

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI VIBO VALENTIA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dott. Cesare Pasqua

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S. P. V.V.	Procedura Operativa per il Controllo Ufficiale delle attività alimentari ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e CE 852-853-854/2004	Revisione 01 Dicembre 2014
---	---	-------------------------------

PROCEDURA OPERATIVA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE/882/2004 E CE 852-523- 854/2004 E CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO.

INDICE

Normativa principale di riferimento

1. Scopo e obiettivi
2. Campo di applicazione e destinatari
3. Modalità operative
4. Metodi e tecniche del Controllo Ufficiale
5. Programmazione dei Controlli Ufficiali
6. Definizione dei criteri per la classificazione delle imprese in base al criterio di rischio
7. Frequenza dei controlli Ufficiali in base alla classificazione del livello del rischio
8. Rilievo di non conformità
9. Relazione Controlli Ufficiali
10. Conduzione azioni successive ai Controlli Ufficiali
11. Archiviazione
12. Attività interdisciplinare
13. Verifica efficacia ed appropriatezza
14. Sanzioni amministrative in corso di Controlli Ufficiali
15. Finanziamento dei Controlli Ufficiali (D. LGS n. 194/2008)
16. Modulistica

Redatto – Validato - Adottato	
Redatta dal Responsabile U.O. S.I.A.N.	Dott. Giuseppe Barbieri
Validato dalla Commissione Interdisciplinare Dipartimentale	Dott.ssa Elisabetta Tavella (Coordinatrice)
	Dott. Vincenzo A. Rombolà (Area A SVET)
	Dott.ssa Stefania Mazzeo (Area B SVET)
	Dott. Domenico Coccio (Area C SVET)
	Dott. Giuseppe Carnovale (U.O. SIAN)
Adottata dal Direttore del Dipartimento	Dott. Cesare Pasqua

Normativa principale di riferimento

- Regolamento CE n. 882/2004 – verifica conformità alla normativa degli alimenti e dei mangimi in sede di C.U.
- Regolamento CE n. 852/2004 – requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE n. 853/2004 – norme specifiche igiene degli alimenti di origine animale
- Regolamento CE n. 854/2004 - controllo ufficiale alimenti di origine animale
- Regolamento CE n. 1831/2003 – requisiti per l’igiene dei mangimi e s. m. i.
- DPGR –CA Reg. Cal. n 127/2013 Attribuzione obiettivi strategici per i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
- DGR Reg. Cal. n. 299/2009 – Piano di emergenza per la Sicurezza degli alimenti e dei mangimi;
- DGR Reg. Cal. n. 281/2007 – modalità di sanzionamento;
- D. LGS n. 194/2008 – Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei Controlli Sanitari Ufficiali in attuazione del Reg. CE 882/2004
- Allegato al DGR Reg. Cal. n. 752/2010 – programma del piano integrato dei controlli Regione Calabria 2010-2011 e programmazione regionale PNI/MANCP 2011/2014. Parte SIAN.
- Accordo tra Stato e Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 07/02/2013 sul documento recante: *“Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di Controllo Ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e della AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria.”*

1. Scopo e obiettivi

1.1 Scopo

Definire le modalità di pianificazione dei C.U. presso le strutture registrate e soggette a riconoscimento CE e fornire istruzioni al personale che esegue i Controlli ufficiali, in modo tale da assicurare che essi siano costantemente di alto livello, attraverso l’utilizzo di relazioni, verbali e relativi strumenti operativi con successiva verifica della efficacia e della appropriatezza.

1.2 Obiettivi

- Pianificare i C.U. in funzione della classificazione del rischio per come previsto dal DPGR-CA n. 11 del 6 febbraio 2014, allegato alla DGR della Regione Calabria n. 752 del 30/11/2010 e dal piano di lavoro elaborato ad ogni inizio di anno.
- Garantire omogeneità nella gestione dei procedimenti amministrativi e nella compilazione delle relazioni e dei verbali di controllo attraverso istruzioni sull’utilizzo degli allegati operativi impiegati nel corso del sopralluogo in funzione del programma o dell’evento che lo determina.
- Eseguire il monitoraggio della attività pianificate e verificare l’efficacia e l’appropriatezza dei C.U. eseguiti dal proprio personale secondo quanto previsto dagli art. 3-4-8 del Reg. Ce 882/2004.
- La gestione dell’archiviazione dei verbali e degli atti ad essi riconducibili.
- Individuazione delle responsabilità.

2. Campo di applicazione e destinatari

2.1 Campo di applicazione

I controlli ufficiali devono essere pianificati ad inizio di anno rispettando le frequenze minime previste dal Piano Regionale integrato dei Controlli ufficiali ed essere eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sui locali, arredi ed attrezzature, sul magazzinaggio degli alimenti, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, su ogni sostanza (ingrediente, additivo, acqua) che rientra nella preparazione del prodotto finito, su ogni attività o operazione, compreso il trasporto, relativi agli alimenti.

Pertanto nell'ambito dei controlli ufficiali devono essere espletate le seguenti attività:

- 1) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore alimentare e i risultati così ottenuti;
- 2) l'ispezione di:
 - Impianti dei produttori primari, aziende del settore degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di alimenti;
 - Materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi ed alimenti;
 - Prodotti semilavorati;
 - Materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari (MOCA);
 - Prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari e lotta infestanti;
 - Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.
- 3) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore alimentare;
- 4) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e dei principi HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- 5) esame dei sistemi di gestione relativi alla sicurezza alimentare attuati dagli operatori del settore degli alimenti;
- 6) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di alimenti;
- 7) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore degli alimenti;
- 8) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'Autorità Competente per verificare le misure degli operatori del settore degli alimenti;

2.2 Destinatarî

La presente procedura è destinata a tutto il personale Medico Veterinario, SIAN e Tecnici della prevenzione incaricato al controllo ufficiale degli alimenti.

3. Modalità Operative e responsabilità

3.1 Pianificazione delle attività relativi agli obblighi del Reg. Ce 882/2004

La responsabilità della pianificazione è affidata al Direttore di ogni Servizio che annualmente elabora il piano secondo criteri di imparzialità, qualità e coerenza.

Nella pianificazione dei C.U. si tiene conto dei seguenti elementi in ingresso:

- Relazione annuale finale dell'attività svolta ed organigramma del Servizio.
- Piani ministeriali, regionali e/o aziendali.
- Anagrafe informatica delle imprese registrate e degli stabilimenti CE.
- Categorizzazione del rischio degli stabilimenti.
- Lettura ed elaborazione dei CU eseguiti e delle non conformità rilevate negli anni, con particolare attenzione a: allerta, audit, attività congiunta con altre A.C.

Sulla base di tutti gli elementi citati si definiscono gli obiettivi prioritari ed i relativi indicatori e si assegna ad ogni obiettivo una percentuale di realizzazione, i tempi (intermedi e finali) le funzioni responsabili del conseguimento di tale obiettivo e le risorse necessarie (umane e strumentali).

Gli obiettivi per la sicurezza alimentare sono consegnati dal Direttore del Servizio ad inizio di anno a tutti i dipendenti mediante consegna formale della programmazione attività e del Piano di lavoro operativo ed integrativo e della performance individuale.

La pianificazione contiene i seguenti elementi:

1. Obiettivo
2. Indicatore/i
3. Standard di riferimento
4. Personale coinvolto e monte orario assegnato ad inizio di anno
5. Azioni
6. Periodo (data inizio e fine)
7. Risultato atteso

8. Monitoraggio
9. Risultato verificato
10. Relazione di fine anno con interventi intrapresi

3.2 Pianificazione dei C.U.

La scelta delle attività da programmare per i C.U. tiene conto di almeno i seguenti elementi:

1. Categorizzazione del rischio
2. Precedenti allerte ed esposti o rilievo di non conformità riscontrate nei C.U.
3. Direttive ministeriali, regionali od aziendali
4. Campionamento random in attività non categorizzate o da categorizzate.

