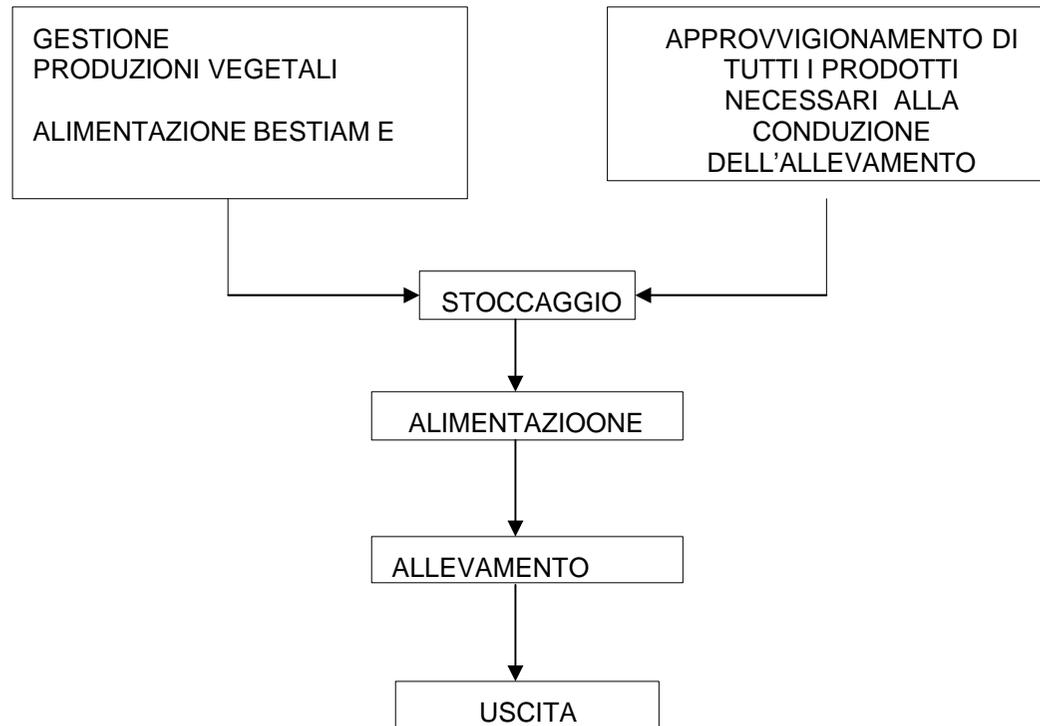
## ALLEGATO II SCHEDA PRODUZIONE FORAGGERE

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	PERDITA DI TRACCIABILITA				
POST RACCOLATA E CONSERVAZIONE		Rintracciabilità di tutti i lotti di produzione aziendali/comprendoriali autoprodotti (appezzamento/anno di produzione). Attribuzione del numero di lotto interno di magazzino per i prodotti acquistati dall'esterno.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime – entro 30 gg dall'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione vegetale BAC.  Registro produzione zootecnica BAC.
	CHIMICO				
PRODUZIONE	Contaminazione di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti	Per i prodotti ammessi in agricoltura biologica l'azienda si accerta del corretto utilizzo dei presidi sanitari e ammendati.  Per i prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica l'azienda individua in planimetria (segnandoli in rosso) e in relazione tecnica (Master 080) i confini più a rischio di deriva di prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica.	Corretta applicazione delle procedure operative per l'uso di ammendati e prodotti fitosanitari ammessi in agricoltura biologica (tempi – dosi – e periodi di carenza).  Individuazione ed evidenza in planimetria delle aree più esposte al rischio deriva.  Analisi multiresiduale per valutazione rischio.	Rispetto ai confini più a rischio si applica una buffer-zone (identificata come superficie e % di prodotto declassato nell'appezzamento). Nel caso in cui tale superficie dovesse dimostrarsi insufficiente a contenere il rischio derive le stesse saranno oggetto di investimento per la costruzione di infrastrutture ecologiche. Le due fasi verranno applicate in continuo in senso proporzionale alle evidenze del rischio.	Registro trattamenti BAC.  Schede tecniche – etichette e manuale d'uso dei prodotti fitosanitari e ammendati ammessi in agricoltura biologica.  Planimetrie degli appezzamenti con evidenziate le aree più a rischio.  Relazione tecnica master 080 con evidenziato: l'appezzamento, la superficie e la percentuale di prodotto declassato annualmente.

