

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE  
REGIONE BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA MATERA

PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA

Cod. PO-DPSA-05-24

**Procedura**  
**Esecuzione e Verifica attività di CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di Alimenti e Bevande**

**Elenco emissioni/approvazioni/revisioni**

| Rev. | Autorizzazioni            |                                                                                                                                              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |
|------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Redazione                 |                                                                                                                                              | Verifica                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                | Approvazione                                                                                     |
| 0.0  | <b>Data</b><br>18/10/2022 | U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione<br>[redacted]<br>dott. Francesco Fiorentini<br>[redacted]<br>dott. Paolo Busco<br>[redacted] | <b>Data</b><br>20/10/2022 | Direttore f.f. U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione<br>[redacted]<br>dott. Rocco Lulei ELETTO<br>[redacted]<br>Resp. U.O.S.D. SGQ<br>Dott.ssa ANGELA GRAIA<br>[redacted]<br>Resp I.D.F. Gestione Documentale della Qualità<br>Dott.ssa Chiara Gentile<br>[redacted] | <b>Data</b><br>26/10/2022<br>Direttore Sanitario Aziendale<br>Dr. Giuseppe MAGNOLI<br>[redacted] |

|          |                  |                                                            |
|----------|------------------|------------------------------------------------------------|
| Ratifica | DATA: 26/10/2022 | Direttore Generale Dr.ssa Sabrina PULVIRENTI<br>[redacted] |
|----------|------------------|------------------------------------------------------------|

**Distribuzione:**

\_\_\_\_ copia originale  
X \_\_\_\_ copia in distribuzione controllata \_\_\_\_ copia in distribuzione non controllata

**Note:**

La responsabilità dell'eliminazione delle copie obsolete della Procedura è dei destinatari di questa documentazione. Le copie aggiornate sono presenti nella rete intranet aziendale

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 2/43 |

## INDICE

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. PREMESSA.....                                                                               | 3  |
| 2. SCOPO .....                                                                                 | 3  |
| 3. CAMPO DI APPLICAZIONE.....                                                                  | 3  |
| 3.1 Campo di applicazione interno .....                                                        | 3  |
| 3.2 Campo di applicazione esterno.....                                                         | 3  |
| 4. NORMATIVA COGENTE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI.....                                          | 4  |
| 5. DEFINIZIONI .....                                                                           | 5  |
| 6. DESCRIZIONE.....                                                                            | 8  |
| 7. MATRICE DI RESPONSABILITÀ.....                                                              | 14 |
| 7.1 Schema di Sintesi Attività Responsabilità e Modalità Operative.....                        | 14 |
| 8. PERSONALE DELL'A.C. CHE EFFETTUA IL CONTROLLO UFFICIALE .....                               | 16 |
| 8.1 INQUADRAMENTO GIURIDICO E CODICE COMPORTAMENTALE .....                                     | 16 |
| 8.2 ACCESSO AGLI ATTI / TRASPARENZA .....                                                      | 17 |
| 8.3 FORMAZIONE .....                                                                           | 17 |
| 8.4 RAPPORTI CON ALTRE AUTORITÀ .....                                                          | 18 |
| 9. MODALITÀ OPERATIVE DEL CONTROLLO UFFICIALE .....                                            | 19 |
| 10. REGISTRAZIONI DEL CONTROLLO UFFICIALE .....                                                | 23 |
| 11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....                                                         | 24 |
| 11.1 MISURE DA ADOTTARE IN CASO NON CONFORMITÀ .....                                           | 25 |
| 12. DIAGRAMMA DI FLUSSO.....                                                                   | 29 |
| 13. VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE ..     | 30 |
| 14. SISTEMA INFORMATIVO E RAPPORTI CON IL LABORATORIO UFFICIALE .....                          | 31 |
| 15. ELENCO PERSONALE del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ..... | 31 |
| 16. ALLEGATI .....                                                                             | 32 |

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 3/43 |

## 1. PREMESSA

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica e a proteggere gli interessi dei consumatori.

Tale attività risulta pertanto necessaria per garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali. La verifica di efficacia è strumento del governo clinico, che coinvolge i professionisti nella valutazione della qualità della performance e fornisce le basi per il miglioramento continuo, è inoltre strumento dello sviluppo delle competenze professionali degli operatori coinvolti.

## 2. SCOPO

Lo scopo della presente procedura è definire modalità operative e responsabilità per assicurare una programmazione ed esecuzione uniforme, trasparente, ripetibile ed indipendente dei Controlli Ufficiali (C.U.) svolti dalla U.O.C. S.I.A.N. in linea con la normativa cogente e ai sensi del Reg. (UE) 2017/625.

## 3. CAMPO DI APPLICAZIONE

### 3.1 Campo di applicazione interno

La presente Procedura è destinata al personale del S.I.A.N. (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) ciascuno con la propria competenza e responsabilità:

- Direttore
- Dirigenti Medici
- Tecnici della Prevenzione

preposti alla gestione dei procedimenti e agli adempimenti correlati Controllo Ufficiale.

### 3.2 Campo di applicazione esterno

La presente procedura si applica agli Stabilimenti Registrati / Riconosciuti ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) 852/04 posti sotto la responsabilità degli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) situati sul territorio di competenza di questo S.I.A.N., relativamente a:

- impianti produttivi, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti;
- materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici ed altri prodotti utilizzati per la preparazione, manipolazione e produzione di alimenti;
- prodotti semilavorati;
- materiali ed articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- prodotti e procedimenti di pulizia e manutenzione, antiparassitari;
- etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- controlli delle condizioni igieniche;
- valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole ed H.A.C.C.P., tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza con la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi od alimenti;
- interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;

|                                                                                                                      |                                                                                                             |  |                           |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | <b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>                                                                        |  | <b>COD: PO-DPSA-05-24</b> |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br><b>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br/>Alimenti e Bevande</b> |  | REV. 0.0                  | Pagina 4/43 |

- lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- controlli effettuati con gli strumenti propri dell'Autorità Competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del Regolamento (UE) 2017/625.

#### 4. NORMATIVA COGENTE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

| Normativa Europea                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reg. (CE) n. 178 del 28/01/02                                              | Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Reg. (CE) n. 852 del 29/4/04                                               | Regolamento (CE) 852/2004 del parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Reg. (CE) n. 16 del 10/01/11 e s.m.i.                                      | Regolamento (UE) 16/2011 della Commissione del 10 gennaio 2011 recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Decisione (UE) 2015/1918 della Commissione del 22/10/2015                  | Decisione di esecuzione (UE) 2015/1918 della Commissione, del 22 ottobre 2015, che istituisce il sistema di assistenza e cooperazione amministrativa («sistema ACA») a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Reg. (UE) n. 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15/3/2017 | Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei Regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei Regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle Direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i Regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) |

| Normativa nazionale                                           |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Circolare Ministero della Salute prot. n.10440 del 15/05/2008 | Circolare Ministero salute prot. n. DGSA_10440-P del 15.05.2008: Aspetti applicativi del Reg. (CE) n. 882/04 - Diritto di controanalisi su alimenti e mangimi di origine animale oggetto di scambi intracomunitari. |
| Intesa Stato Regioni del 13/11/08                             | Intesa del 13/11/08, "Linee guida per la gestione del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano".                                                                                                  |
| Circolare Ministero Salute prot. n.14584 del 15/05/09         | Circolare del Ministero della Salute prot n. 14584 del 15.05.2009: Segnalazione di allerta rapida a seguito di riscontro di cattive condizioni igieniche di conservazione.                                          |
| Nota Ministero della Salute del 15/12/16                      | Nota DGISAN 0047556 del 15/12/2016 del Ministero della Salute: procedura per richiamo prodotti non conformi.                                                                                                        |
| Nota Ministero della Salute del 14/12/17                      | Nota DGISAN 47428 del 14/12/2017 del Ministero della Salute: aggiornamento procedura di richiamo di prodotti non conformi.                                                                                          |

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 5/43 |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dlg.s n.190/2006                                      | Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) n.178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. |
| D.lgs. N. 193 del 06/11/2007                          | Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore                                                                                                                |
| Conferenza Regioni e Province Autonome del 10/11/2016 | Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente: "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg CE 882/04".                            |
| D. Lgs n.27 del 07/02/2017                            | Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.                                                                                 |
| Legge n.117 del 04 ottobre 2019                       | Legge di Delegazione Europea 2018 "Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea"                                                                                                                            |
| PCNP 2020-2022                                        | Piano Controllo Nazionale Pluriennale - PCNP 2020-2022, che descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.                        |
| Accordo Stato - Regioni 46/CSR del 07/02/2013         | Accordo Stato - Regioni 46/CSR del 07/02/2013 concernente "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria".               |
| Intesa Stato - Regioni 212/CSR del 10/11/2016         | Intesa Stato - Regioni 212/CSR del 10/11/2016 concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004".                                                                                                                        |

| Normativa Regionale     |                                                                         |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| (PCRBP) 2020 - 2022     | Piano di Controllo Regionale Pluriennale Basilicata (PCRBP) 2020 - 2022 |
| DRG controllo Ufficiale | 549/2018                                                                |

## 5. DEFINIZIONI

- **Ispezione:** l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti, per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge.
- **Ispezione programmata:** Ispezioni effettuate come parte di un programma/piano definito.
- **Ispezione non programmata:** Ispezioni effettuate per motivi contingenti ed urgenti a seguito di richiesta interna o esterna al Servizio.
- **Obiettivo dell'ispezione:** lo scopo per cui è condotta l'ispezione. L'obiettivo dell'ispezione viene definito nell'ambito della programmazione. Le ispezioni possono essere pianificate e svolte nell'ambito di piani di controllo annuali oppure possono essere condotte a seguito di rilievi di non conformità o di segnalazioni esterne. Puntualmente l'obiettivo dell'ispezione deve essere riportato nel verbale d'ispezione - Scheda del Controllo Ufficiale (S.C.U.) in funzione dell'attività svolta.
- **Criteri dell'ispezione:** le norme, le procedure o i requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell'ispezione.
- **Campo o estensione dell'ispezione:** definisce il campo, le risorse umane e strumentali impiegate, l'attività, i processi.
- **Ispettori:** personale del ruolo sanitario della dirigenza e del comparto (Medici, Tecnici della Prevenzione) che possiedono i requisiti di cui alla vigente normativa settoriale.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 6/43 |

- **Pianificazione dell'ispezione:** la preparazione dell'attività d'ispezione, partendo dall'individuazione degli ispettori incaricati (se non definiti in fase di programmazione), dalla verifica dell'obiettivo, dei criteri, del campo e dall'esame preliminare della documentazione.
- **Evidenze:** consistono in ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta e che sia attinente l'oggetto e i criteri dell'ispezione.
- **Risultanze:** risultati della valutazione che si ottengono dal confronto tra le evidenze rilevate e raccolte rispetto ai criteri dell'ispezione.
- **Fascicolo dell'impresa:** Archivio (anche elettronico) di tutta la documentazione riguardante l'attività ispettiva effettuata presso l'impresa, compresi i documenti relativi alla registrazione/riconoscimento.
- **Sistema informativo:** Sistema informativo ove sono riportati i dati relativi alle ispezioni ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli ufficiali.
- **Controllo ufficiale:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità Competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti.
- **Pubblico ufficiale:** chi presta un pubblico servizio esercitando poteri autorizzativi e certificativi, che consentono la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.
- **Ufficiale o agente di polizia giudiziaria:** qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli art. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l'attività di controllo ufficiale.
- **Autorità competente:** è l'organo, l'ufficio o il funzionario della pubblica amministrazione cui la legge assegna la competenza all'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo. Ai sensi del D.L.vo 193/07, per questa procedura l'autorità competente è il SIAN nella figura del Direttore.
- **Procedimento amministrativo:** il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo.
- **Direttore:** il direttore dell'Unità Operativa.
- **Dirigente:** il dirigente Responsabile del Servizio/Unità Operativa semplice e Dirigente medico.
- **Coordinatore T.d.P.:** incaricato di funzione per il coordinamento delle attività dei Tecnici della Prevenzione.
- **T.d.P.:** Tecnico della Prevenzione.
- **Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare):** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.
- **Prodotto intermedio:** prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad *ulteriori lavorazioni*, nonché i semilavorati non destinati al consumatore;
- **Impresa alimentare e del settore dei mangimi (di seguito denominata Impresa):** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione e di somministrazione di alimenti e/o mangimi;
- **Operatore del settore Alimentare (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 7/43 |

(Impresa del settore alimentare, dei MOCA e dei mangimi);

- **Immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti o mangimi o MOCA a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- **Commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;
- **Pericolo o elemento di pericolo:** agente biologico-chimico-fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un materiale od un oggetto destinato a venire a contatto con gli alimenti, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Si sottolinea che la rintracciabilità deve riguardare anche alimenti e mangimi qualora contengano, anche in parte, un prodotto oggetto di allerta;
- **Rischio:** qualsiasi rischio diretto o indiretto per la salute umana connesso ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, in conformità all'articolo 50 del regolamento (CE) n.178/2002, o un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente connesso ai mangimi, compresi i mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti, in conformità all'articolo 29 del regolamento (CE) n. 183/2005;
- **Efficacia:** grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati;
- **Efficienza:** rapporto tra i risultati ottenuti e le risorse utilizzate per ottenerli;
- **Appropriatezza:** garanzia di un controllo sempre più vicino alle buone pratiche con le risorse disponibili;
- **Procedura documentata:** informazioni ed istruzioni per il personale che esegue i controlli ufficiali;
- **Azione correttiva:** azione tesa ad eliminare la causa di carenza di conformità rilevata o di altra situazione indesiderabile rilevata;
- **Monitoraggio:** la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di alimenti;
- **Sorveglianza:** l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore alimentare, di operatori, oppure delle loro attività;
- **Campionamento:** il prelievo di un alimento, oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente), necessario alla produzione, alla trasformazione e alla distribuzione, al fine di verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- **Audit:** un esame sistematico ed indipendente per accertare se determinate attività e risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni siano attuate in modo efficace ed adeguato per il raggiungimento di determinati obiettivi.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|-------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |             |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 8/43 |

## 6. DESCRIZIONE

L'attività di controllo ufficiale in materia di alimenti è in capo al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e prevede verifiche ispettive programmate al fine di accertare il mantenimento dei requisiti igienico sanitari previsti per le imprese alimentari ubicate nel territorio di competenza e viene svolta in armonia con disposizioni nazionali e/o regionali in materia.