4. Metodi e tecniche del controllo ufficiale

Gli “**strumenti del controllo ufficiale**”, così come definiti dall’art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall’art. 2 del Reg. CE/854/04, sono:

- a. **Monitoraggio:** misurazione sistematica di una varietà di indicatori.
- b. **Sorveglianza:** per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l’evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Attività in grado di valutare anche l’efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto incidono sull’evoluzione del fenomeno in esame. Rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse.
- c. **Verifica:** controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell’ispezione o dell’Audit.
- d. **Ispezione:** controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti però a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l’ispezione.

Le ispezioni da effettuare durante l’attività di controllo ufficiale dovranno riguardare almeno taluni aspetti di:

- Requisiti/attrezzature;
 - Materie prime;
 - Prodotti finiti e modalità di conservazione;
 - Prerequisiti (non contenuti negli altri punti);
 - Igiene della lavorazione e del personale;
 - Sistema HACCP;
 - Sottoprodotti e MSR;
 - Benessere animale al macello;
 - Anagrafe animale al macello;
- e. **Campionamento:** prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall’ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti

- f. **Audit:** un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi. L'audit, inoltre, è uno strumento che può avvalersi di tutte le altre tecniche del controllo ufficiale (es. esame documentale, registrazioni, interviste, riscontri ispettivi, campionamenti, ecc.).

4.1 Modalità di gestione dell'ispezione nell'ambito dei controlli ufficiali.

Il personale alla luce del programma trasmesso, esegue il C.U. ed utilizza la modulistica ufficiale.

I C.U. devono essere condotti secondo la presente procedura documentata e devono concludersi con l'elaborazione di una relazione comprendente una descrizione degli obiettivi del C.U., dei metodi di controllo applicati, dei risultati del controllo ufficiale e, se del caso, l'indicazione degli interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato (*All/to Verbale di accertamento e misure di attuazione di cui all'art. 54 del Reg. CE 882/2004*). Una copia della relazione deve essere rilasciata all'operatore interessato.

I controlli ufficiali sono eseguiti, di norma, **senza preavviso** all'operatore del settore alimentare (a differenza di quanto previsto per gli Audit).

A seconda dell'obiettivo e del campo del controllo ufficiale, questo potrà essere eseguito durante il periodo di attività dell'industria alimentare o quando l'industria alimentare non stia operando. Il controllo ufficiale, salvo impossibilità reali, deve essere condotto alla presenza di un rappresentante dell'impresa alimentare.

Limitatamente al C.U. degli automezzi trasporto e/o vendita di prodotti alimentari è possibile utilizzare una modulistica semplificata ed allegata alla presente .

4.2 Ispezione, sorveglianza e monitoraggio degli impianti, delle attrezzature, delle installazioni, dei macchinari, dei trasporti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Ogni parte di uno stabilimento, comprese le aree e le pertinenze esterne, gli uffici, gli spogliatoi, i servizi igienici e gli altri locali accessibili al personale addetto alla lavorazione, manipolazione degli alimenti e gli altri locali posti entro il perimetro dello stabilimento e comunque impiegabili nel corso dell'attività dell'impresa alimentare, deve essere oggetto di ispezione, sorveglianza, monitoraggio e verifica. A tal fine risulta opportuno verificare tali elementi sulla scorta del rilievo planimetrico e della relazione tecnica validata o timbrata in possesso dell'OSA. Occorre rilevare la presenza e la validità temporale delle autorizzazioni che abilitano allo svolgimento delle attività lavorative (agibilità, autorizzazione allo scarico, eventuali emissioni in atmosfera ecc.).

Tali modalità e tecniche di controllo degli impianti, delle attrezzature, delle installazioni, dei macchinari, dei trasporti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), in relazione alle lavorazioni che vengono condotte nello stabilimento, **devono permettere di verificare che i punti di seguito elencati:**

- Lo stabilimento nel suo complesso, la sua localizzazione e la disposizione di ogni sua parte;
- Lo stato di manutenzione e di pulizia, il grado di funzionalità dei fabbricati e delle aree circostanti i fabbricati,
- La presenza di barriere idonee a prevenire l'ingresso e l'annidamento degli animali infestanti e, se del caso, le misure di lotta attuate,
- Il sistema, nonché il grado e la qualità dell'illuminazione dei locali,
- Il sistema, nonché il grado di ventilazione dei locali,
- I dispositivi e le modalità di convogliamento raccolta e scarico dei reflui, nonché, se del caso, le modalità del loro trattamento, i dispositivi e le modalità di raccolta, identificazione, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti, dei sottoprodotti non destinati all'alimentazione umana e delle sostanze pericolose,
- I dispositivi e le modalità di approvvigionamento idrico, nonché, se del caso, di potabilizzazione e di verifica della qualità dell'acqua immessa nella rete dello stabilimento,

- Lo stato di manutenzione e di pulizia, il grado di funzionalità degli spogliatoi e dei servizi igienici del personale,
- L' idoneità, lo stato di manutenzione e di pulizia degli impianti e degli utensili, in particolare di quelli destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti **siano tali da consentire una corretta prassi igienica e prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari.**

Alcuni aspetti riguardano le condizioni intrinseche dello stabilimento (adeguatezza progettuale e degli spazi comprese le aree esterne, barriere contro gli infestanti, luminosità, adeguatezza dei servizi al personale, ecc.); altri, le modalità di conduzione effettiva dei processi aziendali e i relativi risultati (condizioni di pulizia, modalità di verifica della potabilità dell'acqua, gestione dei rifiuti e dei reflui ecc.); altri ancora sono ascrivibili sia alle condizioni dello stabilimento che alle modalità di programmazione e gestione adottate (stato funzionale e manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti, flussi produttivi, idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti).

Il controllo ufficiale può riguardare sia gli impianti, le attrezzature, macchinari, le installazioni, i trasporti e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, sia la documentazione di supporto e le registrazioni prodotte dall'impresa alimentare a supporto della correttezza delle proprie procedure.

Nel caso di stabilimenti di ampie dimensioni l'ispezione può riguardare solo alcuni aspetti tra quelli elencati. In questo caso nella relazione di ispezione dovranno essere riportati nel dettaglio i controlli effettuati con i relativi esiti.

4.3 Ispezione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti

L'ispezione può interessare tutte le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti all'interno del perimetro dello stabilimento e nelle sue pertinenze, compresi i prodotti finiti, i semilavorati o le materie prime caricate sui mezzi di trasporto di pertinenza dell'industria alimentare.

L'ispezione delle materie prime comprende l'ispezione delle materie prime alimentari e non alimentari (dei materiali di confezionamento, degli imballaggi e degli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, presidi chimici impiegati nello stabilimento per la pulizia, disinfezione ecc..)

Per le materie prime alimentari:

- deve essere osservato se le modalità di gestione siano tali da prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari o qualsiasi altro processo che renda questi ultimi inadatti al consumo umano. Particolare importanza riveste a tal fine la verifica delle schede di accettazione prodotti (fornitore, temperature di arrivo, conformità documentale e materiale, corretta rintracciabilità, ecc.).

- la presenza di contaminazioni visibili (ad es. verifica ispettiva dei Prodotti Ittici per l'Anisakis, corpi estranei, etc.), lo stato e le modalità di conservazione, di stoccaggio e di trasporto, come pure le condizioni igieniche sanitarie e strutturali degli ambienti nei quali le materie prime sono mantenute in rapporto con il rischio di contaminazione o deterioramento;

- ogni aspetto attinente la sicurezza degli alimenti compresa la documentazione di accompagnamento in ingresso nello stabilimento o durante il trasporto, le modalità di identificazione della materia prima ai fini della sua rintracciabilità. Si evidenzia come una corretta gestione delle materie prime riduca il rischio della presenza di pericoli alimentari.