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	Stoccaggio prodotti fitosanitari e concimi	<p>Individuazione in magazzino delle zone di stoccaggio.</p> <p>Individuazione e corretta applicazione delle procedure di pulizia dei locali di stoccaggio, delle attrezzature e degli utensili come da MQ.</p>	Segnaletica dei siti di stoccaggio dei foraggi.	<p>Intensificazione delle procedure di monitoraggio in seguito ad evento.</p> <p>Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme.</p>	<p>M.Q.</p> <p>Documenti di acquisto.</p> <p>Registro di campagna (carico scarico prodotti)</p> <p>Planimetrie dei magazzini con evidenziate le aree di stoccaggio.</p>
	<b>MICROBIOLOGICO</b>				
COLTIVAZIONE APPROVVIGGIONAMENTO	Inquinamento da terra. Forniture di prodotto vecchio e mal conservato.	<p>Individuazione delle migliori condizioni per la raccolta dei prodotti. Corretta conservazione in ambienti idonei e condizioni di temperatura ed umidità ottimali.</p> <p>Individuazione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature (compreso il trasporto) e degli utensili, come da MQ.</p> <p>Impiegare tecniche agroecologiche idonee. Concimazioni, rotazioni e interventi meccanici, adeguati.</p>	<p>Controllo visivo in campo e in magazzino.</p> <p>Monitoraggio degli andamenti climatici con bollettini regionali e servizio di monitoraggio micotossine ASL di zona.</p>	<p>Conservazione in condizioni di temperature e gas interne alla rotoballe controllati.</p> <p>Vincolo nei contratti di forniture delle presenti caratteristiche di azioni correttive e monitoraggio.</p>	<p>Valutazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali come da MQ.</p> <p>Analisi ceneri e multiresiduali.</p> <p>Analisi micotossine.</p>
MAGAZZINAGGIO	<p>Cattive condizioni microclimatiche in stoccaggio e conservazione.</p> <p>Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico.</p>	<p>Valore soglia in monitoraggio dell'umidità del prodotto affienato 13 %.</p> <p>Conservazione in ambienti freschi ed asciutti. Mantenere pulite le strutture di stoccaggio.</p> <p>Mantenere pulite le mangiatoie.</p>	Individuazione e monitoraggio delle temperatura e umidità ottimali per la raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti.		
	<b>BIOLOGICO</b>				
STOCCAGGIO		Procedura di pulizia e del piano di derattizzazione come previsto dal MQ.	Visivo. Controllo degli accessi.		<p>Schede dei prodotti.</p> <p>MQ.</p>



## ALLEGATO III A DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE ANIMALI VIVI





## ALLEGATO III SCHEDA PRODUZIONE ANIMALI VIVI

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	PERDITA DI TRACCIABILITA				
MAGAZINAGGIO CONSERVAZIONE	Perdita tracciabilità di alimenti e/o prodotti critici	Tutti gli alimenti e i prodotti critici sono identificati, registrati e rintracciabili nell'apposito registro BAC – scheda materie prime e scheda magazzino.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime e scheda magazzino – ad ogni variazione dell'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione zootecnica BAC. Planimetrie aziendali siti di stoccaggio. DDT acquisto. Campioni alimenti sfusi. Etichette e schede di sicurezza biocidi.
ALLEVAMENTO	Perdita di tracciabilità degli animali	Tutti gli animali sono opportunamente registrati nel registro di carico scarico animali.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime e scheda magazzino – ad ogni variazione dell'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione zootecnica BAC. Marche Auricolari. M4 di movimentazione animali.