I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi previsti dal Regolamento (UE) 2017/625, tenendo conto:

- dei rischi identificati associati con gli animali, o con gli alimenti, con le aziende alimentari, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire sulla sicurezza degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali;
- dei dati precedenti relativi agli operatori e alle imprese del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Possono essere eseguite anche verifiche ispettive non programmate in riferimento a:

- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari;
- segnalazioni da consumatori.

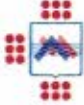
I controlli ufficiali sono eseguiti:

- senza preavviso, salvo quando sia necessario una notifica preliminare all'OSA come nell'audit;
- usando metodi e tecniche di controllo appropriati di cui all'art. 14 del Reg. (UE) 2017/625, quali:
  - monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione e campionamento delle matrici alimentari senza preavviso alle ditte, e l'audit per il quale invece è prevista una notifica preliminare all'operatore del settore alimentare;
- possono essere eseguiti anche ad hoc in relazione ad emergenze rilevate o segnalate da altre autorità sanitarie e non, o da consumatori.

La pianificazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate inizia dalla ricognizione delle aziende presenti sul territorio di competenza, dei controlli da svolgervi sulla base dei criteri definiti e dalle risorse disponibili.

Prosegue dettagliando le attività da effettuare, suddividendo i compiti tra le unità organizzative territoriali e quindi tra gli operatori.

La pianificazione deve tenere inoltre conto della rendicontazione delle attività di controllo ufficiale precedentemente svolte, delle conclusioni degli audit ricevuti e delle verifiche dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24      |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0<br>Pagina 9/43 |

Il processo di pianificazione deve consentire di individuare il fabbisogno del controllo ufficiale, evidenziando la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente. Tale criticità dovrà successivamente essere oggetto di analisi all'interno dell'ACL anche al fine di assicurare i livelli essenziali di assistenza che costituiscono la mission istituzionale.

La pianificazione dei controlli dovrà dettagliare la quota relativa a:

- ⇒ **Controlli programmati:** sulla base dell'anagrafe esistente delle attività di competenza del SIAN, basata sulla categorizzazione del rischio e con le frequenze stabilite;
- ⇒ **Controlli ad hoc:** comprende l'attività non programmabile ad inizio anno sulla base dell'anagrafe esistente, ma stimabile sulla base dello storico (verifica delle SCIA pervenute; controlli a seguito di esposti; controlli a seguito di segnalazione di malattia trasmessa da alimenti (MTA); controlli a seguito di notifica di allerta (sistema RASFF); controlli a seguito di domande di registrazione/riconoscimento; richieste dell'Autorità Giudiziaria; verifica della risoluzione di non conformità precedentemente rilevate; controlli su iniziativa/su sospetto di cui all'art. 137 del Reg. UE 2017/625.

Pertanto, nella fase di programmazione il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.), in qualità di Autorità Competente Locale (ACL), tiene conto di strategie, obiettivi e disposizioni operative regionali ed aziendali.

In relazione agli obiettivi operativi regionali riportati nel PCRPB, nel Piano Aziendale della Performance, nella scheda annuale di budget e sulla base delle risorse di personale e strumentali assegnate, il Direttore del Servizio, con supporto dei Dirigenti, redige una sorta di Piano Aziendale dei Controlli per la Sicurezza Alimentare relativo alle attività di controllo ufficiale da svolgere sul territorio della Provincia di Matera, quale ambito di competenza di questa ASM.

Tale sorta di Piano diviene strumento di pianificazione degli obiettivi e di successiva programmazione dei controlli ufficiali da eseguirsi su stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/04.

La frequenza, l'intensità e la tecnica dei controlli nelle linee d'attività degli stabilimenti, vengono programmati in base al rating. Per quanto riguarda le linee d'attività elencate nell'Accordo Stato-Regioni 212/2017 "Linee guida 882", la programmazione è già stabilita a livello nazionale.

Di seguito si riportano i principali elementi di pianificazione a carico dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione:

- programmazione, coordinamento ed esecuzione delle attività di controllo ufficiale degli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A), intese a verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori dei settori produttivi interessati, anche tramite AUDIT semplificato;
- classificazione delle attività soggette a controllo ufficiale in funzione del profilo di rischio sanitario loro attribuito;
- esecuzione dei controlli ufficiali mediante l'utilizzo di procedure e modulistica predisposta e condivisa con il personale inserito nell'attività ispettiva (verbali di controllo ufficiale S.C.U., di check-list, di istruzioni operative);

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 10/43 |

- attività di controllo correlate all'area di igiene della nutrizione integrate a quelle di igiene degli alimenti (ristorazione collettiva-assistenziale, sicurezza alimentare di filiera del senza glutine ed allergeni, etichettatura);
- controlli a tutela delle acque destinate al consumo umano (D.lgs. n.31/2001 e s.m.i.);
- ispettorato micologico e relativa attività di controllo;
- controlli ufficiali nella vendita e impiego di fitosanitari;
- utilizzo di sistemi di raccolta ed analisi dei dati per verificare lo stato di avanzamento delle attività programmate (avvalendosi anche di fogli di lavoro, estrazione dati tramite softwares gestionali e banche dati informatiche);
- verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali attuata tramite procedure documentate;
- analisi delle criticità emerse in corso di audit interni e riprogrammazione delle attività sulla base anche dei controlli effettuati;
- interventi per segnalazioni, emergenze ed attivazioni dall'esterno (Istituzioni, Organi di controllo, Associazioni, Operatori, Magistratura, cittadini previa valutazione, ecc.);
- gestione del Sistema di Allarme Rapido (RASFF), giusta separata specifica procedura operativa alla quale si rimanda;
- gestione delle attività rese nell'interesse dell'OSA (certificazioni per esportazioni all'estero, altre certificazioni);
- gestione dei provvedimenti amministrativi (artt. 137, 138 Reg (UE) 2017/625), delle contestazioni sanzionatorie, delle segnalazioni all'A.G.;
- programmazione ed esecuzione di attività di aggiornamento/formazione del personale nell'ambito del Piano della Formazione Aziendale;
- interventi congiunti con altre UU.OO. del Dipartimento di Prevenzione su tematiche trasversali (sicurezza alimentare, ambiente, acqua, sicurezza dei lavoratori, fitosanitari, ...);
- attività di comunicazione.

La frequenza minima dei controlli è definita sulla base di quanto previsto dall'Intesa Stato-Regioni 212/2016.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 11/43 |

Per gli **stabilimenti soggetti a riconoscimento**, secondo il livello di rischio assegnato al singolo stabilimento, le frequenze minime di controllo sono riportate nella tabella seguente:

Si dovrà prevedere che **almeno 1 controllo programmato su 10 sia effettuato tramite audit** per gli stabilimenti registrati di cui alla tabella precedente.

| stabilimenti soggetti a riconoscimento                                                                                                                                                                                                                        |                                                           | LIVELLO DI RISCHIO       |                         |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                           | Basso                    | Medio                   | Alto                    |
| Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli                                                                                                                                                                     | Frequenza minima dei controlli ufficiali                  | 1 controllo/anno         |                         |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali | 1 audit ogni 3 controlli |                         |                         |
| Industrie produzione /trasformazione/ confezionamento integratori, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso | Frequenza minima dei controlli ufficiali                  | 1 controllo ogni 3 anni  | 1 controllo ogni 2 anni | 1 controllo all'anno    |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali | 1 audit ogni 3 controlli |                         |                         |
| Produzione e confezionamento di additivi alimentari                                                                                                                                                                                                           | Frequenza minima dei controlli ufficiali                  | 1 controllo ogni 3 anni  | 1 controllo ogni 2 anni | 1 controllo all'anno    |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali | 1 audit ogni 3 controlli |                         |                         |
| Produzione e confezionamenti di aromi alimentari                                                                                                                                                                                                              | Frequenza minima dei controlli ufficiali                  | 1 controllo ogni 4 anni  | 1 controllo ogni 3 anni | 1 controllo ogni 2 anni |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali | 1 audit ogni 3 controlli |                         |                         |
| Produzione e confezionamento di enzimi alimentari                                                                                                                                                                                                             | Frequenza minima dei controlli ufficiali                  | 1 controllo ogni 4 anni  | 1 controllo ogni 3 anni | 1 controllo ogni 2 anni |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali | 1 audit ogni 3 controlli |                         |                         |

|                                                                                                                      |                                                                                                             |  |                           |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | <b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>                                                                        |  | <b>COD: PO-DPSA-05-24</b> |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br><b>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br/>Alimenti e Bevande</b> |  | REV. 0.0                  | Pagina 12/43 |

Per gli **stabilimenti registrati non soggetti ad autocontrollo semplificato**, secondo il livello di rischio assegnato per macro-categoria, le frequenze minime di controllo sono riportate nella seguente tabella:

| Categorie di attività (ML)                                                                         | RISCHIO BASSO – Frequenza                                                                                | RISCHIO MEDIO – Frequenza                                                                | RISCHIO ALTO – Frequenza                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)                       | Lavorazione spezie e funghi secchi<br>1 volta/5 anni                                                     | Lavorazione III gamma, conserve<br>1 volta/3 anni                                        | Lavorazione IV gamma, V gamma<br>1 volta/2 anni                                                                     |
| Produzione di bevande di frutta /ortaggi                                                           | Produzione di bevande di frutta /ortaggi sterilizzate<br>1 volta/5 anni                                  | Produzione di bevande di frutta /ortaggi pastorizzate<br>1 volta/3 anni                  | Produzione di bevande di frutta /ortaggi non pastorizzate (1v/anno)<br>1 volta/anno                                 |
| Produzione di oli e grassi vegetali                                                                | Frantoi e confezionatori di oli vegetali<br>1 volta/5 anni                                               | Produzione di grassi vegetali ed emulsioni<br>1 volta/3 anni                             | Produzione di oli di estrazione<br>1 volta/2 anni                                                                   |
| Produzione di bevande alcoliche                                                                    | Produzione di vino<br>1 volta/5 anni                                                                     | Produzione di birra, alcolici e superalcolici<br>1 volta/3 anni                          |                                                                                                                     |
| Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi                                                      | Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresa la produzione di semilavorati<br>1 volta/5 anni  | Mulinari e riserie<br>1 volta/3 anni                                                     | Produzione di bevande e prodotti vegetali<br>1 volta/2 anni                                                         |
| Produzione di zucchero                                                                             | Confezionamento zucchero                                                                                 |                                                                                          | 1 volta/5 anni                                                                                                      |
| Lavorazione del caffè                                                                              | Lavorazione del caffè                                                                                    |                                                                                          | 1 volta/5 anni                                                                                                      |
| Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi                                                    | Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi                                                          |                                                                                          | 1 volta/5 anni                                                                                                      |
| Produzione di pasta secca e/o fresca                                                               | Pasta secca<br>1 volta/5 anni                                                                            | Pasta fresca<br>1 volta/3 anni                                                           | Paste fresche ripiene<br>1 volta/2 anni                                                                             |
| Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi                  | Prodotti da forno secchi (grissini, crostini, schiacciate, biscotti non ripieni...) 1 volta/5 anni       | Pasticceria secca, Produzione di pane, pizza e prodotti da forno 1 volta/3 anni          | Pasticceria fresca 1 volta/2 anni                                                                                   |
| Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)                                 | Produzione di ghiaccioli<br>1 volta/5 anni                                                               | Produzione di semilavorati per gelateria<br>1 volta/3 anni                               | Produzione di prodotti di gelateria (a base vegetale)<br>1 volta/2 anni                                             |
| Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. | 1 volta/10 anni                                                                                          | Produzione di semilavorati e sciroppi<br>1 volta/6 anni                                  | Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. Produzione e lavorazione del cioccolato 1 volta/3 anni |
| Produzione di cibi pronti in genere                                                                | Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto/disidratati/stabilizzati (snack, brodi...) 1 volta/5 anni | Produzione di cibi pronti in genere surgelati 1 volta/3 anni                             | Produzione di cibi pronti in genere refrigerati 1 volta/2 anni                                                      |
| Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia            | Produzione delle bibite analcoliche, compreso le bevande alcoliche < 1,2 gradi<br>1 volta/5 anni         | Produzione delle altre acque in bottiglia, comprese quelle di sorgente<br>1 volta/3 anni | Produzione delle acque minerali<br>1 volta/2 anni                                                                   |
| Sale                                                                                               |                                                                                                          | 1 volta/10 anni                                                                          |                                                                                                                     |
| Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) con preparazione                                      | Catering/banqueting Mensa aziendale /Nidi con preparazione                                               | Mensa scolastica, Mense di altre comunità<br>1 volta/2 anni                              | Centro cottura – Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo<br>1 volta/anno                                     |

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 13/43 |

Si dovrà prevedere che **almeno 1 controllo programmato su 10** sia effettuato tramite audit per gli stabilimenti registrati di cui alla tabella precedente.