Per le materie prime non alimentari (MO.CA.):

- deve essere verificata la conformità dell'imballaggio e del suo corretto utilizzo, acquisita se del caso la scheda di conformità ed gli elementi utili a garantire la rintracciabilità, ispezionare le condizioni generali di stoccaggio o trasporto degli imballaggi primari e secondari, le modalità di movimentazione all'interno e all'esterno dello stabilimento, lo stato di pulizia, l'integrità e lo stato di conservazione. Per quanto concerne contenitori e imballaggi riutilizzabili devono essere osservate le modalità di lavaggio e, se del caso, disinfezione e di reimpiego.

- per i presidi chimici impiegati nello stabilimento per le procedure di pulizia e disinfezione, per la manutenzione, per il controllo degli animali infestanti, devono essere osservate le modalità di trasporto, di ricevimento, di manipolazione, di utilizzo e di stoccaggio, tali da prevenire il rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

L'ispezione dei semilavorati riguarda gli alimenti e gli altri materiali non alimentari che entrano nel processo di produzione/trasformazione degli alimenti e che siano non ancora lavorati, parzialmente lavorati e/o trasformati. Sono da ricomprendere nei semilavorati i prodotti finiti usciti da uno stabilimento alimentare e destinati alla rilavorazione o ulteriore lavorazione presso un altro stabilimento, a condizione che questa destinazione d'uso sia chiaramente dichiarata o desumibile

dall'aspetto, dalle condizioni o dalla documentazione di accompagnamento dell'alimento in questione. Nel condurre l'ispezione dei semilavorati devono essere prese in considerazione, oltre gli aspetti già richiamati nel caso delle materie prime alimentari, anche le condizioni e le caratteristiche del processo nel quale i semilavorati sono entrati o sono destinati ad entrare. A tale scopo, notevole attenzione va posta nel mantenimento della catena del freddo dei semilavorati.

L'ispezione dei prodotti finiti deve riguardare non solo le caratteristiche intrinseche dell'alimento e le condizioni nelle quali i prodotti finiti sono conservati, manipolati e trasportati, ma anche le modalità di etichettatura, il bollo sanitario e di informazioni e presentazione al consumatore.

In tutti i casi in cui i rilievi ispettivi portino ad evidenziare una eventuale contaminazione dei prodotti alimentari, tale situazione deve essere evidenziata immediatamente alla ditta al fine dell'adozione delle opportune azioni correttive e preventive delle procedure di autocontrollo o dei lay-out produttivi.

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o l'invio di una comunicazione all'Autorità Giudiziaria, è necessaria l'immediata contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti da inviare nei tempi prescritti (entro 90 gg dall'avvenuta contestazione).

4.4 Ispezione delle modalità di lavorazione e dell'igiene operativa

Per igiene operativa si intende l'insieme delle procedure adottate dall'impresa alimentare al fine di prevenire (nel corso delle operazioni di preparazione, manipolazione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio degli alimenti) condizioni che potrebbero portare alla contaminazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti in modo tale da rendere questi ultimi pericolosi o inadatti al consumo umano. L'ispezione delle modalità di lavorazione e delle condizioni di igiene operativa può essere condotta presso qualsiasi stabilimento, sia a livello di produzione primaria che nelle fasi successive a questa, in relazione con la particolare attività che viene condotta con l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti dalle norme pertinenti.

In particolar modo l'ispezione delle modalità di lavorazione e dell'igiene operativa devono essere rivolte alla verifica:

- Delle modalità di lavorazione e dell'igiene del personale, compreso lo stato di salute, laddove pertinente, degli addetti alle lavorazioni,
- Delle procedure adottate dall'impresa al fine di prevenire contaminazioni,
- Delle modalità di esecuzione dei controlli interni previsti dalle pertinenti normative o dai manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, laddove presenti e adottati dall'impresa alimentare, delle modalità di effettuazione delle registrazioni previste,
- Del rispetto delle temperature, ove previste.

4.5 Ispezioni e verifica dei documenti e delle registrazioni

La documentazione e le registrazioni comunque prodotte dall'impresa alimentare debbono essere ispezionate al pari degli altri aspetti dell'impresa alimentare. A tale fine gli operatori del controllo ufficiale devono avere libero accesso a ogni pertinente documento e registrazione dell'impresa alimentare, anche di carattere commerciale o fiscale (fatture, documenti di trasporto, autorizzazioni, contratti di fornitura merci o servizi, ecc.).

Tutte le procedure operative ed i piani prerequisito vanno registrati.

Nel caso in cui gli stessi non siano disponibili presso lo stabilimento, può essere richiesto al responsabile dell'impresa alimentare di renderli disponibili entro un termine temporale definito.

Il personale addetto ai controlli ufficiali è tenuto "a non divulgare le informazioni comunque ottenute nell'espletamento dei loro compiti di controllo ufficiale che per la loro natura sono coperti dal segreto professionale" art. 7. Comma 2, Reg. CE n. 882/2004).

L'ispezione dei documenti e delle registrazioni ha la finalità di:

- Verificarne l'esistenza, laddove prevista da una norma specifica o da una procedura interna della stessa impresa alimentare. Per esempio se la procedura di controllo predisposta dall'impresa alimentare prevede la registrazione delle temperature secondo determinate modalità e frequenze, in sede di ispezione dovrà essere verificato che quanto previsto sia correttamente applicato;
- Verificarne la completezza, rispetto ai criteri contenuti in una norma anche a carattere volontario qualora questa sia stata adottata dall'impresa alimentare;

- Verificarne la corrispondenza, tra quanto previsto nei documenti o attestato nelle registrazioni e quanto effettivamente rilevato nel corso dell'ispezione. (Per esempio se la procedura aziendale di controllo infestanti o di formazione personale prevede che vengano eseguite determinate operazioni con scadenze prefissate, il rispetto di tale previsione potrà essere oggetto di verifica ispettiva). Se durante una ispezione di uno stabilimento fossero state rilevate alcune carenze, potrebbe essere intenzione dell'operatore addetto al controllo verificare se lo stesso genere di non conformità sia mai stato rilevato e, se sì, come è stato gestito dall'impresa stessa.

Rientra nel campo dell'ispezione documentale la verifica delle etichette e degli altri strumenti di informazione per il consumatore, delle modalità applicative del marchio di identificazione e di bollatura sanitaria, della documentazione e della certificazione di scorta delle materie prime in ingresso nello stabilimento.

5. Programmazione dei controlli ufficiali

E' necessario garantire che i Controlli Ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base al numero ed alla tipologia delle imprese alimentari che incidono sul territorio, alla categorizzazione del rischio delle singole imprese alimentari (o di gruppi di imprese simili per tipologia produttiva) e con la frequenza appropriata, tenendo conto anche dell'analisi degli esiti relativi all'attività di controllo degli anni precedenti, dei risultati pregressi dell'autocontrollo delle imprese e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali non conformità.

La classificazione delle imprese in base ad una categorizzazione del rischio relativo potenziale, diventa, pertanto, propedeutica ad un'elaborazione dei piani regionali di programmazione del controllo ufficiale.

Nel caso degli stabilimenti soggetti a riconoscimento, è opportuno che l'attribuzione del rischio venga effettuata in modo specifico e, per quanto possibile, in relazione ad ogni singola azienda, mediante l'adozione di appositi strumenti di valutazione. Inoltre, per le aziende alimentari non soggette a riconoscimento e per tutte quelle del dettaglio, è necessario procedere all'individuazione di un livello di rischio base, predefinito e potenziale, che contrassegni le diverse tipologie di imprese e che sia riferibile, essenzialmente, alla natura del ciclo produttivo da esse effettuato; tale individuazione consente di definire, in relazione alle differenti "categorie" di rischio attribuite, la periodicità minima dei controlli previsti. Qualora ritenuto necessario, a tale fase possono seguire classificazioni del rischio più specifiche.