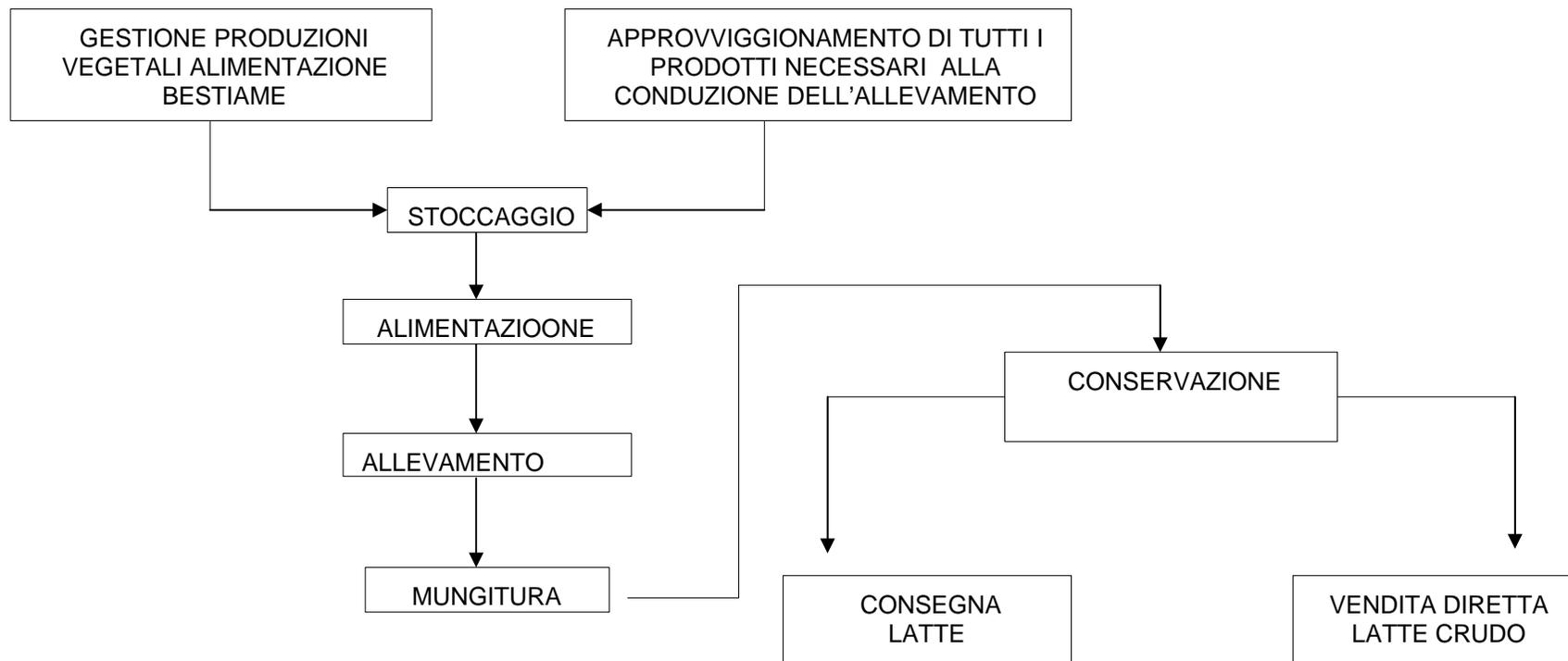
FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	<b>CHIMICO</b>				
<b>COLTIVAZIONE APPROVIGGIONAMENTO</b>	Residui di prodotti fitosanitari negli alimenti zootecnici autoprodotti.	<p>Per i prodotti ammessi in agricoltura biologica l'azienda si accerta del corretto utilizzo dei presidi sanitari e ammendati.</p> <p>Per i prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica l'azienda individua in planimetria (segnandoli in rosso) e in relazione tecnica (Master 080) i confini più a rischio di deriva di prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica.</p>	<p>Corretta applicazione delle procedure operative per l'uso di ammendati e prodotti fitosanitari ammessi in agricoltura biologica (tempi – dosi – e periodi di carenza).</p> <p>Individuazione ed evidenza in planimetria delle aree più esposte al rischio deriva.</p> <p>Analisi multiresiduale per valutazione rischio.</p>	<p>Rispetto delle procedure di coltivazione (vedi allegati I).</p> <p>Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme.</p>	<p>Registro trattamenti BAC.</p> <p>Schede tecniche – etichette e manuale d'uso dei prodotti fitosanitari e ammendati ammessi in agricoltura biologica.</p> <p>Planimetrie degli appezzamenti con evidenziate le aree più a rischio.</p> <p>Relazione tecnica master 080 con evidenziato: l'appezzamento, la superficie e la percentuale di prodotto declassata annualmente.</p>
	Aflatossina B1 (AF B1) nel mais.	Verifiche analitiche su Aflatossina B1 (AF B1) nel mais, con soglia di attenzione a 10 ppb (V.S. 20 ppb) estesa a tutti i prodotti in particolare se sensibili.	<p>Monitoraggio fenologico e climatico.</p> <p>Controllo prassi aziendale di essiccazione e stoccaggio.</p>	Diluizione e/o segregazione dell'alimento.	Referti analitici.
	Acqua non idonea	Verifiche analitiche di valori limite come da MQ e DDL31/2001.	Idem.	Nuovo approvvigionamento. Inserimento di debatterizzatore.	Referti analitici con cadenza annuale.