Per le attività **registrate soggette all'applicazione di procedure di autocontrollo semplificato** la frequenza minima di controllo ufficiale è riportata di seguito:

| Categorie di attività (secondo master list) – frequenza minima dei controlli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Erboristerie, farmacie e parafarmacie</li> <li>Commercio ambulante</li> <li>Commercio al dettaglio, esclusi ipermercati e chi ha laboratori di preparazione</li> <li>Depositi (Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento, Piattaforma, Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti, Deposito di additivi, aromi ed enzimi)</li> </ul>                                                                                             | AD HOC                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Trasporto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | AD HOC                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry</li> <li>Bar (senza preparazione di alimenti)</li> <li>B&amp;B con preparazione colazione</li> <li>Riconfezionatori (da big bags a confezioni da vendita al dettaglio)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    | ALMENO 1 VOLTA OGNI 10 ANNI |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Ristorazione collettiva senza preparazione (refettori)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ALMENO 1 VOLTA OGNI 6 ANNI  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Ristoranti, ristorazione annessa ad aziende agricole, ristorazione ambulante,</li> <li>Home food / Home restaurant</li> <li>Ipermercati e vendita al dettaglio con laboratorio (gastronomie, pasticcerie, panetterie, pizze al taglio, paste fresche, gelaterie, chioschi, aziende che vendono prevalentemente al consumatore finale e/o quelle che utilizzano per la produzione di vino le uve coltivate prevalentemente nei loro terreni, lavorazione conserve vegetali annessa ad aziende agricole)</li> </ul> | ALMENO 1 VOLTA OGNI 5 ANNI  |

Tali attività saranno controllate solo tramite ispezione, nella quale sarà verificata anche l'applicazione delle procedure di autocontrollo.

Per le attività di **produzione e trasformazione dei MOCA**, la frequenza di controllo ufficiale sarà:

| Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento (CE) n. 2023/2006)                            |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Legno                                                                                                                                                    | Frequenza minima dei controlli ufficiali<br><br>1 controllo ogni 4 anni | Numero minimo di audit<br>sultotale dei controlli<br>ufficiali<br><br>Il 10% dei controlli<br>programmati annualmente<br>negli stabilimenti deve essere<br>fatto mediante audit. |
| Carta e cartone                                                                                                                                          |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Materie plastiche                                                                                                                                        |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Cellulosa rigenerata                                                                                                                                     |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Gomma                                                                                                                                                    |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Metalli e leghe                                                                                                                                          |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Metalli e leghe (acciaio inox)                                                                                                                           |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Metalli e leghe (alluminio)                                                                                                                              |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)                                                                                                               |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Vetro                                                                                                                                                    |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Ceramica                                                                                                                                                 |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Materiali attivi e intelligenti                                                                                                                          |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, imballaggi flessibili) |                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| Depositi e distributori all'ingrosso                                                                                                                     | 1 volta ogni 10<br>anni                                                 |                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                      |                                                                                               |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                 |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 14/43 |

## 7. MATRICE DI RESPONSABILITÀ

| Funzione<br>Attività                                   | Direttore | Dirigente Medico / T.d.P. | Direttore Dip. Prevenzione Salute Umana |
|--------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|-----------------------------------------|
| Pianificazione/programmazione attività CU              | R         | C                         |                                         |
| Esecuzione verifica efficacia                          | R         | C                         |                                         |
| Ispezione, audit, verifica, sorveglianza, monitoraggio |           | R                         |                                         |
| Verifica rispetto procedure                            | R         |                           |                                         |
| Revisione procedura                                    | C         |                           | R                                       |

**Legenda:** R= Responsabile C=Collabora

### 7.1 Schema di Sintesi Attività Responsabilità e Modalità Operative

| Attività                                  | Responsabile                                                                 | Modalità Operative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Programmazione dei controlli ufficiali | Direttore SIAN o suo Delegato                                                | <p>Predisporre il Piano dei Controlli, contenente la pianificazione annuale dei controlli ufficiali, sulla base delle indicazioni regionali e degli Obiettivi di Budget.</p> <p>Assegna all'I.D.F. Coordinatore o TdP delegato la programmazione delle attività di C.U.</p> <p>Valuta i contenuti e la competenza delle richieste/segnalazioni/esposti provenienti da altri Servizi, Enti o cittadini e dispone le verifiche opportune anche coordinandosi con i referenti di altre UU.OO. Dipartimentali competenti e/o altri Enti di Controllo.</p> |
|                                           | I.D.F. Coordinatore o TdP delegato, previa condivisione con Dirigente Medico | Programma periodicamente le attività di C.U. e individua gli operatori del controllo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>Matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 15/43 |

|                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Intervento di controllo ufficiale                               | TdP                          | <p>Consulta l'archivio cartaceo/telematico e predispone il materiale/check list/ documenti/strumenti necessari. Programma l'esecuzione del C.U., rispettando le tempistiche di esecuzione assegnate dall'I.D.F. Coordinatore/Dirigente, anche congiunto con i TdP di altre UU.OO. Dipartimentali, previo coordinamento.</p> <p>Effettua il controllo ufficiale, con o senza campionamento di alimenti/MOCA Compila il Verbale S.C.U. e/o verbale di prelievo-campionamento, ne consegna copia Aii'Operatore. Se necessario acquisisce e/o richiede all'operatore eventuale documentazione integrativa (da trasmettere pec). Il sopralluogo è effettuato da almeno due operatori.</p> |
| 3. Prescrizioni/ sanzioni/ diffida                                 | TdP                          | Se dal C.U. emergono inadeguatezze o non conformità, il TdP le documenta nella S.C.U.; verifica e documenta l'adempimento nei termini assegnati Aii'OSA/OSM.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                    | Direttore/Dirigente medico   | Se necessario, effettua ulteriori verifiche d'ufficio (esame della documentazione agli atti o acquisita/trasmessa dall'operatore, consultazione di banche dati, altro). Predispone gli atti amministrativi necessari (ulteriori prescrizioni/imposizioni)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4. Registrazione del controllo ufficiale negli archivi elettronici | TdP                          | Inserisce l'attività svolta nel sistema informativo applicativo anagrafe regionale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5. Comunicazione degli esiti del C.U.                              | TdP                          | <p>Comunica gli esiti del C.U. al Dirigente Medico e/o I.D.F. Coordinatore.</p> <p>Il Direttore UOC verifica a campione la documentazione relativa all'attività svolta, anche ai fini della valutazione dell'efficacia del C.U.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6. Archiviazione del fascicolo cartaceo                            | TdP                          | Archivia il fascicolo cartaceo nell'archivio, presso la sede SIAN Distrettuale di riferimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 7. Monitoraggio periodico delle attività di C.U.                   | Direttore / Dirigente medico | <p>Verifica lo stato di avanzamento del Piano dei controlli ufficiali annuale e l'adesione agli indirizzi regionali, sulla base delle attività svolte e registrate.</p> <p>Fornisce eventuali indicazioni per rimodulare la programmazione successiva.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8. Rendicontazione                                                 | Direttore                    | Effettua la rendicontazione periodica delle attività svolte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 16/43 |

## 8. PERSONALE DELL'A.C. CHE EFFETTUA IL CONTROLLO UFFICIALE

### 8.1 INQUADRAMENTO GIURIDICO E CODICE COMPORTAMENTALE

Il personale che interviene a vario titolo nell'esecuzione dei controlli ufficiali è dipendente pubblico, ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato, può rivestire la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria, facendo riferimento, per quanto riguarda il settore alimentare, anche a quanto previsto (art. 3) dalla Legge 30 aprile 1962, n. 283, sulla "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

Il D.P.C.M. 28 novembre 2000, relativo al "Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni", prevede in particolare che, nell'espletamento dei propri compiti, il dipendente pubblico:

- persegue esclusivamente l'interesse pubblico;
- mantiene una posizione di indipendenza al fine di evitare di prendere decisioni o svolgere attività inerenti alle sue mansioni in situazioni, anche solo apparenti, di conflitto di interessi;
- non svolge alcuna attività che contrasti con il corretto adempimento dei compiti d'ufficio e s'impegna ad evitare situazioni e comportamenti che possano nuocere agli interessi od all'immagine della Pubblica Amministrazione;
- non chiede, per sé o per altri, né accetta, neanche in occasione di festività, regali o altre utilità da soggetti che abbiano tratto o possano trarre benefici da decisioni o attività inerenti all'ufficio;
- non abbia altri interessi finanziari che possano porlo in conflitto di interessi con la funzione pubblica che svolge.

Inoltre, l'incompatibilità ed il cumulo di impieghi ed incarichi per i pubblici dipendenti è regolamentato, in senso restrittivo, dall'art. 53 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche".

Nella fattispecie, il Codice Penale riporta previsioni specifiche relative a delitti tipici contro la pubblica amministrazione:

- peculato (art. 314);
- concussione (art. 317);
- corruzione (artt. 318 e 319);
- abuso d'ufficio (art. 323);
- rivelazione di segreti d'ufficio (art. 326).

Ai sensi della L. 689/1981, art. 13 il pubblico ufficiale è abilitato a:

- assumere informazioni;
- ispezionare cose e luoghi;
- effettuare rilievi segnaletici, descrittivi e fotografici;
- eseguire il sequestro cautelare delle cose oggetto di una confisca amministrativa.

Per quanto riguarda i poteri della polizia giudiziaria, essa può, tra l'altro:

- prendere notizia dei reati;
- impedire la prosecuzione del reato;
- ricercare gli autori di reati;
- assicurare le fonti di prova.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 17/43 |

## 8.2 ACCESSO AGLI ATTI / TRASPARENZA

Usualmente negli uffici che si occupano di sicurezza alimentare non esiste documentazione riservata, fatti salvi:

- ⇒ gli atti inerenti attività di P.G.;
- ⇒ gli eventuali dati sensibili riportati in alcune documentazioni.

Pertanto, al di fuori dei due casi sopra descritti, la documentazione deve essere accessibile a qualsiasi addetto ai controlli ufficiali obiettivamente motivato, stante l'utilità della stessa allo svolgimento delle attività di controllo. Viceversa, sarà cura del responsabile della struttura operativa o di un suo delegato tenere chiusa e inaccessibile l'eventuale documentazione riservata.

## 8.3 FORMAZIONE

L'Autorità Competente, ai sensi dell'art. 5 paragrafo 4 del Reg. (UE) 2017/625, assicura che tutto il personale che esegue controlli ufficiali e altre attività ufficiali:

- riceva una formazione adeguata che gli consenta di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;
- si mantenga aggiornato nel proprio ambito di competenza e riceva, se del caso, ulteriore formazione su base regolare;

Tale formazione copre, a seconda dei casi ed alla luce del settore di competenza, gli ambiti di seguito elencati, così come previsti dall'Allegato II capo I del Reg. (UE) 2017/625:

- differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento e analisi, prove e diagnosi di laboratorio;
- procedure di controllo;
- normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg. (UE) 2017/625;
- valutazione della non conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg. (UE) 2017/625;
- pericoli nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione di animali e merci;
- diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e possibili rischi sanitari per l'uomo e, ove del caso, per gli animali o per le piante, possibili rischi per il benessere degli animali, per l'ambiente;
- valutazione dell'applicazione delle procedure HACCP e delle buone pratiche agricole;
- sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori gestiscono e loro valutazione nella misura pertinente alle prescrizioni stabilite dalla normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg. (UE) 2017/625;
- sistemi ufficiali di certificazione;
- provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione;
- procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali;
- esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compreso quello legato a prove comparative interlaboratorio, accreditamento e valutazione del rischio, che può essere pertinente per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg. (UE) 2017/625;
- procedure di controllo e requisiti per l'ingresso nell'Unione di animali e merci provenienti

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 18/43 |

da Paesi terzi;

- qualsiasi altro settore necessario al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati conformemente al Reg.UE 2017/625.

Il personale è inoltre qualificato e mantenuto aggiornato, in relazione alle competenze assegnate, sulle seguenti tematiche oggetto di controllo ufficiale:

- l'esame dei controlli applicati dagli operatori e dei risultati così ottenuti;
- l'ispezione delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze;
- di animali e merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o l'accudimento degli animali;
- di prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;
- della tracciabilità, dell'etichettatura, della presentazione, della pubblicità e dei materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti;
- controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori;
- la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP);
- l'esame di documenti, dati sulla tracciabilità e altri dati che possano essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2, compresi, se del caso, documenti di accompagnamento degli alimenti, dei mangimi e di qualsiasi sostanza o materiale che entra o esce da uno stabilimento;
- interviste con gli operatori e con il loro personale;
- la verifica delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove;
- campionamento, analisi, diagnosi e prove;
- audit degli operatori;
- qualsiasi altra attività necessaria per rilevare casi di non conformità.

#### 8.4 RAPPORTI CON ALTRE AUTORITÀ

I rapporti con altre Autorità, Enti, Forze dell'ordine sono tenuti dal responsabile della competente struttura del Dipartimento di Prevenzione ovvero dal personale all'uopo delegato con atto formale o da atti normativi interni.