A puro titolo di esempio, le imprese alimentari di cui sopra potrebbero essere classificate nel modo seguente:

- **Imprese a rischio elevato**, fra le quali devono essere annoverate alcune attività di produzione di alimenti particolarmente elaborati e la ristorazione (pubblica o collettiva);
- **Imprese a rischio medio**, fra le quali devono essere considerate le altre attività di produzione, le grandi strutture commerciali di vendita (supermercati, ipermercati, ecc.), gli esercizi di vendita specializzata di prodotti di origine animale e gli esercizi di somministrazione diversi da quelli di ristorazione (bar, pub, ecc.);
- **Imprese a rischio basso**, che comprendono tutte le altre, incluse quelle della produzione primaria.

Tale classificazione consentirà di procedere ad una prima programmazione del Controllo Ufficiale sul territorio, particolarmente necessaria nell'ambito degli esercizi di dettaglio, dove, per il numero delle imprese presenti, per il vivace turn over delle stesse e per le carenze di personale che affliggono i nostri Servizi, i controlli ai singoli stabilimenti sono spesso difficoltosi da effettuare.

I piani di Controllo Ufficiale saranno conformi alle disposizioni vigenti ed alla programmazione regionale/provinciale.

Le attività di Controllo dovranno inoltre tenere conto delle seguenti indicazioni:

- a) Numero di OSA presenti sul proprio territorio e loro distribuzione per settore produttivo;
- b) Classificazione degli OSA in base al rischio;
- c) Dati sugli stati di allerta;
- d) Esiti dei precedenti controlli;
- e) Particolari esigenze locali.

6. Definizione dei criteri per la classificazione delle imprese in base al rischio

La valutazione preliminare di ogni impresa degli OSA, permette di classificare le diverse attività in base al rischio relativo di sicurezza alimentare connessa alla tipologia dell'attività produttiva orientando così il Controllo Ufficiale.

La classificazione sarà utile per orientare l'attività di controllo ufficiale, in modo da aumentarne l'efficacia ed evitare sprechi di risorse.

L'obiettivo principale della categorizzazione, sarà invece l'ottenimento di una classificazione in base al rischio degli stabilimenti di produzione alimenti, in modo da:

- Determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- Controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Per la classificazione del rischio per singola azienda, verrà adottato uno schema di calcolo in cui:

In orizzontale sono riportati i criteri da prendere in considerazione, raggruppati in sei categorie, in verticale sono state previste 4 classi di valutazione, con relativi punteggi che cambiano secondo il criterio, in base all'importanza dello stesso ed alla possibile influenza negativa sulla sicurezza dell'alimento; da sinistra verso destra, le colonne corrispondono a situazioni via via più sfavorevoli.

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione dove dovranno essere riportati i dati anagrafici dell'azienda. Per ottenere la classificazione, sarà sufficiente inserire per ogni criterio nella casella corrispondente il punteggio assegnato in base alla valutazione.

6.1 Ottenimento del profilo di rischio

Per ogni categoria, i punteggi assegnati ad ogni singolo criterio dovrà essere sommato. Il risultato di categoria così ottenuto, viene successivamente moltiplicato per un fattore X, che identifica il peso della singola categoria.

I fattori X assegnati sono riportati nella tabella sottostante.

<i>Categoria</i>	Fattore X assegnato
Caratteristiche dello stabilimento	0,10
Entità produttiva	0,10
Caratteristiche dei prodotti	0,18
Igiene della produzione	0,20
Sistema di autocontrollo	0,22
1Dati storici	0,20
<i>Totale</i>	<i>1,00</i>

Le categorie più importanti sono state considerate quelle relative all'autocontrollo, ai dati storici ed al prodotto. Un'importanza minore è stata assegnata alle caratteristiche dello stabilimento ed all'entità di produzione. La somma dei fattori X è pari ad uno; in questo modo, la scala dei punteggi finali andrà da 0 a 100, con il rischio dell'impianto che cresce all'aumentare del punteggio. Al termine del processo di valutazione, ogni stabilimento ottiene un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle 3 categorie di rischio individuate, in modo da orientare l'attività di controllo.

Categorie di rischio individuate:

- **Inferiore a 30: rischio basso;**
- **Compreso tra 30 e 42: rischio medio;**
- **Oltre 42: rischio elevato.**

Le valutazioni della prima e seconda colonna possono corrispondere, in generale, a situazioni a basso rischio.

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- L'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- L'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà effettuato come intervento di supervisione da un soggetto appositamente delegato o, in caso di controlli congiunti in collaborazione tra i vari Servizi (SIAN, SVET).

In casi giustificati e documentandone le motivazioni, si dovrà intervenire per apportare correttivi alle valutazioni ottenute (sia in senso positivo che negativo), e conseguentemente, ricalibrare l'attività di controllo. La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengano nel tempo, quali ad esempio:

- Rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- Esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- Non conformità evidenziate nel corso della normale attività ispettiva e di vigilanza;
- Risoluzioni di non conformità pregresse.

7. Frequenza dei controlli ufficiali in base alla classificazione del livello del rischio (SIAN)

Pianificazione delle attività di controllo				
Raggruppamenti	Tipologie di stabilimenti	FREQUENZE ISPEZIONE		
		RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Ristorazione collettiva	Mense scolastiche, Centri di Cottura veri e propri, Catering	12 mesi	8 mesi	4 mesi
	Mense ospedaliere, di case di cura e di riposo, Mense di altre comunità, Mense aziendali.	18 mesi	12 mesi	8 mesi
Produttori e confezionatori di sostanze alimentari Impianti di produzione e/o Trasformazione (alimenti non di Origine Alimentare) senza vendita al dettaglio. Impianti di confezionamento di alimenti per conto terzi -	Stabilimenti di produzione di acque minerali e di produzioni di bevande analcoliche.	18 mesi	12 mesi	6 mesi
	Stabilimenti di produzione di integratori alimentari, prodotti dietetici. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare.	18 mesi	12 mesi	8 mesi
	Stabilimenti di produzione prodotti di "IV Gamma" e prodotti di "V Gamma".	12 mesi	6 mesi	4 mesi
	Molini industriali Panifici industriali Pastifici industriali Produzione di prodotti da forno.	18 mesi	12 mesi	9 mesi
	Pasticcerie industriali compresi i prodotti surgelati.	12 mesi	6 mesi	4 mesi
	Stabilimenti di produzione di prodotti surgelati.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Stabilimenti di produzione e di imbottigliamento di vino e di bevande alcoliche.	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Stabilimenti produzione e di imbottigliamento di olii alimentari in genere.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Stabilimenti di produzione di caffè e di tè.	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Stabilimenti di produzione e di confezionamento cioccolato.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
Stabilimenti di produzione e di confezionamento di additivi e di coloranti	18 mesi	12 mesi	6 mesi	

	alimentari.			
Pianificazione delle attività di controllo (segue)				
Raggruppamenti	Tipologie stabilimenti	Frequenza ispezione		
		RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Distribuzione all'ingrosso	Mercati generali ed ortofrutticoli.	18 mesi	12 mesi	6 mesi
	Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie superiore ai 1000 mq.	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie inferiore ai 1000 mq.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Deposito all'ingrosso di alimenti refrigerati.	18 mesi	12 mesi	8 mesi
	Piattaforme di distribuzione.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Depositi materiali per alimenti	24 mesi	18 mesi	12 mesi
Produttori di materiali e apparecchiature destinate al contatto con alimenti	Impianti per la produzione di imballaggi e contenitori per alimenti. Impianti per la produzione di attrezzi per la lavorazione di alimenti. Impianti per la produzione di macchinari ad uso dell'industria alimentare.	36mesi	24 mesi	18 mesi
Distribuzione al dettaglio	Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di alimenti vari. Altri esercizi che vendono solo alimenti non di Origine Animale Supermercati, Ipermercati, Vendita su aree pubbliche. Esercizi a carattere stagionale *(dopo il primo controllo).	24 mesi	18 mesi	12 mesi
Trasporto	Prodotti deperibili	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Prodotti non deperibili	48 mesi	36 mesi	24 mesi
Ristorazione pubblica	Ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde, self-service (ecc.) Aziende agrituristiche con somministrazione di pasti, Bar, tavole fredde, attività di sola somministrazione (ecc.).	18 mesi	12 mesi	9 mesi
	Ristorazioni a carattere temporaneo (fiere, feste popolari, ecc.)	in occasione dell'evento		
Produttori artigianali e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	Laboratori per la produzione e vendita al consumatore finale nello stesso luogo di produzione di: prodotti a base di latte (gelaterie, yogurterie ecc.); prodotti gastronomici, rosticcerie, friggitorie, pasticcerie (ecc.) . Laboratori autorizzati ex articolo 2 legge 283/62, annessi a spacci agricoli.	18 mesi	12 mesi	9 mesi
Produttori primari coltivatori	Produzione destinata al consumo diretto. Produzione destinata a successive trasformazioni per uso alimentare umano.			