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
ALLEVAMENTO	Residui di farmaci da trattamenti veterinari.	Corretta somministrazione dei farmaci prescritti.	Registrazione dei trattamenti farmacologici. Verifica dei tempi di sospensione – doppi se ad opera di farmaci allopatici. Comunicazione a BAC della somministrazione dei farmaci allopatici prima della commercializzazione dell'animale e/o invio al macello.	Verifica in autocontrollo dell'applicazione delle procedure al fine di individuare la causa della NC	Registro trattamenti farmacologici di cui al D.lvo 158/2006. Master 099 di BAC.
	Somministrazione di farmaci impropri o senza il rispetto dei tempi di sospensione.	Identificazione e segregazione degli animali trattati.			
	<b>MICROBIOLOGICO</b>				
COLTIVAZIONE APPROVVIGGIAMENTO	Inquinamento da terra. Forniture di prodotto vecchio e mal conservato.	Individuazione delle migliori condizioni per la raccolta dei prodotti. Corretta conservazione in ambienti idonei e condizioni di temperatura ed umidità ottimali. Individuazione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature (compreso il trasporto) e degli utensili, come da MQ. Impiegare tecniche agroecologiche idonee. Concimazioni, rotazioni e interventi meccanici, adeguati.	Controllo visivo in campo e in magazzino. Monitoraggio degli andamenti climatici con bollettini regionali e servizio di monitoraggio micotossine ASL di zona.	Conservazione in condizioni di temperature e gas interne alla rotoballe controllati. Vincolo nei contratti di forniture delle presenti caratteristiche di azioni correttive e monitoraggio.	Valutazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali come da MQ. Analisi ceneri e multiresiduali. Analisi micotossine.
MAGAZZINAGGIO	Cattive condizioni microclimatiche in stoccaggio e conservazione. Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico.	Valore soglia in monitoraggio dell'umidità del prodotto 13 %. Conservazione in ambienti freschi ed asciutti. Mantenere pulite le strutture di stoccaggio. Mantenere pulite le mangiatoie.	Individuazione e monitoraggio delle temperatura e umidità ottimali per la raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti.		

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
ALLEVAMENTO	Condizioni di allevamento dentro e fuori stalla	Adozione di buone pratica di biosicurezza. Adozione di elevati standard di benessere animale.	Controllo visivo da ispezioni in loco giornaliere. Monitoraggio parametri ambientali.	Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme in base al pericolo.	M.Q. Buone pratiche di biosicurezza. Strumenti e registrazione dei parametri ambientali. Linee guida Bioagricoop allevamenti biologici.
	<b>BIOLOGICO</b>				
ALLEVAMENTO	Perdita di benessere	Applicazione delle corrette procedure di benessere previste per la specie e individuate nel M.Q.	Controllo visivo da ispezioni in loco giornaliere. Monitoraggio parametri ambientali.	Ripristino delle condizioni conformi. Valutazione delle cause e attuazione delle azioni correttive.	Linee guida produzioni animali biologici Bioagricoop. M.Q.
TUTTE LE FASI	Roditori, insetti, rettili, volatili, artropodi, animali infestanti.	Cura e igiene dei locali come da M.Q.	Controllo visivo giornaliero		



## ALLEGATO IV DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE LATTE





## ALLEGATO IV SCHEDA PRODUZIONE LATTE

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	PERDITA DI TRACCIABILITA				
MAGAZINAGGIO CONSERVAZIONE	Perdita tracciabilità di alimenti e/o prodotti critici	Tutti gli alimenti e i prodotti critici sono identificati, registrati e rintracciabili nell'apposito registro BAC – scheda materie prime e scheda magazzino.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime e scheda magazzino – ad ogni variazione dell'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione zootecnica BAC. Planimetrie aziendali siti di stoccaggio. DDT acquisto. Campioni alimenti sfusi. Etichette e schede di sicurezza biocidi.
ALLEVAMENTO	Perdita di tracciabilità degli animali	Tutti gli animali sono opportunamente registrati nel registro di carico scarico animali.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime e scheda magazzino – ad ogni variazione dell'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione zootecnica BAC. Marche Auricolari. M4 di movimentazione animali.
MUNGITURA	Perdita di tracciabilità delle bovine e/o del latte da esse prodotto.	Tutti gli animali devono essere opportunamente registrati nel registro aziendale. Agli animali in lattazione viene attribuito un numero di lotto individuale (per gli animali identificati singolarmente) e/o giornaliero (inteso come numero degli animali in produzione e quantitativi di latte prodotto)	Controllo giornaliero dei documenti di controllo.	Aggiornamento scheda di controllo ad ogni variazione.	Scheda di mungitura con l'identificazione degli animali in produzione gg.