È infine necessario prevedere attività che favoriscano l'integrazione tra gli operatori addetti alle diverse strutture organizzative della ASM deputate al controllo, in particolare il Dipartimento Veterinario, attraverso la condivisione di informazioni e l'effettuazione, ove di utilità, di sopralluoghi congiunti o coordinati.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 19/43 |

## 9. MODALITÀ OPERATIVE DEL CONTROLLO UFFICIALE

L'articolo 1, comma 2 del Reg. (UE) 2017/625 prevede specifici settori sui quali si applicano i controlli ufficiali per la verifica del rispetto della normativa comunitaria:

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Alimenti e sicurezza alimentare</b> , integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria</li> <li>Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione</li> <li>Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione</li> <li>Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)</li> <li>Stabilimenti riconosciuti</li> <li>Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)</li> </ul> |
| <b>2</b> | <b>Emissione nell'ambiente di OGM</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Competenza Ministero della transizione ecologica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>3</b> | <b>Mangimi</b> (compresi i mangimi OGM)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>OSM primari</li> <li>OSM post-primari</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>4</b> | <b>Organismi nocivi delle piante</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Competenza Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>5</b> | <b>Prodotti fitosanitari</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Commercializzazione dei prodotti fitosanitari</li> <li>Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>6</b> | <b>Produzione biologica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Competenza Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>7</b> | <b>Prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Competenza Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Nell'esecuzione dei controlli devono essere considerati i seguenti elementi:

- **Riconoscimento/Registrazione;**
- **Condizioni strutturali ed attrezzature;**
- **Approvvigionamento idrico;**
- **Lotta agli infestanti;**
- **Igiene del personale e delle lavorazioni / Formazione in materia di Condizioni di pulizia e sanificazione;**
- **Materie prime, semilavorati, prodotti finiti;**
- **Etichettatura e Claims nutrizionali** (Il Reg. (UE) 2017/625 e l'intesa CSR 212/2016 prevede che i controlli ufficiali sugli alimenti comprendano anche l'attività di verifica dell'etichettatura, della presentazione e della pubblicità dei prodotti alimentari e che sia verificato se le indicazioni nutrizionali sulla salute (claims) presenti sulle etichette e sulla pubblicità dei prodotti alimentari siano autorizzate dalla Commissione Europea. Il SIAN è competente in materia di indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari di cui al Reg. (CE) 1924/2006 e relativo D.Lgs 7 febbraio 2017, n. 27 che ne reca la disciplina sanzionatoria, inoltre, contesta/notifica le eventuali violazioni accertate al Reg. (UE) 1169/2011 ed elevano la sanzione nei casi previsti. L'autorità competente per l'irrogazione delle sanzioni previste dal D.Lgs n. 145/2017 e dal D.Lgs 231/2017 è l'Ufficio territoriale dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF));
- **Rintracciabilità, ritiro/ricambio;**
- **Sistemi e procedure di cui alla metodologia HACCP;**

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 20/43 |

- **Requisiti microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005** (es. ready to eat, infant formulae, alimenti vegetali di IV gamma, ecc) è necessaria la verifica dei provvedimenti adottati dall'OSA stesso, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle loro procedure HACCP e delle loro prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che: a) la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari che dipendono dal loro controllo si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo; b) i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso);
- **Sistema di stoccaggio e trasporto;**
- **Materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti – MOCA** (Presso i produttori di MOCA è preferibile utilizzare la tecnica dell'audit, utile per valutare efficacemente gli aspetti specifici di cui al Reg. (CE) 2023/2006. Si raccomanda al personale addetto al controllo ufficiale di tenere in considerazione i Rapporti ISTISAN sui materiali e oggetti a contatto con alimenti. Presso gli utilizzatori di MOCA (OSA) è necessario verificare la presenza delle dichiarazioni di conformità, della rintracciabilità e dell'etichettatura. Si rammenta inoltre la vigenza del Reg. (UE) 2018/213 del 12 febbraio 2018 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari);
- **Fitosanitari.**

Non vi è l'obbligo di verificare tutti gli elementi nell'ambito del medesimo controllo.

Tutte le diverse forme di metodi e tecniche di controllo ufficiale previste dal Reg. (UE) 2017/625 hanno come elemento base la “**verifica**”, intendendo con questa il controllo di un singolo requisito specifico. L'operatore quindi “**verifica**” la corrispondenza del quid sottoposto a controllo con la normativa in vigore, oppure verifica la presenza di un “**fattore di rischio**” anche se non codificato in normativa.

Stabilito ciò, tutti i principali metodi e tecniche di controllo ufficiale previsti dalla normativa cogente, al di fuori del campionamento per analisi, possono essere ricondotti e ricompresi in due tipologie:

- ⇒ **Ispezione**
- ⇒ **Audit**

### ISPEZIONE

L'ispezione corrisponde all'accesso presso una struttura (stabilimento, azienda agricola, mezzo di trasporto, etc) per effettuare il controllo di un qualsiasi aspetto, attività o processo svolto nella stessa.

Sebbene il Reg. (UE) 2017/625 non ne faccia espressa menzione, potrebbero essere identificate le tre seguenti tipologie di ispezione:

- **Ispezione “semplice”;**
- **Ispezione “complessa”** altrimenti denominata “**ispezione con la tecnica della sorveglianza**”;
- **Ispezione “fast”;**

le quali variano solo per l'intensità ed il tempo medio necessario al loro espletamento.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 21/43 |

Di norma l'ispezione viene effettuata senza preavviso; pur tuttavia è considerato lecito preavvisare l'impresa in merito all'ispezione da effettuare qualora:

- ⇒ l'AC ritenga indispensabile la presenza del titolare dello stabilimento;
- ⇒ il mancato preavviso può molto probabilmente inficiare l'esecuzione stessa dell'ispezione (ad es. negli stabilimenti che operano saltuariamente, in aziende agricole o zootecniche dove spesso non sono presenti gli addetti, etc).

L'ispezione consta di una o più verifiche.

Il monitoraggio e la sorveglianza rappresentano, rispettivamente, una forma di aggregazione di ispezioni e un metodo particolare di effettuazione di ispezioni: nel monitoraggio viene controllato uno specifico aspetto in più stabilimenti (in ognuna di esse pertanto viene effettuata un'ispezione per il controllo di quello specifico aspetto); prendendo spunto dall'ormai abrogato Reg. (CE) 882/04, la sorveglianza invece è un'ispezione durante la quale vengono sottoposte a controllo tutte le attività svolte in uno stabilimento/azienda.

Ogni ispezione corrisponde al controllo di una delle linee d'attività svolte in uno stabilimento. Ad esempio se nel corso del medesimo accesso presso uno stabilimento nel quale vengono svolte più linee d'attività, sono state ispezionate due di queste linee, risulterà che sono state effettuate due ispezioni. Il sistema informatico di supporto è predisposto per l'inserimento di più ispezioni effettuate nel corso di un unico accesso presso uno stabilimento che svolga più linee d'attività; ciò è fondamentale per ottenere una reportistica distinta per linea d'attività sul:

- ⇒ numero dei controlli ufficiali effettuati;
- ⇒ numero dei campioni prelevati;
- ⇒ numero e grado di non conformità rilevate.

La differenza tra una ispezione "semplice" ed una effettuata con la tecnica della sorveglianza, consiste nel fatto che nel corso della prima le verifiche possono limitarsi anche solo ad uno o alcuni aspetti, mentre nel caso della sorveglianza devono essere verificati tutti gli aspetti che attengono le attività svolte nella linea d'attività dello stabilimento, ad eccezione del controllo dell'autocontrollo per il quale si ritiene più appropriato l'audit.

Nel corso di tale tipologia di ispezione si dovrà procedere a raccogliere ogni evidenza utile alla valutazione del rischio dello stabilimento.

Quando uno stabilimento/azienda svolge linee di attività di competenza di entrambi i Servizi (Medici e Veterinari) si dovrà preferibilmente optare per l'effettuazione congiunta di tale ispezione.

Al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione nella fase della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle linee d'attività che possono essere svolte negli stabilimenti (Scheda del Controllo Ufficiale – SCU).

Al fine di giungere ad una definizione quanto più possibile obiettiva del livello di rischio degli stabilimenti riconosciuti, viene considerata come best practice:

- far effettuare le ispezioni con la tecnica della sorveglianza da personale diverso da quello impegnato solitamente ad effettuare ispezioni semplici nello stesso stabilimento;

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 22/43 |

- far partecipare all'ispezione, a supporto dei controllori, il medico o veterinario ufficiale referente di uno stabilimento riconosciuto.

### AUDIT

L'audit è una tecnica di controllo ufficiale che si attua previo preavviso all'impresa.

L'audit deve consentire di verificare che l'impresa ed il personale dell'impresa, osservino le procedure, le istruzioni e le linee guida poste a tutela della salute pubblica, e che le stesse siano efficaci. L'audit, pertanto, è uno strumento insostituibile per accertare che:

- l'impresa abbia ben chiaro gli obiettivi di salute e di tutela della leale concorrenza da raggiungere;
- le modalità di svolgimento delle attività operative siano appropriate e idonee a raggiungere gli obiettivi prestabiliti;
- le modalità di svolgimento delle attività operativo/produttive siano conformi alla normativa ed a quanto stabilito dall'impresa stessa in autocontrollo;
- le modalità di svolgimento delle attività operative siano sufficientemente descritte, siano state diffuse al personale e siano state da loro comprese.

Attraverso le ispezioni quindi è possibile valutare la conformità dello stabilimento sottoposto a controllo nel momento stesso dell'ispezione, mentre attraverso l'audit, valutando le procedure messe in atto, si può verificarne l'efficacia e prevederne il rischio in base ai dati acquisiti.

Il Reg. (UE) 2017/625 all'art. 2 prevede che, oltre ai controlli ufficiali, le A.C. procedono all'effettuazione anche di «altre attività ufficiali», attività che, sebbene possano essere svolte anche con le stesse tecniche dei controlli, come ad esempio le ispezioni ed i monitoraggi, sono diverse dai controlli ufficiali stessi. Sebbene il regolamento non dia una definizione precisa di tali attività, ne include come esempio quelle tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, **a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali.**

|                                                                                                                      |                                                                                                            |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                              | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br><b>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b> in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 23/43 |

## 10. REGISTRAZIONI DEL CONTROLLO UFFICIALE

Operativamente, il Dirigente Medico responsabile del procedimento trasmette a mezzo posta elettronica la documentazione utile all'effettuazione del controllo ufficiale all'I.D.F. Coordinatore il quale assegna tale "fascicolo" ai Tecnici della Prevenzione incaricati dell'ispezione, di norma almeno due giorni prima dell'accesso ispettivo, salvo che per attività non programmabili, al fine di consentire la valutazione degli atti precedenti ed eventuali criticità. In caso di criticità o dubbi, i T.D.P. possono rivolgersi all'I.D.F. Coordinatore e/o al Dirigente Medico per concordare la strategia d'intervento.

E' opportuno che l'intervento sia eseguito da almeno due T.d.P., i quali devono: sempre qualificarsi esibendo la di tessera di riconoscimento; indossare adeguati indumenti in relazione all'oggetto del controllo, della struttura ispezionata e della sicurezza sul luogo di lavoro; condurre l'ispezione sempre alla presenza del rappresentante legale dell'impresa o di un suo rappresentante.

Nel corso dell'ispezione possono comunque sorgere situazioni che impongono di utilizzare metodi di controllo diversi dall'ispezione. In tal caso, gli ispettori possono integrare l'ispezione effettuando campionamenti (procedura specifica di cui agli specifici piani regionali di campionamento alimenti ai quali si rimanda) da destinare ad analisi ufficiali. In casi di situazioni di gravi non conformità, suscettibili di modifiche dello stato dei luoghi e/o delle cose, devono effettuarsi opportuni rilievi fotografici.

L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali devono essere sempre documentati, ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2017/625, su apposita **scheda di controllo ufficiale – SCU** che contenga le informazioni acquisite nel corso dei controlli ufficiali, e che riporti le seguenti indicazioni:

- identificazione univoca del documento (protocollo, riferimento loco-temporale preciso);
- data e ora di esecuzione del controllo;
- identificazione del personale che esegue il controllo ufficiale;
- identificazione dell'OSA/OSM/Azienda e più precisamente della Impresa;
- tipologia di stabilimento e relativa attività produttiva;
- motivo del controllo (es.: programmato, follow up, su richiesta, su segnalazione, di iniziativa);
- obiettivo del controllo;
- metodo/i di controllo ufficiale applicato (monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento);
- le aree/campi di indagine controllati e gli ambienti/attrezzature controllati e altri eventuali riscontri;
- descrizione della non conformità con riferimento alla norma;
- risultati del controllo;
- eventuale indicazione degli interventi che l'OSA/OSM/Azienda deve adottare, con relativa tempistica;
- firma di chi esegue il controllo ufficiale;
- firma di un rappresentante dell'OSA/OSM.

I riscontri rilevati saranno successivamente registrati direttamente nel sistema informativo di supporto aziendale dal personale che ha effettuato il controllo ufficiale.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 24/43 |

Gli operatori che hanno eseguito l'ispezione, sono tenuti a rappresentare verbalmente all'I.D.F. Coordinatore e/o Dirigente Medico eventuali situazioni indicate nella SCU che necessitano di ulteriori adempimenti (sanzioni amministrative, diffide, ulteriori accertamenti d'ufficio, ecc).

Per quanto non espressamente indicato in questo paragrafo, relativamente agli adempimenti correlati, si fa riferimento alla procedura che disciplina le azioni da intraprendere in caso di riscontro di non conformità.

## 11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Si definisce **“non conformità”** la mancata corrispondenza di un'azione, attività, alimento, attrezzatura, struttura, documento, stato di un animale, etc, ai requisiti di una normativa, oppure una procedura errata che, a giudizio del valutatore, aumenta il rischio inteso come funzione della probabilità della presenza di un pericolo; esse possono essere identificate anche come **“carenze”** o **“errori”** o **“omissioni”** dolose o colpose, e denotano in ogni caso un limite sulle capacità di valutazione del rischio da parte dell'operatore e sulla sua capacità di approntare correttamente le procedure di autocontrollo.

Nel rispetto della ratio dei Reg. (CE) 178/02 e 852/04 che danno la completa responsabilità delle attività svolte in uno stabilimento/azienda all'impresa, non è compito dell'A.C. indicare le azioni correttive da adottare. Queste sono lasciate alla libera scelta dell'impresa nel rispetto degli obiettivi della norma e dei tempi stabiliti dall'autorità competente stessa. Quest'ultima deve solo verificare l'adozione, la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'impresa entro i termini prescritti.