Per i Servizi Veterinari la frequenza dei controlli ufficiali sarà regolata dal D.P.G.R. n. 11 del 06/06/2014 (vedi tabella sottostante)

Profilo di rischio	E' calcolato in base alla caratteristica dello stabilimento, l'entità produttiva, l'igiene dei prodotti, caratteristiche delle produzioni, sistema di autocontrollo, dati storici
Le categorie del rischio sono quattro	Valori: Cat. 1 < 10 (basso) Cat. 2 > 11 < 30 (medio-basso) Cat. 3 > 31 < 60 (medio-alto) Cat. 4 > 61 (alto)
Frequenza dei controlli	Cat. 1 (basso): Semestrale Cat. 2 (medio basso) Quadrimestrale Cat. 3 (medio alto) Bimestrale Cat. 4 (alto) Mensile
Frequenza Audit	Cat. 1 (basso): Triennale Cat. 2 (medio basso) Biennale Cat. 3 (medio alto) Annuale Cat. 4 (alto) ogni 6/8 mesi

8. Rilievo di non conformità

Il rilievo di una carenza scaturisce dal confronto tra quanto osservato e i requisiti/prescrizioni stabiliti dai regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari e da ogni altra pertinente normativa in materia di sicurezza degli alimenti e tutela dei consumatori.

Si è in presenza di una Non Conformità solo se si arriva a definire una evidenza oggettiva che viola chiaramente un requisito specifico di una legge.

In linea generale, nel caso di rilievo di non conformità occorre fare le seguenti distinzioni:

- Osservazione
- Inadeguatezze o non conformità minore
- Non conformità grave o maggiore

Si definisce osservazione, qualora, pur non riscontrando violazione della norma, si consiglia alla ditta il miglioramento con la dizione "pare opportuno" dei prerequisiti, delle linee di produzione, della disposizione di attrezzature/macchinari, ecc. E' pertanto una forma di consiglio operativo finalizzato alla variazione della disposizione di attrezzature, macchinari, cambio di sanificanti etc. che a parere dell'operatore del controllo ufficiale siano migliorative della produzione salubre degli alimenti.

Si definisce inadeguatezza o non conformità minore, il mancato rispetto di una norma cogente o aziendale che comunque non comporta un pericolo reale ed immediato per la produzione salubre degli alimenti.

In tal caso, viene imposto all'OSA un congruo termine prescrittivo per la risoluzione della non conformità igienico sanitaria o gestionale che di norma non può superare i 60gg; tale non conformità va notificata per iscritto all'OSA mediante la relazione di controllo ricordando che la mancata risoluzione di quanto prescritto comporta la sanzione prevista dall'art. 6 comma 7 e comma 8 del D.LGS 193/07, così come disposto anche dall'art.54 comma 2 lettera. Del Reg. CE n°882/04.

L'OSA, risolta la non conformità entro i termini concordati, né da comunicazione scritta all'AC allegando ricevuta del versamento previsto dal D.LGS 194/2008 (e dall'art.54 comma 5 del Reg. Ce n°882/04) quantificato in modo forfettario per n°1 ora di verifica in €. 51.00 (cinquantuno/00).

Qualora la verifica delle non conformità richieda tempi ulteriori, l'OSA dovrà integrare tale somma.

L'OSA può richiedere una proroga dei termini fornendo idonea motivazione, al personale SIAOA che ha rilevato la tale non conformità. Tale proroga di norma non potrà superare i 30gg.

Si definisce non conformità maggiore il mancato rispetto della norma che comporta un pericolo reale ed immediato per la sicurezza alimentare. In tal caso l'A.C. provvede alla immediata imposizione delle misure previste dall'art. 54 comma 2° lettera.), integrate con le misure ritenute opportune previste alle successive lettere b), c), d), e), f), g), h),.

Tale non conformità va notificata per iscritto all'OSA mediante la relazione di controllo (lettera di trasmissione verbale di prescrizione e di disposizione in materia di Sicurezza Alimentare) comminando la sanzione specificatamente prevista dall'art. 6 del D. LGS 193/07 secondo il Processo verbale di contravvenzione.

Le decisioni dell'A.C. vanno, se del caso, integrate con le norme Nazionali previste dall'art.8 del D.LGS 507/99 o da comunicazioni all'Autorità Giudiziaria in caso di violazione di norme a carattere penale.

Le eventuali carenze rilevate possono riguardare uno o più degli aspetti presi in considerazione (strutturali, procedurali, documentali, etc.).

L'esatta descrizione e la corretta contestualizzazione delle carenze rilevate è infatti essenziale al fine di evitare contenziosi con gli operatori del settore alimentare.

A titolo esemplificativo, vengono di seguito riportate alcune linee di indirizzo operativo:

- Nel caso in cui la superficie di una attrezzatura fosse trovata in scadente stato di pulizia, dovrebbe essere descritto il tipo di sporco rilevato (residui di lavorazione precedenti, tracce di lubrificanti, tracce di intonaco o polvere, sostanze o materiali impropri e incompatibili con le lavorazioni previste o in atto, ecc.) in modo da indirizzare l'operatore del settore alimentare verso le più appropriate azioni correttive e permettere una più approfondita verifica della loro corretta attuazione in occasione del successivo controllo.

- Nel caso di inadeguata pulizia di un locale, di un impianto o di una attrezzatura, deve essere messo in relazione con il ciclo funzionale dello stabilimento e/o del reparto: lo stabilimento/reparto sta lavorando, è al termine delle lavorazioni, non ha ancora iniziato le lavorazioni, ecc.

- Nel caso di mancato funzionamento di una apparecchiatura deve essere riportato contestualmente il motivo che ne richiederebbe la corretta operatività: una cella frigorifera spenta ma vuota, di per sé non costituisce una carenza. Il rilievo di una attrezzatura o un impianto guasto deve portare a verificare se il fatto è stato oggetto di segnalazione e/o registrazione e se sono state prese dall'operatore responsabile le opportune misure.

La presenza di sostanze pericolose (per esempio disinfettanti o rodenticidi) nei reparti nei quali si trovano alimenti non protetti, diviene problematica nel momento in cui questo può comportare un pericolo di contaminazione degli alimenti; è pertanto necessario che le condizioni rilevate vengano descritte esattamente in modo da evidenziare la situazione del rischio.

A prescindere dall'applicazione delle eventuali misure da adottarsi da parte dell'autorità di controllo (imposizioni, sanzioni, notizie di reato), si ribadisce che qualora l'ispezione porti a rilevare delle carenze, queste devono immediatamente essere riportate all'operatore del settore alimentare, insieme alla richiesta di porre rimedio alla situazione entro un termine stabilito, dandone comunicazione scritta al personale che ha eseguito il controllo; la verifica del rispetto delle imposizioni sarà effettuata dallo stesso personale dopo i tempi prescritti od anche nel corso del successivo controllo ufficiale programmato (lettera verbale di prescrizione e di disposizione in materia di Sicurezza Alimentare).