<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<b>PROCEDURE DI MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	<b>DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE</b>
<b>CONSERVAZIONE E CONSEGNA LATTE</b>	Perdita di tracciabilità delle bovine in conversione e/o trattate con farmaci allopatici.	Il latte prodotto deve essere identificato con lotto giornaliero inteso come numero degli animali in produzione e quantitativi di latte prodotto.	Controllo giornaliero dei documenti di controllo	Aggiornamento scheda di controllo ad ogni variazione.	Identificazione tank di stoccaggio collegato al lotto di animali in produzione giornaliera. Registro vendite BAC. DDT di trasferimento latte.
	<b>CHIMICO</b>				
<b>COLTIVAZIONE APPROVVIGIONAMENTO</b>	Residui di prodotti fitosanitari negli alimenti zootecnici autoprodotti.	Per i prodotti ammessi in agricoltura biologica l'azienda si accerta del corretto utilizzo dei presidi sanitari e ammendati. Per i prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica l'azienda individua in planimetria (segnandoli in rosso) e in relazione tecnica (Master 080) i confini più a rischio di deriva di prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica.	Corretta applicazione delle procedure operative per l'uso di ammendati e prodotti fitosanitari ammessi in agricoltura biologica (tempi – dosi – e periodi di carenza). Individuazione ed evidenza in planimetria delle aree più esposte al rischio deriva. Analisi multiresiduale per valutazione rischio.	Rispetto delle procedure di coltivazione (vedi allegati I). Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme.	Registro trattamenti BAC. Schede tecniche – etichette e manuale d'uso dei prodotti fitosanitari e ammendati ammessi in agricoltura biologica. Planimetrie degli appezzamenti con evidenziate le aree più a rischio. Relazione tecnica master 080 con evidenziato: l'appezzamento, la superficie e la percentuale di prodotto declassata annualmente.
	Aflatossina B1 (AF B1) nel mais.	Tempestività di raccolta del mais valore soglia umidità attorno al 26-27%. Regolazione della mietitrebbia per ridurre le rotture e fessurazioni delle cariossidi. Essiccazione tempestiva, con corretta vagliatura delle polveri e delle parti più piccole. Verifiche analitiche su Aflatossina B1 (AF B1) nel mais, con soglia di attenzione a 10 ppb (V.S.L 20 ppb) estesa a tutti i prodotti in particolare se sensibili.	Monitoraggio fenologico e climatico. Controllo prassi aziendale di essiccazione e stoccaggio come da M.Q.	Monitoraggio della temperatura e l'umidità della derrata stoccata ed intervenire con areazioni e movimentazioni in caso di innalzamento dei valori. Diluizione e/o segregazione dell'alimento.	Referti analitici.
	Acqua non idonea	Verifiche analitiche di valori limite come da MQ e DDL31/2001.	Idem.	Nuovo approvvigionamento. Inserimento di debatterizzatore.	Referti analitici con cadenza annuale.

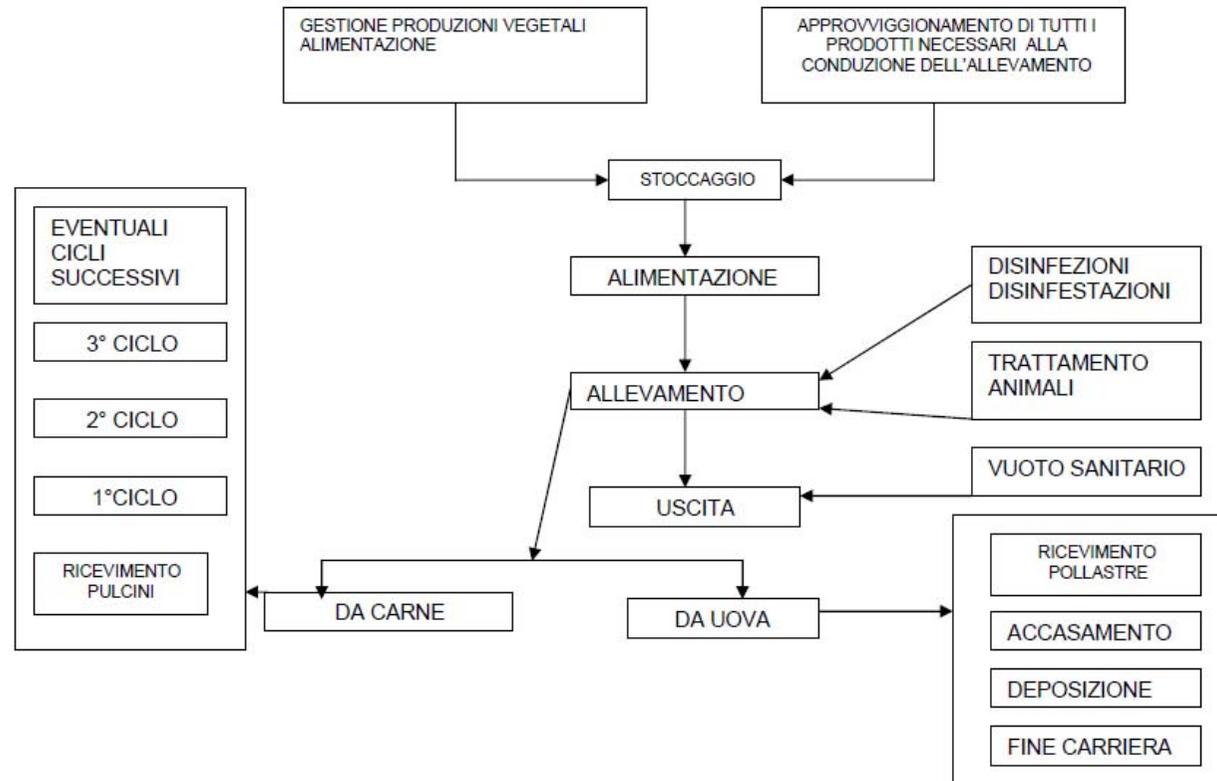
<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<b>PROCEDURE DI MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	<b>DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE</b>
ALLEVAMENTO	Residui di farmaci da trattamenti veterinari.	Corretta somministrazione dei farmaci prescritti.	Registrazione dei trattamenti farmacologici. Verifica dei tempi di sospensione – doppi se ad opera di farmaci allopatici.  Comunicazione a BAC della somministrazione dei farmaci allopatici prima della commercializzazione dell'animale e/o invio al macello.	Verifica in autocontrollo dell'applicazione delle procedure al fine di individuare la causa della NC	Registro trattamenti farmacologici di cui al D.lvo 158/2006.  Master 099 di BAC.
	Somministrazione di farmaci impropri o senza il rispetto dei tempi di sospensione.	Identificazione e segregazione degli animali trattati.			
MUNGITURA	Latte non conforme non segregato correttamente.	Individuazione e corretta applicazione di procedure di segregazione e documenti annessi.	Controllo giornaliero della corretta applicazione delle procedure.	Immediata comunicazione al cliente e a Bioagricert.  Sospensione consegna e/o vendita diretta del latte.  Individuazione cause e ripristino condizioni conforme.  Aggiornamento procedure in M.Q.	Scheda di mungitura con l'identificazione degli animali in produzione gg.  Identificazione tank di stoccaggio collegato al lotto di animali in produzione giornaliera.  Documenti e scheda di consegna latte.  Registro vendite BAC.  Scheda di ritiro prodotto non conforme.  M.Q.