Della rilevazione bisogna darne opportuna conoscenza all'operatore affinché questi possa mettere in atto tutte le azioni correttive per annullare la non conformità ed i suoi effetti.

Al fine di adottare provvedimenti proporzionati al rischio effettivo, l'A.C. valuta le non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali.

La presenza di **“difetti”** che indicano scostamenti dal dettato delle norme è da considerarsi fisiologica e la capacità di riscontrarli è un buon indicatore di attenzione e sensibilità da parte di chi conduce la verifica e di un sistema di controllo efficace.

La quantità di N.C. rilevate e la loro corretta classificazione è, inoltre, utile alla classificazione degli stabilimenti in base al rischio e alla programmazione dei successivi controlli.

La classificazione permette di uniformare il comportamento degli organi di controllo in merito ai provvedimenti adottati e alla contestazione di sanzioni.

Per quanto sopra esposto, l'individuazione di una non conformità deve essere basata sui seguenti elementi:

- **Requisito:** principio o criterio richiesto e stabilito dalla normativa;
- **Difetto:** lo scostamento dal requisito;
- **Evidenze della non conformità:** gli elementi che dimostrano lo scostamento.

L'art.5 del D.Lgs 27/2021 fornisce due definizioni di non conformità:

- **non conformità minori (nc):** quelle che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute ed il benessere degli animali;
- **non conformità maggiori (NC):** quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute ed il benessere degli animali.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 25/43 |

Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor, nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello del Servizio: non esistono, infatti, strumenti in grado di fotografare tutte le possibili variabili presenti in un'attività di controllo ufficiale, quali ad esempio la tipologia di processo produttivo, le caratteristiche degli alimenti prodotti, le dimensioni dell'impresa, ecc.

A titolo di mero esempio, per la classificazione delle non conformità dovrebbero essere considerate:

- *il tipo di non conformità*: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto a provati problemi igienici o di contaminazione crociata;
- *il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano*: la presenza di soluzioni di continuità o di ruggine in un'area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al riscontro delle stesse problematiche in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione;
- *l'estensione della non conformità*: diversa classificazione sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un'intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti;
- *i dati precedenti dell'OSA/OSM*: la valutazione finale terrà in debita considerazione anche i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un'impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità ripetute in almeno due ispezioni/audit consecutivi.

### 11.1 MISURE DA ADOTTARE IN CASO NON CONFORMITÀ

Nel determinare la risultanza di ogni evidenza raccolta è necessario attenersi ai seguenti livelli di conformità:

| Scala della conformità                                                                                | Livello di conformità                                                      | Azioni conseguenti                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisito/procedura completamente rispettato                                                          | Conforme al requisito                                                      | Nessuna                                                                                                                       |
| Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio                   | Conforme ma da migliorare                                                  | Indicazioni di miglioramento di cui all'articolo 13 (d) Reg. UE 2017/625                                                      |
| Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio | Non conforme minore-Inadeguatezza                                          | Azioni esecutive di cui all'art. 138 punto 2 Reg. UE 2017/625                                                                 |
| Requisito/procedura non rispettato che incide sulla sicurezza alimentare                              | Non conforme grave-Assenza / mancata o non corretta applicazione requisito | Azioni esecutive di cui all'art. 138 punto 2 lettere da c) a j) Reg. UE 2017/625 + Sanzioni amministrative / Notizie di reato |

Come richiamato nel considerando 88 del Reg. (UE) 2017/625, l'A.C. indaga sui casi di sospetta non conformità alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e, qualora si accerti un caso di non conformità, occorre determinarne l'origine e la portata, nonché le responsabilità degli operatori. L'A.C. adotta inoltre le misure opportune per garantire che gli operatori in questione pongano rimedio alla situazione e per prevenire ulteriori casi di non conformità.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 26/43 |

L'organizzazione e lo svolgimento di indagini e azioni di esecuzione da parte dell'A.C. dovrebbero tenere debitamente conto dei potenziali rischi e della probabilità che vi siano pratiche fraudolente o ingannevoli nella filiera agroalimentare.

Una non conformità, pertanto, può essere **“sospetta”** oppure **“accertata”**.

In caso di **non conformità sospetta**, ai sensi dell'art. 137 del Reg. (UE) 2017/625, l'A.C. svolge un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto. Se necessario, le azioni intraprese comprendono: a) un'intensificazione dei controlli ufficiali su animali, merci e operatori per un periodo di tempo opportuno; b) il fermo ufficiale di animali e merci e di eventuali sostanze o prodotti non autorizzati, a seconda del caso.

In caso di **non conformità accertata**, ai sensi dell'art. 138 del Reg. (UE) 2017/625, La.C.: a) intraprende ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore; e b) adotta le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi.

Nel decidere le misure da adottare, l'A.C. tiene conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità. L'A.C. adotta ogni provvedimento che ritiene opportuno per garantire la conformità alla normativa, tra cui quelli elencati al comma 2, art. 138 del Reg. (UE) 2017/625. In funzione della situazione riscontrata, all'OSA/OSM spetta l'obbligo di porre in atto le dovute azioni, quali: individuazione e rimozione della causa in modo che se ne impedisca il ripetersi, ripristino delle condizioni conformi.

Di seguito si riporta una tabella sinottica che, tenendo conto del Reg. (UE) 2017/625 e del D.Lgs 27/2021, vuole fornire indicazioni univoche per la corretta interpretazione, in ambito aziendale, dei provvedimenti che devono essere assunti in caso di non conformità sospetta o accertata.

| Art. 5 D.Lgs 27/2021         |                                                                                                                                               | Relazione art. 13 Reg. UE 2017/625     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia di non conformità  | Definizione                                                                                                                                   | Esito Controllo Ufficiale              | Azioni/misure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| //                           | //                                                                                                                                            | Conforme                               | //                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Non conformità sospetta      | Non conformità sospetta per la quale sono necessari ulteriori accertamenti                                                                    | Non conformità sospetta                | Indagini per confermare o eliminare il sospetto di non conformità ex art.137 Reg.UE 2017/625.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Non conformità minore (nc)   | Requisito/procedura non rispettato, ma che non comporta un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali | Non conformità minore accertata (nc)   | Azioni in caso di accertata non conformità ex art 138 Reg.UE 2017/625: intraprendere ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della nc e per stabilire le responsabilità dell'operatore; adottare le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di nc e ne impedisca il ripetersi; adottare ogni provvedimento che si ritiene opportuno per garantire la conformità alla normativa (comma 2, art. 138 del Reg.UE 2017/625). |
| Non conformità maggiore (NC) | Requisito/procedura non rispettato che comporta un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali         | Non conformità maggiore accertata (NC) | Sospensione attività parziale/totale ex art 138 Reg.UE 2017/625                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                              |                                                                                                                                               |                                        | Sequestro / blocco ufficiale (art 65 Reg.UE 2017/625 / art. 13 Legge n. 689 del 24/11/1981)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                              |                                                                                                                                               |                                        | Sanzioni ex art 139 Reg.UE 2017/625 (se amministrative compilare campo DIFFIDA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                              |                                                                                                                                               |                                        | Altro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 27/43 |

La tabella deve essere considerata uno strumento flessibile, che da un lato “istituzionalizza” la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (*concetto fortemente richiamato nel Reg. (UE) 2017/625, che addirittura prevede due articoli diversi: il 138 per l'adozione di azioni in caso di accertata non conformità e il 139 per la contestazione di sanzioni*) e dall'altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti.

In attesa di ulteriori disposizioni ministeriali, in base alle definizioni previste all'art.5 del D.Lgs 27/2021, ciò che differenzia una non conformità minore da non conformità maggiore è esclusivamente il “**rischio immediato**” per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali in relazione all'alimento o al mangime.

La mancata attuazione delle disposizioni emanate con il provvedimento di imposizioni, per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di N.C. e ne impedisca il ripetersi, costituisce violazione dell'art. 138, punto 2 del Reg. (UE) 2017/625, per la quale, l'art. 6 comma 7 del D.Lgs 193/2007 prevede il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria.

L'OSA/OSM interessato o un suo rappresentante ricevono:

- la notifica scritta della decisione concernente l'azione da intraprendere, unitamente alle relative motivazioni;
- le informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.

La mancata rimozione di una non conformità minore nei tempi prescritti, fatto salvo cause di forza maggiore, o se la sua risoluzione risulta inadeguata e perciò inefficace, esiterà in una non conformità grave.

Si deve considerare una non conformità grave anche il ripetersi di non conformità minori ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito/procedura e/o correlate fra di loro.

Le misure adottate devono essere effettive, proporzionate, dissuasive e contestualizzate alla realtà operativa oggetto del controllo.

Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti sanzionatori, è necessaria la formale contestazione all'operatore in sede di vigilanza igienico-sanitaria e la redazione di appositi atti distinti.

La rilevazione di illeciti di natura penale prevede la trasmissione degli atti all'Autorità Giudiziaria secondo i dettami della vigente normativa settoriale.

In caso di rilevazioni di N.C. che comportino violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, applica **l'istituto della diffida**, (di cui al D.L. 24 giugno 2014 n. 91 e s.m.i.), **laddove accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, relative a prodotti non ancora in commercio, anche solo in parte.**

L'OSA/OSM, in tal caso, è tenuto ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo, non dovendo pertanto procedere al pagamento della sanzione amministrativa.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 28/43 |

Tutti i costi sostenuti in conseguenza delle azioni intraprese a seguito di una non conformità accertata (art. 138 del Reg.UE 2017/625) sono a carico degli operatori responsabili (D. Lgs 32/21). Comprese le spese relative alle ispezioni o ulteriori verifiche (es. analisi) per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti emerse in fase di controllo ufficiale, che ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari.

Dovrebbero essere previsti controlli supplementari finalizzati alla verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate, in particolare per le non conformità gravi NC. Negli altri casi è possibile verificare l'efficacia delle misure adottate dall'OSA/OSM nel corso dell'intervento programmato successivo, che potrà eventualmente essere anticipato rispetto alla normale programmazione.

In ogni caso l'operatore dovrà far pervenire alla A.C. documentazione scritta della risoluzione della non conformità entro il termine assegnato per la risoluzione della stessa.

*Gli atti di carattere ordinario e cautelare, predisposti e riportati in caso di rilievo di non conformità dal personale ispettivo nella S.C.U., sono convalidati dall'A.C. in un tempo non superiore alle 48 ore mediante notifica, ai sensi dell'articolo articolo 138 comma 3 del Reg. (UE) 2017/625, all'operatore interessato ed agli aventi diritto.*

In linea generale, i provvedimenti amministrativi vanno adottati previa comunicazione all'interessato dell'avvio del procedimento ai sensi dell'art. 7 della 241/90 e s.m.i. con le modalità di cui all'art. 8 stessa Legge; pur tuttavia ai sensi del punto 1 dello stesso art. 7, tale comunicazione non è necessaria laddove ci siano particolari esigenze di celerità del procedimento, come nel caso dei provvedimenti contestuali ad un sopralluogo ispettivo, in quanto finalizzati alla tutela della salute pubblica; inoltre tali provvedimenti hanno efficacia cautelare ed urgente ai sensi dell'art. 21 bis e quater della L. 241/1990. Pertanto la comunicazione all'interessato dei provvedimenti amministrativo-sanitari effettuata mediante la redazione della S.C.U. contestualmente all'ispezione stessa, nella quale sono state regolarmente descritte le non conformità e la loro valutazione del rischio, è sufficiente ad adempiere a tutte le succitate norme in materia di procedimento amministrativo e ad assicurare la loro validità.

In ogni caso, l'A.C. conserva il diritto all'autotutela ex art. 21 nonies della L. 241/90 (*annullamento d'ufficio*), avendo la facoltà di apportare modifiche o annullare atti illegittimi per vizi di forma o per qualsiasi altro valido motivo. L'annullamento d'ufficio è effettuato dai dirigenti così come gerarchicamente collocati nella struttura organizzativa cui appartiene l'operatore che ha effettuato il controllo e ha adottato gli atti considerati illegittimi.

Ad ogni rilevazione di una non conformità (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve seguire una successiva verifica documentata dell'avvenuta risoluzione.