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o giudiziari, è necessaria la formale contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti dal rapporto di ispezione o di audit.

In ogni caso, anche per non conformità evidenziate durante verifiche o ispezioni, le prescrizioni o l'imposizione di lavori di adeguamento devono essere notificate per iscritto all'operatore commerciale.

Naturalmente, ogni non conformità riscontrata (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve essere documentata, registrata e verificata nella sua risoluzione

Sono fatte salve le misure adottabili dall'Autorità Competente in tutti i casi in cui sia necessario un immediato intervento a tutela della sicurezza dei consumatori: in ogni caso deve essere garantito che nessun prodotto potenzialmente contaminato possa essere immesso sul mercato.

9. Relazione Controllo ufficiale

Al termine del controllo ufficiale deve essere redatta una relazione completa sui controlli effettuati e sugli esiti dei controlli (Verbale di accertamento e misure di attuazione ai sensi dell'art 54 del Reg. CE 882/2004).

Per la compilazione della relazione ispettiva vedere Allegato Istruzioni alla compilazione della Relazione Ispettiva.

10. Conduzione delle azioni successive ai controlli ufficiali

Copia della relazione del controllo ufficiale, sottoscritta sia dal titolare/ rappresentante legale ecc. che dagli operatori incaricati che hanno eseguito il controllo, deve essere lasciata al rappresentante dell'impresa alimentare che ha assistito all'ispezione.

L'eventuale emissione del verbale sanzionatorio (Modello Sanzione) può avvenire anche in un secondo momento (entro 90gg dalla contestazione), stante le indicazioni contenute nella relazione di controllo.

11. Archiviazione

Nei casi di Conformità il personale ispettivo provvederà alla registrazione su sistema informatico e successiva archiviazione cartacea;

Nei casi di Non Conformità, in aggiunta a quanto sopra specificato, il Responsabile del procedimento diventa responsabile della programmazione della verifica dell'adozione delle azioni correttive. Il personale, eseguito il C.U., ha l'obbligo di trasmettere mensilmente al Direttore dell'U.O. l'esito dei controlli e le eventuali non conformità rilevate, con tempistica per la risoluzione delle non conformità, utilizzando il REGISTRO MENSILE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE.

L'archivio delle relazioni e la documentazione attinente dovrà garantire un accesso e una divulgazione di tipo controllato in quanto costituito da atti tutelati dalle norme sulla privacy.

Qualora la relazione del C.U. è redatta in forma congiunta con altri organi di controllo (Capitaneria di Porto, Forze di Polizia, ecc.), sarà cura del personale dell'U.O. recapitare una copia di detta relazione anche agli stessi.

12. Attività di cooperazione interdisciplinare

In relazione alla necessità di ottimizzazione delle risorse umane e del principio di efficienza ed efficacia dei controlli, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Vibo Valentia ha istituito un gruppo interdisciplinare sulla sicurezza alimentare composto da un referente U.O. SVET A –Dr. Vincenzo Americo Rombolà, un referente SVET B- Dr.ssa Stefania Mazzeo, un referente U.O. SVET C- Dr. Domenico Cociolo, un referente U.O. SIAN Dr. Giuseppe Carnovale e una Coordinatrice del Gruppo Dr.ssa Elisabetta Tavella, che ha il compito di procedere, programmare e realizzare in forma congiunta tra i Servizi Veterinari e di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, tutte le attività multidisciplinari, sia livello delle verifiche in sede di Registrazione, che nell'utilizzo degli strumenti del Controllo Ufficiale.

Su disposizione del Direttore del Dipartimento è previsto almeno un incontro settimanale per affrontare problematiche organizzative, gestionali e/o operative delle UU.OO. Aziendali anzidette.

L'esame delle pratiche SCIA ad attività comune SIAN e SVET, viene effettuata congiuntamente dai dirigenti dei due servizi.

La pianificazione dei Controlli Ufficiali congiunti è effettuata all'inizio dell'anno dai responsabili dei Servizi interessati.

Gli interventi congiunti tra i Servizi afferenti al Dipartimento di Prevenzione, nei settori in cui insistono le competenze operative di due o più Servizi sono:

12.1 COMPETENZE REGISTRAZIONE/CONTROLLO UFFICIALE SIAN/SIAO

- Ristorazione sotto tutte le varie forme;
- Supermercati (con gastronomia, macelleria, pescheria, congiunte ed altre vendite/preparazioni)
- Depositi, Cash & Carry, centri di distribuzione con tipologie alimentari miste
- Pasticcerie, produzione paste alimentari, gelaterie (laddove sia presente l'utilizzo di alimenti misti animale/non animale in misura equivalente).

TABELLA

Macroaree	Aggregazioni	Attività
Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti- Produzione, trasformazione e congelamento	Produzione di pasta secca e/o fresca	Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi	Produzione di pasticceria – freschi e secchi
	Produzione di cibi pronti in genere	Prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, ecc.
Ristorazione	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi)
		Somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione e Sedi per eventi e banqueting)
	Ristorazione pubblica	Ristorazione con somministrazione diretta anche connessa con aziende agricole
		Ristorazione in ambito di fiere e sagre
Commercio	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash end cherry	Cash end cherry
		Intermediari–senza deposito
		Commercio all'ingrosso-con deposito
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in esercizi di vicinato del settore alimentare
		Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali aventi le caratteristiche di media struttura di vendita
		Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali aventi le caratteristiche di grande struttura di vendita
		Commercio al dettaglio per corrispondenza/internet
Commercio ambulante	Commercio ambulante a posto fisso	
	Commercio ambulante itinerante	
Deposito alimenti e bevande conto terzi	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Piattaforma di distribuzione alimenti
Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di vendita di alimenti	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di vendita di alimenti in regime di temperatura
Trasporto alimenti e bevande conto terzi	Trasporto alimenti e bevande conto terzi	Trasporto alimenti conto terzi in cisterna
		Trasporto alimenti conto terzi in regime di temperatura controllata

12.2 COMPETENZE REGISTRAZIONI/CONTROLLI UFFICIALI SVET A/SVET C

- *Registrazione degli allevamenti*
 - *Movimentazione animali*
 - *Benessere animale*
 - *Igiene dell'allevamento*
 - *Biosicurezza*
 - *Piano sorveglianza TSE (anche SVET B)*
 - *Piano sorveglianza Salmonellosi*
 - *Piano sorveglianza MVS*
 - *Piano sorveglianza Aujeszky*
-
- L'esame delle pratiche scia e i relativi CU ad attività comune SIAN e SVET, viene effettuata congiuntamente dai dirigenti dei due servizi;
 - La pianificazione dei Controlli Ufficiali congiunti è effettuata dai responsabili dei Servizi interessati.

13 Verifica dell'efficacia e appropriatezza dei Controlli Ufficiali

Pianificati gli obiettivi del C.U., occorre valutarne e verificarne l'efficacia e l'appropriatezza.

Verrà utilizzata la metodologia del Ciclo di Deming, che prevede le seguenti fasi:

PLAN=pianificazione ed analisi delle priorità, stima dei costi, fattibilità, definizione di indicatori, modalità standard di raccolta dei dati;

DO= attuazione del programma;

CHECK=raccolta, monitoraggio e valutazione dei dati,

ACT=miglioramento ed incrementazione del programma.

Pianificazione.

La pianificazione, come già ricordato nelle pagine precedenti, è effettuata dal Direttore dell'U.O. che la elabora ad inizio anno sulla scorta dei dati storici e delle priorità evidenziate dai

Piani Ministeriali o regionali di controllo secondo criteri di imparzialità, qualità e coerenza in sintonia al disposto del Reg. CE 882/04.