<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<b>PROCEDURE DI MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	<b>DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE</b>
	<b>MICROBIOLOGICO</b>				
<b>COLTIVAZIONE APPROVVIGGIONAMENTO</b>	Inquinamento da terra. Forniture di prodotto vecchio e mal conservato.	Individuazione delle migliori condizioni per la raccolta dei prodotti. Corretta conservazione in ambienti idonei e condizioni di temperatura ed umidità ottimali. Individuazione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature (compreso il trasporto) e degli utensili, come da MQ. Impiegare tecniche agroecologiche idonee. Concimazioni, rotazioni e interventi meccanici, adeguati.	Controllo visivo in campo e in magazzino. Monitoraggio degli andamenti climatici con bollettini regionali e servizio di monitoraggio micotossine ASL di zona.	Conservazione in condizioni di temperature e gas interne alla rotoballe controllati. Vincolo nei contratti di forniture delle presenti caratteristiche di azioni correttive e monitoraggio.	Valutazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali come da MQ. Analisi ceneri e multiresiduali. Analisi micotossine.
<b>MAGAZZINAGGIO</b>	Cattive condizioni microclimatiche in stoccaggio e conservazione. Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico.	Valore soglia in monitoraggio dell'umidità del prodotto 13 %. Conservazione in ambienti freschi ed asciutti. Mantenere pulite le strutture di stoccaggio. Mantenere pulite le mangiatoie.	Individuazione e monitoraggio delle temperatura e umidità ottimali per la raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti.	Eliminazione del prodotto. Nuovo approvvigionamento. Diluizione del prodotto.	Planimetrie dei locali. M.Q.
<b>ALLEVAMENTO</b>	Condizioni di allevamento dentro e fuori stalla	Adozione di buone pratica di biosicurezza.  Adozione di elevati standard di benessere animale.	Controllo visivo da ispezioni in loco giornaliere. Monitoraggio parametri ambientali.	Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme in base al pericolo.	M.Q. Buone pratiche di biosicurezza. Strumenti e registrazione dei parametri ambientali. Linee guida Bioagricoop allevamenti biologici.
<b>MUNGITURA</b>	Cellule somatiche del latte fuori limite.	Controllo e sanificazione degli impianti di mungitura.	Verifiche analitiche del latte (mensile)	Interventi in alimentazione. Controllo impianto di mungitura. Se del caso identificazione, separazione e smaltimento del latte non conforme. Individuazione degli animali con intervento farmacologico.	Rapporto di controllo impianti.  Scheda di produzione latte. Registri vendite.