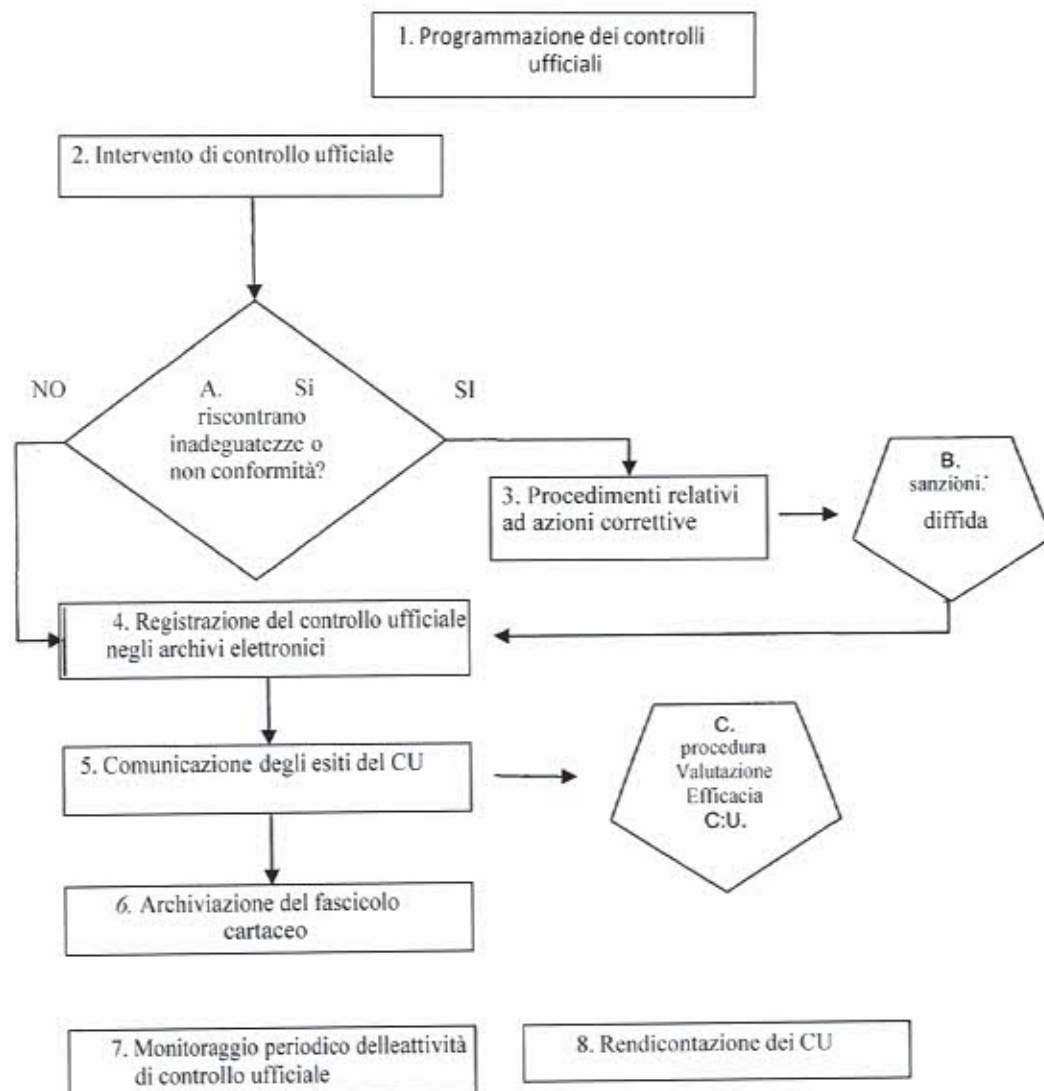
Nell'effettuare la nuova ispezione, tesa alla necessaria verifica, il personale incaricato del controllo compilerà una nuova S.C.U., compilando la specifica sezione all'uopo prevista.

Nel caso il personale incaricato del controllo accerti l'avvenuta risoluzione della non conformità, questa può essere considerata chiusa e gli atti possono essere archiviati.

Nel caso si verifichi la mancata risoluzione della non conformità, il personale incaricato del controllo procederà ad una o più azioni di follow up descritte.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 29/43 |

## 12. DIAGRAMMA DI FLUSSO



|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 30/43 |

### 13. VERIFICA DELL'EFFICACIA E DELL'APPROPRIATEZZA DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

L'intesa stato regioni 10 novembre 2016 concernente "linee guida per il controllo ufficiale", al capitolo 8 stabilisce che la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza delle attività comprende diverse fasi:

- ⇒ **a priori:** verifica della qualità, della coerenza e dell'applicazione dei documenti di pianificazione e delle procedure documentate, modulistica, circolari, istruzioni, espletata attraverso audit interni;
- ⇒ **in tempo reale: valutazione sul campo**, sulla base di criteri predefiniti, dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali: **a) prevede dapprima una verifica presso le sedi di servizio** del personale addetto al CU per le valutazioni riguardanti la possibilità di accesso da parte del personale addetto ai C.U., alla normativa di interesse; presenza di procedure correlate alle mansioni da svolgere; aderenza delle prestazioni, piani di lavoro/programmi di servizio; corretto utilizzo ed archiviazione, anche digitale, della documentazione correlata all'esecuzione dei C.U.; correttezza della registrazione delle attività svolte; eventuale presenza di DPI. **B) Prevede successivamente attività di supervisione sul campo mediante sopralluoghi congiunti negli stabilimenti /attività** al fine di verificare la corretta applicazione delle normative vigenti in materia; verificare la corretta applicazione delle procedure ed istruzioni operative al caso concreto; verificare le modalità di esecuzione delle prestazioni ed il rispetto dei tempi di esecuzione tenendo conto dell'incarico e delle competenze professionali e organizzative del personale coinvolto; verificare il corretto utilizzo /compilazione della specifica modulistica di servizio, correlata all'esecuzione di C.U.
- ⇒ **a posteriori:** valutazione a campione dei verbali di controllo ufficiale già emessi, tramite la compilazione di una apposita scheda di verifica.

Al termine della verifica / supervisione il Direttore della U.O.C., o suo delegato, opera una sintesi sull'esecuzione del C.U. congiuntamente al Dirigente/TdP sottoposto a supervisione.

Le conclusioni vengono formalizzate nel rapporto di "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali" che deve essere datato, firmato e deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- riferimento al programma di verifica, alla data e al luogo;
- Dirigente/TdP sottoposto a verifica / supervisione;
- ambito di verifica;
- attività ispezionata;
- argomenti trattati;
- documentazione verificata;
- descrizione delle criticità riscontrate;
- valutazione sintetica dei risultati di verifica ;
- eventuali osservazioni.

Al termine della verifica documentale e sul campo, in caso di esito sfavorevole, il Direttore U.O.C. definisce le azioni correttive per il miglioramento della qualità delle prestazioni professionali e/o stabilisce modificazioni al modello organizzativo.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 31/43 |

#### 14. SISTEMA INFORMATIVO E RAPPORTI CON IL LABORATORIO UFFICIALE

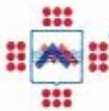
Tutte le prestazioni / attività effettuate ed i campionamenti eseguiti (*in base agli specifici piani regionali ai quali si rimanda*) devono essere registrati su software applicativo di gestione aziendale secondo le indicazioni vigenti ed i relativi supporti cartacei devono essere archiviati. E' necessario registrare accuratamente il motivo dell'accesso per essere in grado di monitorare lo stato di avanzamento delle attività e di produrre reports completi ed affidabili.

Tutte le comunicazioni relative ai campionamenti di cui ai piani regionali tra questo S.I.A.N. ed i Laboratori Ufficiali di riferimento (IZS ed ARPAB) si concretizzano mediante la trasmissione telematica a mezzo posta elettronica (ordinaria e certificata) in anticipazione della copia cartacea, debitamente protocollata, relativa ad atti e loro risultanze (in fattispecie campionamenti ed esiti analitici). Per quanto concerne gli esiti analitici prodotti dall'IZS, gli stessi sono consultabili direttamente da remoto mediante la piattaforma informatica STUD PB (Sistema Telematico Unificato Diagnostica) accedendo con le credenziali in dotazione al personale referente.

Per quanto non espressamente previsto dalla presente procedura operativa si rimanda ai dettami della normativa vigente citata.

#### 15. ELENCO PERSONALE del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.)

|                           |                            |            |                                                                                                  |
|---------------------------|----------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Direttore SIAN FF         | Dott. Rocco Luigi Eletto   | 0835253602 | <a href="mailto:ROCCO.ELETTO@ASMBASILICATA.IT">ROCCO.ELETTO@ASMBASILICATA.IT</a>                 |
| Tecnico della Prevenzione | Dott. Francesco Fiorentini | 0835253831 | <a href="mailto:FRANCESCO.FIORENTINI@ASMBASILICATA.IT">FRANCESCO.FIORENTINI@ASMBASILICATA.IT</a> |
| Tecnico della Prevenzione | Dott. Paolo Busco          | 0835252161 | <a href="mailto:PAOLO.BUSCO@ASMBASILICATA.IT">PAOLO.BUSCO@ASMBASILICATA.IT</a>                   |
| Tecnico della Prevenzione | Dott.ssa Elena Fabiano     | 0835253615 | <a href="mailto:ELENA.FABIANO@ASMBASILICATA.IT">ELENA.FABIANO@ASMBASILICATA.IT</a>               |
| Tecnico della Prevenzione | Dott. Giuseppe Bellusci    | 0835986458 | <a href="mailto:GIUSEPPE.BELLUSCI@ASMBASILICATA.IT">GIUSEPPE.BELLUSCI@ASMBASILICATA.IT</a>       |
| Dietista                  | Dott.ssa Loredana D'amico  | 0835986405 | <a href="mailto:LOREDANA.DAMICO@ASMBASILICATA.IT">LOREDANA.DAMICO@ASMBASILICATA.IT</a>           |
| Collaboratore Amm.vo      | Dott.ssa Monica SASSO      | 0835253584 | <a href="mailto:MONICA.SASSO@ASMBASILICATA.IT">MONICA.SASSO@ASMBASILICATA.IT</a>                 |

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 32/43 |

## 16. ALLEGATI

### ALLEGATO 1: Modello SCU (Scheda del Controllo Ufficiale)

#### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
Via Montescaglioso – 75100 Matera  
Tel.: 0835- 253602  
mail: [rocco.eletto@asmmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmmbasilicata.it)

#### SCHEDA DEL CONTROLLO UFFICIALE - SCU Art. 12 Reg. UE 2017/625

Verbale n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Presso la Ditta: " \_\_\_\_\_ " (P.IVA \_\_\_\_\_ - Tel. \_\_\_\_\_) con sede legale in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_

PEC: \_\_\_\_\_

Nello stabilimento posto in: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_

Coordinate geografiche: --//

Responsabile legale: Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_

N° Autorizzazione sanitaria / Registrazione / Riconoscimento: \_\_\_\_\_

Attività esercitata: \_\_\_\_\_; n. pasti: \_\_\_\_\_ --//

Responsabile autocontrollo: Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ ☐ dipendente/socio ☐ legale rappresentante ☐ consulente esterno

N. Addetti: \_\_\_\_\_ presenti all'atto della verifica

Il giorno \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ dell'anno \_\_\_\_\_, alle ore \_\_\_\_\_, i sottoscritti operatori del Controllo Ufficiale \_\_\_\_\_,

si sono recati presso l'attività sopra riportata, giusta nota / ordine di servizio n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ pervenuta/o agli scriventi a mezzo e-mail in data \_\_\_\_\_,

ed alla costante presenza del Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ nella sua qualità di \_\_\_\_\_; dopo aver declinato le proprie generalità e spiegato i motivi della visita, nell'ambito

del Controllo Ufficiale ai sensi del Reg. UE 2017/625 effettuano:

|                                |                                    |                                        |                                     |                                          |                                      |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUDIT <input type="checkbox"/> | ISPEZIONE <input type="checkbox"/> | Campionamento <input type="checkbox"/> | Su domanda <input type="checkbox"/> | Su segnalazione <input type="checkbox"/> | Programmata <input type="checkbox"/> | follow UP <input type="checkbox"/> su N.C.<br>rilevate con SCU in data:<br>esito verifica:<br><input type="checkbox"/> regolare<br><input type="checkbox"/> NON REGOLARE |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Per la verifica dell'applicazione:

|                                                         |                                                          |                                               |                                                    |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 178/02          | <input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 2073/05 e s.m.i. | <input type="checkbox"/> del D.Lgs. n. 193/06 | <input type="checkbox"/> CSR 78/2010 e CSR 84/2015 |
| <input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 852/04 e s.m.i. | <input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 1069/09          | <input type="checkbox"/> del D.Lgs. n. 181/10 | <input type="checkbox"/> altro                     |
| <input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 853/04 e s.m.i. | <input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 183/05           | <input type="checkbox"/> del D.Lgs. n.158/06  |                                                    |

| Ispezione                      | Verifiche                               | Valutazione                                                                                                     | AREE CONTROLLATE E RISCONTRI                    |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 Registrazione Riconoscimento | 1. Notifica / Atto di ric./ Planimetria | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO |                                                 |
| 2 Struttura e                  | 1. Edilizie, strutturali                | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Tutti i locali ed aree a servizio dell'attività |

|                                                                                                                      |                                                                                                              |  |                           |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | <b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>                                                                         |  | <b>COD: PO-DPSA-05-24</b> |              |
|                                                                                                                      | <b>Esecuzione e Verifica attività di<br/>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br/>Alimenti e Bevande</b> |  | REV. 0.0                  | Pagina 33/43 |