L'estratto della pianificazione viene inviata al Direttore del Dipartimento di Prevenzione ed al Responsabile del Settore Comunicazione per informare la Direzione e permettere la pubblicazione di tale attività nel sito istituzionale aziendale (www.aspvv.it)

Attuazione del programma.

La responsabilità dell'esecuzione del programma annuale dei C.U. è affidata al personale Veterinario, SIAN ed ai TdP incaricati del servizio.

Gli stessi mensilmente, comunicano l'esito dei C.U. e le non conformità trasmettendo gli allegati indicati nella pagina precedente.

Piano di Monitoraggio e verifica dell'efficacia.

Il Piano di monitoraggio comprende il controllo sull'esecuzione dei C.U., la relazione di fine anno e la verifica dell'efficacia/appropriatezza dei C.U.

Il **Monitoraggio** viene effettuato trimestralmente dal Direttore dell'U.O. o da personale delegato attraverso almeno i seguenti indicatori di processo: n° C.U. eseguiti/n° di C.U. programmati; n° campionamenti eseguiti/n° campionamenti programmati (**Scheda monitoraggio trimestrale programmazione dei C.U. e/o dei campionamenti**).

La **verifica dell'efficacia/appropriatezza** dei controlli viene effettuata a cadenza trimestrale dal Direttore dell'U.O. o da personale da egli delegato utilizzando la seguente metodologia:

- **controllo documentale a campione** (in numero almeno pari di quanto stabilito nel Piano di lavoro), utilizzando la scheda apposita (**Controllo Documentale**) delle relazioni ispettive richieste in modo casuale ai distretti veterinari, valutando la corretta applicazione delle procedure di controllo ufficiale, di valutazione ed attribuzione della categorizzazione del rischio, la completezza e la correttezza della compilazione delle check list utilizzate, gestione delle osservazioni/inadeguatezza/non conformità rilevate e tipologia delle non conformità.

- **attività di supervisione**, con la compilazione di apposita scheda (**Supervisione**) con verifica della corretta applicazione delle procedure operative da parte del personale di vigilanza oggetto di supervisione, effettuata presso i distretti veterinari al fine di verificare eventuali problematiche interpretative ed operative degli stessi.

La verifica riguarderà prioritariamente il personale che si discosta maggiormente dalla media randomizzata delle non conformità rilevate.

Il Direttore dell'U.O. si riserva di verificare un ulteriore 10% delle relazioni ispettive sulla scorta dei dati storici o contingenti (allerta, esposti, tossinfezioni alimentari, blocco ufficiale con sequestro e proposta di distruzione).

Al fine di verificare l'attuazione del Reg. CE 882/04 da parte dell'A.C., il Direttore dell'U.O. effettua a fine anno la rendicontazione circa il raggiungimento degli obiettivi dello standard di organizzazione programmati.

La gestione delle non conformità e delle azioni correttive e preventive determina il riesame da parte del Direttore dell'U.O. per la valutazione dell'efficienza del Servizio.

Responsabile URP, al fine di dare successiva diffusione a mezzo stampa dell'attività espletata e dei risultati raggiunti.

Azioni in caso di inefficacia/inappropriatezza

Qualora dalla verifica delle relazioni ufficiali si evincano casi di inefficacia o in appropriatezza dei C.U. verranno immediatamente intraprese azioni correttive tramite incontri di formazione, corsi di formazione, attività di tutoraggio e addestramento.

14 Sanzioni amministrative in corso di controllo ufficiale

La **DGR 281/2007** ha definito le modalità di inoltro all'Autorità Regionale (quale Autorità Competente) dei rapporti relativi alle sanzioni amministrative per le violazioni in materie di leggi sanitarie.

Si riportano di seguito alcune precisazioni per una azione più efficace di tale attività che è una delle conseguenze del controllo ufficiale sul territorio.

- a) E' sempre preferibile che l'accertamento della violazione avvenga con contestazione immediata alla parte, anche attraverso la redazione del verbale di constatazione;

- b) Nel verbale dovranno essere specificate tutte le informazioni relative al trasgressore, con i dati anagrafici completi del titolare o del L.R. (se trattasi di Società), o del proprietario (se trattasi di automezzo) il luogo e l'esatta ubicazione (compreso numero civico o altro elemento in grado di individuarla univocamente) dell'esercizio o attività ove si è concretizzata la violazione;
- c) Il verbale di accertamento dovrà sempre essere redatto in forma chiara e leggibile, specificando in dettaglio ed in modo circostanziato ed esaustivo le fattispecie e le relative norme violate, con l'indicazione delle garanzie di difesa dell'interessato, anche quelle previste dalla DGR 281/07, nonché le corrette modalità di pagamento, l'Autorità Competente e la necessità di far pervenire all'Organo Accertatore prova dell'avvenuto pagamento in misura ridotta;
- d) La notifica dovrà avvenire nelle forme di legge e tassativamente entro un massimo di 90 giorni dalla data di contestazione/accertamento;
- e) Il rapporto dovrà essere inviato, con lettera di trasmissione, esclusivamente dopo i 60 giorni (e preferibilmente entro i 90 giorni successivi alla scadenza del termine per l'oblazione in misura ridotta) dalla avvenuta notifica alla parte, indicando la mancata oblazione in misura ridotta ed allegando in originale il verbale, l'atto di constatazione, la prova dell'avvenuta notifica, eventuali controdeduzioni (laddove siano stati proposti, per il tramite dell'Organo Accertatore, memorie e scritti difensivi) ovvero la comunicazione dell'avvenuto pagamento in misura ridotta.

15. Finanziamento dei controlli ufficiali (D.lgs n. 194/2008)

Il Regolamento CE 882/04, all'articolo 26 ha previsto che gli Stati membri, per predisporre il personale e le altre risorse necessarie per i controlli ufficiali, garantiscono che siano resi disponibili adeguati finanziamenti con ogni mezzo ritenuto appropriato, anche mediante imposizione fiscale generale o stabilendo diritti o tasse.

Il Decreto Legislativo 194/2008 ha recepito tale indicazione, fissando le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali. I proventi riscossi dall' A.S.P., ai sensi del citato Decreto, sono vincolati al finanziamento dei costi derivanti dagli adempimenti per le attività di Controllo Ufficiale sugli alimenti, effettuate dai competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione.

Il Ministero della Salute, con circolare n. 11000 del 17/04/2009 ha fornito, tra l'altro, indicazioni e chiarimenti in merito ai soggetti obbligati al contributo.

La parte strettamente legata alle competenze SIAN è presente nell'allegato 6 al Decreto Legislativo.

Allo stato attuale, la produzione primaria deve ritenersi esclusa dal campo di applicazione del Decreto, come pure la produzione e la commercializzazione al dettaglio.

Per gli stabilimenti di pertinenza dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, sono per il momento soggetti al pagamento delle tariffe, in attesa di un approfondimento in merito alle tipologie di stabilimento che sono soggette al pagamento, i soli stabilimenti prevalentemente identificabili come ingrosso, quelli cioè che superano il 50% del fatturato come vendita all'ingrosso.

Gli importi indicati nella tabella della Sezione 6, che vanno maggiorati del 20% e 0,5% ai sensi dei commi 1 e 4 dell'art. 11 del Decreto, dovranno essere versati dall'operatore del settore alimentare, all' A.S.P. di Vibo Valentia. Tali tariffe dovranno essere versate relativamente alla specifica attività svolta e nella misura prevista dal Decreto legislativo stesso, in relazione alla classe di entità produttiva presunta per l'anno di riferimento (fascia A, B o C).

La maggiorazione del 20% (prevista dal comma 1 dell'art. 11) dovrà essere preliminarmente applicata a tutte le tariffe elencate nell'Allegato A del D.LGS194/08 (Sezioni da 1 a 6); La maggiorazione dello 0,5% dovrà essere applicata su tutte le tariffe riscosse.