<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<b>PROCEDURE DI MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	<b>DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE</b>
CONSERVAZIONE CONSEGNA E VENDITA LATTE	Proliferazione batterica nel latte.	Verifica temperatura conservazione del latte. Verifica corretta applicazione della catena del freddo.	Cisterna frigo latte raffreddata fino a temperatura specifica.	Controllo cisterna frigo e modalità di sanificazione impianti. Cadenza giornaliera. Controllo manutenzione cisterna latte.	Referti taratura termometro cisterna latte. Referti taratura controllo impianto mungitura e cisterna latte.
	Presenza patogeni e inquinanti nel latte.	Verifica assenza inibenti CBT 25.000 ufc/ml. Cellule somatiche < 300.000/ml Listeria assente in 25 ml. Salmonella assente in 25 ml. Campylobacter assente in 25 ml. E. Coli assente in 25 ml. Streptococcus agalatie assente. Staphilococcus coagulasi < 100 ufc/ml. Aflatossina M1 < 50 ppb.	Analisi come da protocollo ASL per le specie contaminanti.	Corretta esecuzione e miglioramento delle pratiche igienico sanitarie nella produzione del latte risultate non conformi.	Esiti analitici. M.Q.
	<b>BIOLOGICO</b>				
ALLEVAMENTO	Perdita di benessere	Applicazione delle corrette procedure di benessere previste per la specie e individuate nel M.Q.	Controllo visivo da ispezioni in loco giornaliere. Monitoraggio parametri ambientali.	Ripristino delle condizioni conformi. Valutazione delle cause e attuazione delle azioni correttive.	Linee guida produzioni animali biologici Bioagricoop. M.Q.
TUTTE LE FASI	Roditori, insetti, rettili, volatili, artropodi, animali infestanti.	Cura e igiene dei locali come da M.Q.	Controllo visivo giornaliero		



## ALLEGATO V DIAGRAMMA DI FLUSSO ALLEVAMENTI CUNICOLI E AVICOLI PER LA PRODUZIONE DI CARNE E UOVA





## ALLEGATO V SCHEDA ALLEVAMENTI CUNICOLI E AVICOLI PER LA PRODUZIONE DI CARNE E UOVA

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	PERDITA DI TRACCIABILITA				
MAGAZINAGGIO CONSERVAZIONE	Perdita tracciabilità di alimenti e/o prodotti critici	Tutti gli alimenti e i prodotti critici sono identificati, registrati e rintracciabili nell'apposito registro BAC – scheda materie prime e scheda magazzino.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime e scheda magazzino – ad ogni variazione dell'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione zootecnica BAC. Planimetrie aziendali siti di stoccaggio. DDT acquisto. Campioni alimenti sfusi. Etichette e schede di sicurezza biocidi.
ALLEVAMENTO	Perdita di tracciabilità degli animali	Tutti gli animali sono opportunamente registrati nel registro di carico scarico animali.	Aggiornamento del registro zootecnico BAC - scheda materie prime e scheda magazzino – ad ogni variazione dell'evento.	Monitoraggio mensile con data significativa (ultimo gg del mese) dello stato di aggiornamento del registro.	Registro produzione zootecnica BAC. Marche Auricolari. M4 di movimentazione animali.

FASE	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE
	<b>CHIMICO</b>				
<b>COLTIVAZIONE APPROVVIGGIONAMENTO</b>	Residui di prodotti fitosanitari negli alimenti zootecnici autoprodotti.	<p>Per i prodotti ammessi in agricoltura biologica l'azienda si accerta del corretto utilizzo dei presidi sanitari e ammendati.</p> <p>Per i prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica l'azienda individua in planimetria (segnandoli in rosso) e in relazione tecnica (Master 080) i confini più a rischio di deriva di prodotti fitosanitari non ammessi in agricoltura biologica.</p>	<p>Corretta applicazione delle procedure operative per l'uso di ammendati e prodotti fitosanitari ammessi in agricoltura biologica (tempi – dosi – e periodi di carenza).</p> <p>Individuazione ed evidenza in planimetria delle aree più esposte al rischio deriva.</p> <p>Analisi multiresiduale per valutazione rischio.</p>	<p>Rispetto delle procedure di coltivazione (vedi allegati I).</p> <p>Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme.</p>	<p>Registro trattamenti BAC.</p> <p>Schede tecniche – etichette e manuale d'uso dei prodotti fitosanitari e ammendati ammessi in agricoltura biologica.</p> <p>Planimetrie degli appezzamenti con evidenziate le aree più a rischio.</p> <p>Relazione tecnica master 080 con evidenziato: l'appezzamento, la superficie e la percentuale di prodotto declassata annualmente.</p>
	Aflatossina B1 (AF B1) nel mais.	Verifiche analitiche su Aflatossina B1 (AF B1) nel mais, con soglia di attenzione a 10 ppb estesa a tutti i prodotti in particolare se sensibili.	<p>Monitoraggio fenologico e climatico.</p> <p>Controllo prassi aziendale di essiccazione e stoccaggio.</p>	Diluizione e/o segregazione dell'alimento.	Referti analitici.
	Acqua non idonea	Verifiche analitiche di valori limite come da MQ e DDL31/2001.	Idem.	<p>Nuovo approvvigionamento.</p> <p>Inserimento di debatterizzatore.</p>	Referti analitici con cadenza annuale.