|    |                                                                               |                                                                                 |                                                                                                                 |                                                                |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|    | attrezzatura                                                                  | 2. Attrezzatura, macchinari                                                     | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Tutti i locali ed aree a servizio dell'attività                |
|    |                                                                               | 3. Manutenzione (programma)                                                     | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 4. Manutenzione (gestione)                                                      | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Tutti i locali ed aree a servizio dell'attività                |
| 3  | Condizioni di pulizia e sanificazione                                         | 1. Pulizia e sanificazione (programma)                                          | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Pulizia e sanificazione (gestione)                                           | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Tutti i locali ed aree a servizio dell'attività                |
| 4  | Condizioni di pulizia e sanificazione pre-operativa/operativa                 | 1. Pulizia e sanificazione - Preoperativa / operativa sup. contatto (programma) | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Pulizia e sanificazione - Preoperativa / operativa sup. contatto (gestione)  | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | n.a.                                                           |
| 5  | Igiene del personale e delle lavorazioni                                      | 1. Igiene del personale e delle lavorazioni (programma)                         | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Igiene del personale e delle lavorazioni (gestione)                          | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Area _____                                                     |
| 6  | Formazione del personale                                                      | Formazione del personale                                                        | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
| 7  | Infestanti                                                                    | 1. Lotta infestanti e animali indesiderati (progr.)                             | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Lotta infestanti e animali indesiderati (gest.)                              | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Area _____                                                     |
| 8  | Sottoprodotti di Origine Animale (S.O.A), rifiuti e approvvigionamento idrico | 1. Sottoprodotti di O.A e rifiuti (programma)                                   | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Sottoprodotti di O.A e rifiuti (gestione)                                    | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Gestione Rifiuti                                               |
|    |                                                                               | 3. Approvvigionamento idrico (programma)                                        | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 4. Approvvigionamento idrico (gestione)                                         | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | n.a.                                                           |
| 9  | Rintracciabilità / Ritiro / Richiamo                                          | 1. Lotti / Rintracciabilità / Ritiro / Richiamo (programma)                     | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Lotti / Rintracciabilità / Ritiro / Richiamo (gestione)                      | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Gestione applicativa del processo produttivo                   |
| 10 | Deposito e trasporto                                                          | 1. Temp., magazzino e trasporto (progr.)                                        | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Temperature (gestione)                                                       | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Area _____                                                     |
|    |                                                                               | 3. Magazzino e trasporto (gestione)                                             | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Area _____                                                     |
| 11 | Materie prime, semilavorati                                                   | 1. Qualifica Fornitori                                                          | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Mat. prime, ingredienti, semilavorati (progr.)                               | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 3. Mat. prime, ingredienti, semilavorati (gest.)                                | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Gestione applicativa del processo produttivo                   |
| 12 | Prodotto finito ed etichettatura                                              | 1. Prod. finito, etichettatura e imballaggio (progr.)                           | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale applicativo HACCP                                      |
|    |                                                                               | 2. Prod. finito, etichettatura e imballaggio (gest.)                            | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Gestione applicativa del processo produttivo                   |
|    |                                                                               | 3. Marchiatura di identificazione                                               | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Gestione applicativa del processo produttivo                   |
| 13 | Piano Autocontrollo / HACCP                                                   | 1. Piano di autocontrollo / HACCP (progr.)                                      | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Manuale HACCP del _____, edizione n. _____, Revisione n. _____ |
| 14 | Piano Autocontrollo / HACCP IMPLEMENTAZIONE                                   | 1. Verifica della documentazione (gestione)                                     | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | Documentazione applicativa                                     |
|    |                                                                               | 2. Verifica sul posto e rilievi strumentali (gestione)                          | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO | n.a.                                                           |
| 15 | Altro                                                                         |                                                                                 |                                                                                                                 |                                                                |

|                                                                                                                      |                                                                                                            |  |                           |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | <b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>                                                                       |  | <b>COD: PO-DPSA-05-24</b> |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br><b>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b> in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0                  | Pagina 34/43 |

## RILEVAZIONE NON CONFORMITA' / INADEGUATEZZE- PRESCRIZIONI – AZIONI ESECUTIVE

NON CONFORMITA' / INADEGUATEZZE RELATIVA A: (Riportare l'ispezione / verifica riscontrata non conforme facendo riferimento ai relativi punti indicati nella SCU):

→ DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITA'/ INADEGUATEZZE:

→ EVENTUALI INDICAZIONI DI AZIONI ALL'OPERATORE DA PARTE DELL'AUTORITA' COMPETENTE IN CASO DI REQUISITO VALUTATO "SI PICCOLO" (ART.13 COMMA D, REG UE 2017/625): NESSUNA

|                                                                                                     |                                                                                                            |                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Operato/i sequestro/i <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no<br>Vedi atti allegati | Effettuato/i campionamento/i <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no<br>Vedi atti allegati | Riscontrato/i estremi di reato/i <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no<br>Vedi atti allegati |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## AZIONI ESECUTIVE

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                  |                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------|
| Norma comunitaria (Art. 137 Reg. UE 2017/625) | <input type="checkbox"/> Intensificazione dei controlli ufficiali Reg. UE 2017/625 Art. 137 comma 3 (a) specificare: _____;                                                                                                                                                           |                                                  |                                 |
|                                               | <input type="checkbox"/> Fermo/Blocco ufficiale Reg. UE 2017/625 Art. 137 comma 3 (b);                                                                                                                                                                                                |                                                  |                                 |
|                                               | <input type="checkbox"/> Sequestro cautelativo (art.1 L.283/62 e art. 20 DPR 327/80) (vedi atto correlato);                                                                                                                                                                           |                                                  |                                 |
|                                               | <input type="checkbox"/> Sequestro amministrativo preventivo del PNAA per mangimi (vedi atto correlato);                                                                                                                                                                              |                                                  |                                 |
|                                               | <input type="checkbox"/> Blocco della movimentazione/vincolo sanitario per gli animali vivi (vedi atto correlato);                                                                                                                                                                    |                                                  |                                 |
|                                               | <input type="checkbox"/> Azioni esecutive e/o provvedimenti ai sensi dell'art. 138 comma 2 lettera/a _____ (specificare per esteso una o più azioni/provvedimenti) risoluzione delle non conformità riscontrate come precedentemente citato ai sensi dell'art. 138 comma 1 lettera b) |                                                  |                                 |
| Norme nazionali                               | <input type="checkbox"/> Sanzioni amministrative;                                                                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> Comunicazione all'A.G.; | <input type="checkbox"/> Altro: |

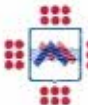
IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE DOVRA' COMUNICARE A QUESTA AZIENDA LA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ DESCRITTE ALLEGANDO LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE ENTRO I TERMINI SOTTO INDICATI: --//  
TERMINE ENTRO IL QUALE PROVVEDERE ALLA PRESCRIZIONE: --//  
AZIONI (CORRETTIVE / PREVENTIVE) CHE LA DITTA INTENDE INTRAPRENDERE:--//

Il Sig. \_\_\_\_\_ sopra generalizzato, in qualità di \_\_\_\_\_, s'impegna a consegnare in giornata il presente atto al titolare e/o legale rappresentante della Ditta, al fine di ottemperare a quanto sopra prescritto nei tempi e nelle modalità sopra indicate. Si precisa che ai sensi del D.Lgs. 6 Novembre 2007, n. 193 art. 6 co. 7, il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6000, inoltre l'interessato sarà soggetto agli ulteriori provvedimenti previsti per la risoluzione delle non conformità. Avverso i provvedimenti sopra indicati l'interessato può promuovere ricorso all'Autorità Competente (DGR 549/18) entro 60 giorni dalla data odierna di notifica diretta dell'atto.

Fatto, letto, confermato e sottoscritto in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_, luogo di cui sopra. Redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'interessato e l'altra trattenuta per gli eventuali ulteriori atti d'Ufficio.

LA DITTA

I VERBALIZZANTI

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 35/43 |

## ALLEGATO 2: Modello Azione Esecutiva ai sensi dell'art 138 del Reg. (UE) 2017/625

### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
Via Montescaglioso – 75100 Matera  
Tel.: 0835- 253602  
mail: [rocco.eletto@asmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbasilicata.it)

**Azione Esecutiva ai sensi dell'art. 138 del Reg. (UE) 2017/625 in riferimento alla SCU (art. 13 Reg. (UE) 2017/625 ) n. \_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) - ASM di Matera**

Provvedimento n. \_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_

**Oggetto:** Azione Esecutiva ai sensi del Reg. (UE) 2017/625, art. 138 - comma 2 lettere e – h.

Impresa alimentare: “\_\_\_\_”, sede legale ed operativa sita in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, di cui è rappresentante legale il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ – Reg. Sanitaria n. \_\_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ a nome di \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_.

**PREMESSO** che nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) 2017/625, in data \_\_/\_\_/\_\_\_\_, il personale del S.I.A.N. dell' ASM di Matera ha proceduto ad effettuare ispezione igienico-sanitaria presso l'impresa alimentare “\_\_\_\_”, sede legale ed operativa sita in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_, di cui è rappresentante legale il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ – Reg. Sanitaria n. \_\_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ a nome di \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ – PEC: \_\_\_\_\_

- ☐ Registrata Reg. (CE) 852/04 N. \_\_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ ☐ Riconosciuta Reg. 852/04; ☐  
☐ Riconosciuta Reg. 853/04 approval number \_\_\_\_\_  
☐ Registrata Reg. 1069/09 approval number \_\_\_\_\_; ☐ Riconosciuta Reg. 1069/09 approval number \_\_\_\_\_

**DATO ATTO** della Scheda Controllo Ufficiale (SCU) - \_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_, redatta dal personale addetto al Controllo Ufficiale del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) - ASM di Matera, cui si rimanda per relationem e che fa parte integrante e sostanziale del presente atto;

#### VISTI

- la L. n. 241/1990 e s.m.i.
- il Reg. CE n.852/04;
- il Reg. UE 2017/625;
- il D.Lgs 193/2007;
- la D.G.R. n.2194/2017 e s.m.i.;
- la D.G.R. 15.12.2015, n. 1638

**CONSTATATO** che nel corso del controllo ufficiale del \_\_/\_\_/\_\_\_\_, eseguito dal personale del S.I.A.N. dell'ASM di Matera, che fa parte integrante e sostanziale del presente atto, sono emerse gravi non conformità igienico sanitarie, così come richiamate nella SCU n. \_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ redatta dal personale S.I.A.N. dell'ASM di Matera;

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 36/43 |

**VALUTATO** che quanto accertato costituisce violazione dell'art. \_\_\_\_ comma \_\_\_\_ del Reg. CE 852/04 sanzionato dal D.lgs. 193/07 art. 6 comma \_\_\_\_, che sarà notificato con atto a parte da codesta U.O.C.

**RITENUTO** necessario procedere ai fini della tutela del pubblico interesse ed in particolare della salute pubblica ed intervenire per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione riscontrata rimuovendo le gravi non conformità accertata al fine di eliminare i potenziali rischi per la pubblica salute.

Dal momento che sussistono particolari esigenze di celerità del procedimento, si applica la deroga ex art.7 della L. 241/90 in materia di comunicazione di avvio del procedimento.

**VISTE** le gravi **NON CONFORMITA'** igienico sanitarie di cui alla SCU n. \_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ redatta dal personale del S.I.A.N. dell'ASM di Matera e la relativa proposta di sospensione/chiusura delle attività svolte nei locali dell'impresa de quo;

#### DISPONE

la **sospensione/chiusura dell'attività** di \_\_\_\_\_, gestita dall'impresa alimentare "\_\_\_\_\_", sede legale ed operativa sita in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, di cui è rappresentante legale il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nata a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ - Reg. Sanitaria n. \_\_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_\_ a nome di \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_

#### AVVERTE

- che a seguito di comunicazione alle email-PEC in intestazione, da parte del rappresentante legale/OSA, di rimozione delle non conformità riscontrate, il personale addetto al controllo ufficiale di questo Servizio procederà ad apposito controllo;
- che la revoca del presente provvedimento, salvo se irrevocabile, potrà avvenire soltanto a seguito di verifica di avvenuta ottemperanza di risoluzione delle NON CONFORMITA' e della avvenuta presentazione della relativa SCIA di variazione del Legale Rappresentante /OSA dell'attività de quo;
- che avverso al presente provvedimento è ammesso, entro 60 giorni dalla notifica, ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale di Basilicata e, in alternativa, entro 120 giorni dalla notifica, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica;
- che ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/03 i dati personali potranno essere inviati ad uffici interni o P.A. esterne con finalità che riguardano la definizione della presente procedura e degli atti conseguenti;
- il responsabile del procedimento è il Direttore U.O.C. o suo Sostituto;
- l'U.O.C. presso cui è possibile esercitare il diritto di accesso agli atti, nei modi e con i limiti indicati dalla Legge 241/90 e ss. ii. e mm. è l'U.O.C. in intestazione.

Sono fatti salvi gli eventuali ulteriori adempimenti in caso di sussistenza di illeciti penali o qualora le violazioni accertate comportino sanzioni amministrative pecuniarie (con atti redatti a parte).

Il presente provvedimento è direttamente ed immediatamente eseguibile.

Si notifica:

- al/alla Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_: PEC \_\_\_\_\_
- ai TdP di questa UOC

Matera, \_\_/\_\_/\_\_\_\_

**L'Autorità Competente**  
**Il Direttore SIAN**

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 37/43 |

### ALLEGATO 3: Modello Azione Esecutiva ai sensi dell'art 138 del Reg. (UE) 2017/625 - REVOCA

#### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
Via Montescaglioso – 75100 Matera  
Tel.: 0835- 253602  
mail: [rocco.eletto@asmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbasilicata.it)

**Azione Esecutiva ai sensi dell'art 138 del Reg. (UE) 2017/625**  
in riferimento alla SCU n. \_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_ (art. 13 Reg. (UE) 2017/625 ) - Servizio Igiene degli  
Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) - ASM di Matera

Provvedimento n. \_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_

Oggetto: Azione Esecutiva ai sensi del Reg. (UE) 2017/625, art 138 - comma 3 lettera a.

Impresa alimentare: \_\_\_\_\_ denominato " \_\_\_\_\_ " gestito dalla " \_\_\_\_\_ ", con sede legale ed operativa sita in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_.

