

**DECLARACIÓ RELATIVA AL COMPLIMENT DELS REQUISITS QUE ESTABLEIX EL REGLAMENT 183/2005, D'HIGIENE DE PINSOS**

<b>Nom de l'establiment:</b>
<b>Llinatges i nom / Raó social:</b>
<b>Núm. de registre d'industrial / d'indústries agràries (en cas de fabricació de pinso):</b>

**DECLAR QUE:**

1. Les operacions de fabricació, emmagatzematge i altres d'associades es fan de manera que es redueixen o s'eliminen els perills que poden afectar la seguretat dels pinsos.
2. L'establiment disposa d'elements suficients de neteja i desinfecció per al manteniment adequat de les instal·lacions i dels equips en totes les operacions que tenen lloc a l'establiment.
3. En el cas de fabricació, l'establiment disposa de procediments o protocols escrits de control de validació de les instal·lacions i els equips de mescla i fabricació. En aquests procediments s'inclouen:
  - Les proves de precisió i les revisions periòdiques de les balances i els dispositius de medició.
  - Les proves d'homogeneïtat de les mescladores.
4. L'establiment disposa de mesures per al control dels insectes, els rosegadors, els ocells, etc.
5. L'establiment disposa d'un organigrama en el qual s'especifiquen les qualificacions del personal responsable.
6. L'empresa informa el personal, per escrit, de les funcions, les responsabilitats i les competències.
7. La persona responsable de producció és (nom, cognoms, qualificació i càrrec)  
.....  
.....  
.....
8. L'establiment disposa de procediments i instruccions escrits destinats a definir, confirmar i garantir el domini dels punts crítics del procés de fabricació.
9. L'establiment ha establert mesures tècniques o d'organització per evitar errors i contaminacions creuades o presència de substàncies en els productes que puguin afectar la salut humana o animal.
10. Els residus, els materials i la resta de substàncies no aptes per als pinsos se separen, identifiquen i eliminen de manera adequada.
11. La persona responsable del control de qualitat és (nom, cognoms, qualificació i càrrec)  
.....  
.....  
.....

12. L'establiment disposa de laboratori propi per dur a terme el control de qualitat o, si no, el control de qualitat té lloc al laboratori (nom i adreça del laboratori)  
.....  
.....  
.....
13. L'establiment té redactat i aplica un pla de control de qualitat que especifica els punts crítics del procés de fabricació, els procediments i la periodicitat de la presa de mostres, els mètodes i la freqüència dels anàlisis i el compliment de les especificacions, com també la destinació dels productes en el cas que no s'ajustin a aquestes especificacions.
14. L'establiment disposa d'un lloc adequat per guardar les mostres.
15. Els productes estan identificats o etiquetats.
16. Els productes (les matèries primeres, els additius, els productes acabats, etc.) es troben correctament separats de manera que no puguin donar lloc a confusió ni contaminació creuada.
17. Els productes estan emmagatzemats de manera que se'n permet la conservació correcta.
18. L'establiment disposa d'un sistema de documentació del procés de fabricació, que inclou la producció i el control de qualitat), i dels productes (matèries primeres, additius, premescles i pinsos).
19. L'establiment disposa de documentació relativa al control de l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).
20. L'establiment disposa de documentació relativa a la traçabilitat (entrades i sortides) dels productes (matèries primeres, additius, premescles i pinsos).
21. L'establiment té establert un sistema de registre i tractament de les reclamacions dels productes.
22. L'establiment té implantat un sistema de retirada ràpida dels productes que s'han posat en circulació.
23. L'establiment disposa de procediments escrits sobre la destinació dels productes retirats.
24. L'establiment disposa de procediments escrits basats en els principis d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).
25. L'establiment té identificats els perills del procés.
26. L'establiment ha determinat els punts crítics de control.
27. L'establiment ha establert els límits d'acceptabilitat per a cadascun dels perills identificats.
28. L'establiment disposa de procediments establerts per supervisar els punts crítics de control.
29. L'establiment té establertes mesures correctores en el cas que un punt crític no estigui controlat.
30. L'establiment verifica regularment que el sistema és eficaç.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ d \_\_\_\_\_ de 2020

[Rúbrica: titular/representant]