

POS 3. MODALITA' OPERATIVE PER LA GESTIONE DEI MANGIMI

Scopo della presente POS 3 è quello di definire le modalità operative per la corretta gestione dei mangimi destinati agli animali allevati o stabulati presso la struttura, al fine di garantire idonee condizioni igienico-sanitarie, nutrizionali e di conservazione, nel rispetto di quanto previsto dall'Allegato III del D.Lgs. 26/2014 e ai Regolamenti UE applicabili in materia di igiene dei mangimi: Regolamento (CE) n. 183/2005, Regolamento (CE) n. 178/2002 (principi generali), Regolamento (UE) n. 625/2017 (controlli).

1. Approvvigionamento

- I mangimi devono provenire da fornitori qualificati e autorizzati oppure preparati in loco utilizzando materie prime acquistate da fornitori autorizzati con l'aggiunta di eventuali componenti sperimentali.
- Ogni fornitura di materie prime deve essere accompagnata da documentazione attestante composizione, lotto, data di produzione e scadenza.
- Devono essere selezionati mangimi idonei alla specie, età e stato fisiologico degli animali.

2. Ricezione e controllo

All'arrivo del mangime:

- verificare integrità degli imballaggi;
- controllare data di scadenza e numero di lotto;
- accertare assenza di contaminazioni, muffe, odori anomali o infestazioni;
- registrare la fornitura su apposito registro.

In caso di non conformità, il prodotto deve essere isolato e segnalato al Responsabile.

3. Stoccaggio e gestione

- I mangimi devono essere conservati in locali asciutti, puliti, ventilati e protetti da infestanti.
- Devono essere sollevati da terra
- I locali devono essere sottoposti a regolare pulizia e monitoraggio infestanti.
- Mangimi scaduti, contaminati o alterati devono essere immediatamente segregati. Lo smaltimento avviene secondo normativa vigente (Regolamento (UE) n. 142/2011).

4. Preparazione e distribuzione

- Le attrezzature utilizzate devono essere pulite e dedicate.
- Evitare contaminazioni crociate.
- Rimuovere eventuali residui deteriorati.