<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<b>PROCEDURE DI MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	<b>DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE</b>
ALLEVAMENTO	Residui di farmaci da trattamenti veterinari.	Corretta somministrazione dei farmaci prescritti.	Registrazione dei trattamenti farmacologici. Verifica dei tempi di sospensione – doppi se ad opera di farmaci allopatici.  Comunicazione a BAC della somministrazione dei farmaci allopatici prima della commercializzazione dell'animale e/o invio al macello.	Verifica in autocontrollo dell'applicazione delle procedure al fine di individuare la causa della NC	Registro trattamenti farmacologici di cui al D.lvo 158/2006.  Master 099 di BAC.
	Somministrazione di farmaci impropri o senza il rispetto dei tempi di sospensione.	Identificazione e segregazione degli animali trattati.			
	<b>MICROBIOLOGICO</b>				
COLTIVAZIONE APPROVVIGGIONAMENTO	Inquinamento da terra. Forniture di prodotto vecchio e mal conservato.	Individuazione delle migliori condizioni per la raccolta dei prodotti. Corretta conservazione in ambienti idonei e condizioni di temperatura ed umidità ottimali. Individuazione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature (compreso il trasporto) e degli utensili, come da MQ. Impiegare tecniche agroecologiche idonee. Concimazioni, rotazioni e interventi meccanici, adeguati.	Controllo visivo in campo e in magazzino. Monitoraggio degli andamenti climatici con bollettini regionali e servizio di monitoraggio micotossine ASL di zona.	Conservazione in condizioni di temperature e gas interne alla rotoballe controllati. Vincolo nei contratti di forniture delle presenti caratteristiche di azioni correttive e monitoraggio.	Valutazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali come da MQ. Analisi ceneri e multiresiduali. Analisi micotossine.
MAGAZZINAGGIO	Cattive condizioni microclimatiche in stoccaggio e conservazione.  Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico.	Valore soglia in monitoraggio dell'umidità del prodotto 13 %. Conservazione in ambienti freschi ed asciutti. Mantenere pulite le strutture di stoccaggio. Mantenere pulite le mangiatoie.	Individuazione e monitoraggio delle temperatura e umidità ottimali per la raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti.		

<b>FASE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<b>PROCEDURE DI MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>	<b>DOCUMENTAZIONE DI REGISTRAZIONE</b>
ALLEVAMENTO	Condizioni di vita nei ricoveri.	Adozione norme di biosicurezza come indicato nel M.Q.	Controllo visivo da ispezioni in loco giornaliero. Monitoraggio parametri ambientali.	Segregazione e vendita o distruzione della partita non conforme in base al pericolo.	M.Q. Buone pratiche di biosicurezza. Strumenti e registrazione dei parametri ambientali. Linee guida Bioagricoop allevamenti biologici.
	Accesso all'area esterna.	Idonea progettazione degli spazi esterni in base alla natura e alle caratteristiche etologiche della specie allevata.	Monitoraggio e miglioramento continuo		Linee guida Bioagricoop allevamenti biologici.
	<b>BIOLOGICO</b>				
ALLEVAMENTO	Perdita di benessere	Applicazione delle corrette procedure di benessere previste per la specie e individuate nel M.Q.	Controllo visivo da ispezioni in loco giornaliero. Monitoraggio parametri ambientali.	Ripristino delle condizioni conformi. Valutazione delle cause e attuazione delle azioni correttive.	Linee guida produzioni animali biologici Bioagricoop. M.Q.
TUTTE LE FASI	Roditori, insetti, rettili, volatili, artropodi, animali infestanti.	Cura e igiene dei locali come da M.Q.	Controllo visivo giornaliero		



## SHEDA RIASSUNTIVA DI CONSERVAZIONE DEI DOCUMENTI

TIPOLOGIA/PRODOTTO	DURATA
Per i documenti commerciali ai fini fiscali	<b>5 anni</b>
<b>NEL CASO DI REGISTRI E MODULI</b>	
Per i prodotti deperibili «da consumarsi entro il»	<b>6 mesi</b> successivi alla data di conservazione
Per i prodotti «da consumarsi preferibilmente entro»	<b>12 mesi</b> successivi alla data di conservazione consigliata
Per i prodotti per i quali non è prevista, dalle norme vigenti, l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data altri casi	<b>2 anni</b> successivi alla vendita <b>nei tempi dettati da prescrizioni di legge</b> in termini di conservazione di registri