Ai fini dell'individuazione delle imprese che ricadono nel campo di applicazione della Sezione 6, con il termine di "attività" prevalente ingrosso" si intende l'attività produttiva che commercializza non al dettaglio una percentuale della propria produzione superiore al 50%.

Qualora uno stabilimento svolga più di una attività si applicherà un'unica tariffa relativa all'attività prevalente.

Al fine dell'individuazione dell'attività prevalente si considerano, in ordine di priorità, il riconoscimento comunitario dell'attività (rispetto alla registrazione).

Nel caso di più attività riconosciute, si prenderà in considerazione il volume prodotto o commercializzato riferito all'attività che si colloca nella fascia più onerosa. Lo stesso criterio si applicherà nel caso coesistano più attività registrate.

La fascia produttiva annua si calcolerà sulla base del volume complessivo prodotto (vendita all'ingrosso ed al dettaglio).

Nel caso di stabilimenti in attività l'entità produttiva verrà calcolata su base annua dell'anno precedente, mentre, per i nuovi impianti, l'operatore del settore alimentare effettuerà una stima dell'entità produttiva prevista, salvo conguaglio, in positivo o in negativo, al termine del primo anno di attività.

Nel caso di nuova registrazione o nuovo riconoscimento, rilasciati nel corso dell'anno, il valore della tariffa dovrà essere calcolato in dodicesimi.

Ai fini del pagamento delle tariffe, nelle definizioni:

- Centri di cottura:** sono compresi tutti i centri di cottura che veicolano/distribuiscono un quantitativo di pasti superiore al 50% della produzione annuale a uno o più terminali di distribuzione di altra ditta/ente/istituzione. La tariffa sarà dovuta sulla base del quantitativo di materie prime in entrata nel centro cottura;
- Molini industriali, pastifici, panifici e prodotti da forno industriali:** sono compresi tutti gli stabilimenti che producono farine, paste alimentari, pane e prodotti da forno; il termine industriale è stato soppresso nella rettifica pubblicata sulla GU e pertanto in questa voce rientrano le attività a carattere artigianale;
- Pasticcerie industriali:** sono compresi tutti gli stabilimenti che producono prodotti dolciari comprese le caramelle, le gomme da masticare, i confetti ecc.; il termine industriale è stato soppresso nella rettifica pubblicata sulla GU e pertanto in questa voce rientrano le attività a carattere artigianale;
- Conserven vegetali, frutta secca e spezie, vino e bevande alcoliche, caffè, the,** comprendono le strutture adibite alla preparazione e al confezionamento; per il solo deposito si farà riferimento alla categoria "depositi alimentari";
- Alimenti di origine vegetale non considerati altrove:** sono compresi tutti gli stabilimenti di produzione e commercializzazione non specificati nella Sezione 6 (quali ad es. acetaie, zuccherifici, impianti di lavorazione e confezionamento funghi, essiccatoi di cereali per l'alimentazione umana, ecc.);
- Depositi alimentari, depositi alimentari per prodotti in regime di freddo e piattaforme di distribuzione:** sono compresi tutti i depositi alimentari per la commercializzazione all'ingrosso, nei quali sono detenuti prodotti alimentari e prodotti intermedi di lavorazione; sono compresi anche i depositi degli spedizionieri specificamente destinati al deposito di alimenti ed i depositi centralizzati delle grandi catene di distribuzione. Sono assoggettate alle tariffe di cui alla sezione 6 anche gli stabilimenti che effettuano solo lavorazioni parziali del ciclo produttivo nei settori sopra indicati, commercializzando prodotti destinati a completare il ciclo di produzione in altri stabilimenti.
I Cash and Carry sono da considerare tra le attività prevalenti all'ingrosso; tali attività sono assoggettate al pagamento delle tariffe previste dalle Sezioni da 2 a 5 (qualora svolgano attività riconosciute ricadenti in queste Sezioni), nonché della eventuale tariffa prevista dalla Sezione 6.

Modalità di versamento

L'ammontare delle tariffe potrà essere determinato in autodichiarazione dall'operatore del settore alimentare (seguendo le direttive della Sezione 6) e versato direttamente all'ASP.

L'ASP avrà cura di individuare lo specifico capitolo d'entrata di dette somme, ai fini della relativa successiva rendicontazione.

Il versamento delle tariffe previste dovrà essere effettuato dagli operatori del settore alimentare senza una preventiva richiesta da parte della ASP; tuttavia il Dipartimento di Prevenzione provvederà in merito, a dare ampia diffusione ed informativa agli OSA, tramite la redazione del modello di autocertificazione presente nella sezione "allegati" al presente Piano Regionale dei Controlli, ai fini del calcolo della tariffa dovuta.

A prescindere, dunque, dalla presentazione di una specifica richiesta da parte dell'ASP, l'OSA dovrà trasmettere copia della ricevuta del versamento effettuato, al Dipartimento di Prevenzione precisando i dati identificativi dell'Impresa, la tipologia di produzione e la fascia produttiva, o allegando il modello di autocertificazione di cui sopra. L'OSA dovrà in ogni caso comunicare anche l'eventuale non appartenenza a nessuna fascia di produzione, con conseguente non applicazione dei diritti previsti.

L'art. 10 comma 4 del D. LGS. 194/2008 stabilisce che gli importi relativi ai pagamenti di cui alla Sezione 6 dell'allegato A, dovranno essere versati entro il 31 gennaio dell'anno di riferimento; solo in caso di nuova registrazione o di nuovo riconoscimento sarà previsto il pagamento in dodicesimi. Si deve inoltre ricordare che le tariffe indicate nella sezione 6, in quanto forfetarie, non avranno una corrispondenza diretta con le prestazioni effettuate presso lo stabilimento.

Ne consegue che l'obbligatorietà del pagamento sarà in capo al titolare dell'impresa al 31 gennaio e che, in caso di subentro durante l'anno, qualora non vengano apportate modifiche strutturali produttive o di attrezzatura trattandosi di attività già registrata, non dovrà essere richiesto nuovamente il pagamento da parte del subentrante. Per le stesse motivazioni, non sarà ammissibile da parte di chi cessa l'attività nel corso dell'anno, la richiesta di rimborso per il periodo in cui non esercita più l'attività.

Si ricorda che il DPR 445/2000 "Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" prevede che le amministrazioni sono tenute ad effettuare controlli anche a campione in tutti i casi in cui sorgano fondati dubbi, sulla veridicità delle autodichiarazioni ricevute. Ciascuna ASP dovrà quindi procedere in tal senso.

16. Modulistica

- a) Criteri per la classificazione della valutazione del rischio;
- b) Scheda di categorizzazione del rischio;
- c) Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti;
- d) Modello Sanzioni;
- e) Registro annuale dei C. U./Audit su impianti riconosciuti;
- f) Registro delle non conformità in stabilimenti riconosciuti;
- g) Registro numerico delle attività ispettive su impianti riconosciuti;
- h) Registro delle non conformità- Esercizi Commerciali;
- i) Verbale di accertamento ai sensi dell'art. 54 Reg. CE 882/04;
- j) Modello prescrizioni ai sensi dell'art. 54 Reg. CE 882/04;
- k) Modello chiusura/sospensione ai sensi dell'art. 54 lettera e) Reg. CE 882/04
- l) Allegato 1 del DPGR n. 11 del 06/02/214-Regione Calabria;
- m) Allegato 2 del DPGR n. 11 del 06/02/214-Regione Calabria;
- n) Istruzioni alla compilazione della Relazione ispettiva;
- o) Verbale ispezione automezzo- banco temporaneo;
- p) Verbale ispezione automezzo-trasporto carni macellate fresche/congelate;
- q) Verbale ispezione automezzo-trasporto prodotti ittici freschi, refrigerati/congelati;
- r) Verbale ispezione automezzo-negozio mobile;
- s) Scheda monitoraggio trimestrale programmazione dei C.U. e/o dei Campionamenti;
- t) Registro mensile dei Controlli Ufficiali.