**PREMESSO** che nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) 2017/625, in data \_\_/\_\_/\_\_\_, il personale del S.I.A.N. dell'ASM di Matera ha proceduto ad effettuare ispezione igienico-sanitaria presso l'impresa alimentare \_\_\_\_\_ gestita da " \_\_\_\_\_ ", con sede legale ed operativa sita in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_, di cui è rappresentante legale il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_ – PEC: \_\_\_\_\_

☐ Registrazione Sanitaria N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ ☐ Riconosciuta Reg. 852/04; ☐ altro \_\_\_\_\_  
☐ Riconosciuta Reg. 853/04 approval number \_\_\_\_\_  
☐ Registrata Reg. 1069/09 approval number \_\_\_\_\_; ☐ Riconosciuta Reg. 1069/09 approval number \_\_\_\_\_

**DATO ATTO** della Scheda Controllo Ufficiale (SCU) - \_\_\_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_, redatta dal personale addetto al Controllo Ufficiale del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) - ASM di Matera, cui si rimanda per relationem e che fa parte integrante e sostanziale del presente atto

#### VISTI

- la L. n. 241/1990 e s.m.i.
- il Reg. CE n.852/04;
- il Reg. UE 2017/625;
- il D.L.gs 193/2007;
- la D.G.R. n.2194/2017 e s.m.i.;
- la D.G.R. 15.12.2015, n. 1638

**CONSTATATO** che nel corso del controllo ufficiale del \_\_/\_\_/\_\_\_ eseguito dal personale del S.I.A.N. dell'ASM di Matera, sono state risolte le non conformità igienico sanitarie, di cui alla SCU \_\_\_ del \_\_/\_\_/\_\_\_;

dal momento che sussistono particolari esigenze di celerità del procedimento, si applica la deroga ex art.7 della L. 241/90 in materia di comunicazione di avvio del procedimento;

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 38/43 |

Preso atto della SCU n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ da cui si evince la risoluzione delle non conformità e delle carenze igienico sanitarie;

#### DISPONE

la revoca del provvedimento n. \_\_\_\_ di questa U.O.C. di sospensione/chiusura dell'attività di \_\_\_\_\_, gestita da "\_\_\_\_\_", con sede legale ed operativa sita in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_ n. \_\_, di cui è rappresentante legale il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_

#### AVVERTE

- che avverso al presente provvedimento è ammesso, entro 60 giorni dalla notifica, ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale di Basilicata e, in alternativa, entro 120 giorni dalla notifica, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica;
- che ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/03 i dati personali potranno essere inviati ad uffici interni o P.A. esterne con finalità che riguardano la definizione della presente procedura e degli atti conseguenti;
- il responsabile del procedimento è il Direttore U.O.C. o suo Sostituto;
- l'U.O.C. presso cui è possibile esercitare il diritto di accesso agli atti, nei modi e con i limiti indicati dalla Legge 241/90 e ss. ii. e mm. è l'U.O.C. in intestazione.

Sono fatti salvi gli eventuali ulteriori adempimenti in caso di sussistenza di illeciti penali o qualora le violazioni accertate comportino sanzioni amministrative pecuniarie (con atti redatti a parte).

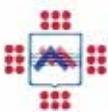
Il presente provvedimento è direttamente ed immediatamente eseguibile.

Si notifica:

- al/alla Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ per mezzo di email PEC: \_\_\_\_\_;
- ai TdP di questa UOC.

Matera, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**L'Autorità Competente**  
**Il Direttore. SIAN**

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 39/43 |

#### ALLEGATO 4: DIFFIDA ex Legge n. 71 del 21 Maggio 2021

### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
Via Montescaglioso – 75100 Matera  
Tel.: 0835- 253602  
mail: [rocco.eletto@asmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbasilicata.it)

Rif. SCU n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

DIFFIDA ex Legge n. 71 del 21 Maggio 2021 dal titolo: "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto Legge n. 42 del 22 Marzo 2021, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia alimentare (G.U. n. 121 del 22/05/2021)".

Provvedimento n. \_\_\_\_/\_\_\_\_

Verbale di Diffida ai sensi della Legge n. 71 del 21 Maggio 2021 - Attività di \_\_\_\_\_ condotta da " \_\_\_\_\_ " (P.IVA \_\_\_\_\_ – pec: \_\_\_\_\_) con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ ed operativa nel Comune di \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_, di cui risulta rappresentante legale il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_

**PREMESSO** che nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) 2017/625, personale di questo Servizio in data \_\_\_\_\_, a seguito di ordine di servizio impartito a mezzo e-mail dal Direttore F.F. ha eseguito ispezione igienico-sanitaria presso l'attività sopra indicata:

☒ Registrata Reg. (CE) 852/04: \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_; ☐ Riconosciuta Reg. 852/04; ☐ altro: notifica ex Reg. CE 852/04-DIA ☐ registrata Reg. 1069/09 approval number ☐ riconosciuta Reg. 1069/09 approval number.

**DATO ATTO** che nel corso dell'ispezione sono emerse non conformità, così come descritte nella scheda di controllo ufficiale SCU n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ cui si rimanda per relationem;

**CONSIDERATO** che trattasi di violazioni sanabili, ossia errori o omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, e che le stesse non sono di pregiudizio per la salute pubblica e che sono accertate per la prima volta dallo scrivente Servizio;

#### VISTI

- la L. n. 241/1990 e s.m.i.
- il Reg. (CE) n.852/04;
- il Reg. (UE) 2017/625;
- il D.Lgs 193/2007;
- la D.G.R. n.2194/2017 e s.m.i.;
- il Reg. (CE) 178/02;
- il D.lgs. 27/2001 e il D. lgs. 42/2021;
- la legge n. 71 del 21/05/2021.

**VALUTATO** che pur trattandosi di violazione (art. \_\_\_\_ comma \_\_\_\_ Reg. (CE) 852/04) per la quale è prevista l'applicazione della sola sanzione amministrativa pecuniaria ai sensi dell'art. 6 comma \_\_\_\_ D.Lgs 193/07, sussistono le circostanze previste al comma 3 dell'allegato della Legge 71 del 21 Maggio 2021 (modificazioni apportate in sede di conversione al

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 40/43 |

Decreto Legge n.42 del 22 Marzo 2021) in quanto trattasi “di errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione ovvero di violazioni le cui conseguenze dannose sono eliminabili”;

#### SI DIFFIDA

Il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
ad adempiere entro 30 (trenta) giorni dalla notifica del presente verbale alle seguenti prescrizioni:

- a)
- b)
- c)

La Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ dovrà comunque garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

#### SI AVVERTE che:

- Al fine di verificare l'adempimento alle prescrizioni sopra indicate, il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ sopra meglio identificato/a è tenuto/a ad inviare entro il predetto termine a questa U.O.C. S.I.A.N. all'indirizzo pec: [uo.prev.salute.umana.matera@pec.asmbasilicata.it](mailto:uo.prev.salute.umana.matera@pec.asmbasilicata.it) un'apposita dichiarazione redatta ai sensi del DPR 445/2000 sull'avvenuto adempimento alle prescrizioni impartite e contenute nel presente verbale di diffida, indicandone i riferimenti del caso ed allegando la documentazione probante. In tal caso il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_ non deve procedere al pagamento di alcuna sanzione amministrativa. Resta inteso che lo scrivente Servizio si riserva di verificare la veridicità della suddetta documentazione;
- I termini concessi per adempiere alla diffida sono sospensivi dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione ritenuta “sanabile”;
- Qualora entro il termine concesso di 30 giorni dalla data di notifica del presente atto non pervenga a questa U.O.C. S.I.A.N., nelle modalità sopra descritte, la dichiarazione di avvenuto adempimento e la documentazione probatoria, si procederà ad effettuare la contestazione della violazione accertata ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 689 del 24/11/1981 con l'esclusione dell'applicazione dell'art. 16 della medesima Legge;
- Si rende edotto/a il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_, nella sua qualità di contravventore, sopra generalizzato/a ed identificato/a, che qualora non voglia adempiere al presente provvedimento di diffida, lo/la stesso/a ha la facoltà, ai sensi e per gli effetti dell'art. 18 della Legge 689/81, di presentare scritti difensivi e/o di essere ascoltato/a dal Direttore di Servizio/Autorità Competente. Nella circostanza potrà richiedere Ordinanza di archiviazione, ovvero di respingimento della opposizione alla diffida. L'esame delle argomentazioni difensive verso la diffida avrà la precedenza sull'esame degli scritti difensivi avverso gli altri processi verbali.

La PARTE DICHIARA: --//

Il presente verbale viene redatto in due esemplari di cui uno viene trasmesso a mezzo posta certificata al/alla Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_.

FATTO E SOTTOSCRITTO in data \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_ presso gli Uffici in Intestazione. --//

I verbalizzanti

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>materà | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande | REV. 0.0           | Pagina 41/43 |

## ALLEGATO 5: Modello Procedimento Sanzione Amministrativa

### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
Via Montescaglioso – 75100 Matera  
Tel.: 0835- 253602  
mail: [rocco.eletto@asmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbasilicata.it)

#### PROCESSO VERBALE DI CONTESTAZIONE DI SANZIONE AMMINISTRATIVA n. \_\_\_\_/\_\_\_\_

L'anno \_\_\_\_ addì \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_ presso il Servizio in intestazione, i sottoscritti  
\_\_\_\_ operanti presso l'U.O.C. S.I.A.N. - A.S.M. Matera, redigono il presente verbale a seguito di  
verifica igienico-sanitaria eseguita in data \_\_\_\_ presso l'attività di \_\_\_\_ corrente in \_\_\_\_ alla Via  
\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ gestita da "\_\_\_\_" (P.IVA \_\_\_\_ - pec: \_\_\_\_) con sede legale in \_\_\_\_  
alla Via \_\_\_\_ n. \_\_\_\_, di cui risulta essere Legale Rappresentante il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_ nato/a a  
\_\_\_\_ il \_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_ n. \_\_\_\_. --//

Nel corso della verifica ispettiva è stato accertato \_\_\_\_, in fattispecie si riscontrava che  
\_\_\_\_, giusta Scheda del Controllo Ufficiale - Verbale n. \_\_\_\_  
del \_\_\_\_, che qui s'intende integralmente richiamato e già in possesso di \_\_\_\_, nella sua  
qualità di \_\_\_\_, che ha presenziato alle operazioni di verifica.

**TRASGRESSORE:** Sig./Sig.ra \_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_ il \_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_ n. \_\_\_\_

**OBBLIGATO IN SOLIDO:** Sig./Sig.ra \_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_ il \_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_ n. \_\_\_\_

Per quanto descritto in precedenza, si contesta la violazione all'art. \_\_\_\_ comma \_\_\_\_ del Regolamento (CE) n. 853/2004 sanzionata dall'art. 6 comma \_\_\_\_ del Decreto Legislativo n. 193 del 06 Novembre 2007 che prevede una sanzione amministrativa pecuniaria da euro \_\_\_\_ a euro \_\_\_\_.

Si avverte che con effetto liberatorio, ai sensi dell'art. 16 della Legge 24/11/1981 n. 689, è ammesso il pagamento in misura ridotta della somma di euro \_\_\_\_ (\_\_\_\_), pari al doppio del minimo o terzo del massimo della sanzione prevista, entro il termine di **SESSANTA** giorni dalla notifica del presente atto.

Tale somma (euro \_\_\_\_) dovrà essere versata sul c/c postale n. 95747671 intestato a: AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MATERA SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE, riportando nella causale la seguente dicitura: Sanzione Amministrativa n. \_\_\_\_/\_\_\_\_ – S.I.A.N.

**Dell'avvenuto pagamento sarà data prova, mediante esibizione diretta o invio al Servizio in intestazione, di copia della ricevuta di versamento. In difetto, sarà avviata la procedura prevista dall'art. 17 della legge n. 689/81, relativamente al provvedimento di ordinanza-ingiunzione.**

Avverso la presente sanzione l'O.S.A., entro trenta giorni dalla notifica del presente, potrà far pervenire in forma scritta all'Autorità Competente Locale Direttore della U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASM di Matera Via Montescaglioso 75100 – Matera pec: [asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it](mailto:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it) memorie difensive inerenti gli aspetti giuridici e/o richieste di audizioni.

Il presente atto viene redatto in duplice copia di cui una trasmessa al trasgressore o chi per esso e l'altra verrà trasmessa all'Autorità Competente Locale Direttore della U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASM di Matera.

I Verbalizzanti

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 42/43 |

## ALLEGATO 6: Modello Attestato Sanitario per esportazione extra unione europea

### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
 U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
 Via Montescaglioso – 75100 Matera  
 Tel.: 0835- 253602  
 mail: [rocco.eletto@asmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbasilicata.it)

Matera, \_\_. \_\_. \_\_.

#### ATTESTATO SANITARIO PER ESPORTAZIONE EXTRA UNIONE EUROPEA richiesta del \_\_. \_\_. \_\_.

La Ditta " \_\_\_\_\_ " con stabilimento in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ - Italia, è in possesso della registrazione sanitaria n. \_\_\_\_\_ del \_\_. \_\_. \_\_. ed è autorizzata alla produzione, preparazione e confezionamento del seguente prodotto alimentare: " \_\_\_\_\_ ";  
 i prodotti della " \_\_\_\_\_ " sono destinati al consumo umano;  
 i prodotti alimentari sono stati lavorati in uno stabilimento riconosciuto idoneo dalla Autorità Sanitaria Competente;  
 i prodotti della " \_\_\_\_\_ " sono in libera vendita senza restrizioni in questa nazione e all'estero, sono fabbricati secondo i requisiti dell'UE e sono idonei al consumo umano;  
 in considerazione delle loro caratteristiche possono essere liberamente commercializzati con la stessa composizione ed imballaggio;  
 i prodotti provengono da stabilimento sottoposto a controllo ufficiale periodico come da Regolamenti (CE) 2002/178 - 2004/852 - Reg. (UE) 2017/625;

#### HEALTH CERTIFICATION FOR EXPORTATION OUTSIDE EUROPEAN COMMUNITY request of \_\_. \_\_. \_\_.

We hereby certify that:

the factory " \_\_\_\_\_ " with its unit production located – street \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - (Italy), it has the following registration number from \_\_. \_\_. \_\_. n. \_\_\_\_\_. This factory is authorized for the production, preparation and packaging of the following food product : " \_\_\_\_\_ ";  
 the products manufactured by this company " \_\_\_\_\_ " are for human consumption;  
 the products have been processed in a plant approved by the Health Authority;  
 the products of " \_\_\_\_\_ " are for free sale without restriction in this nation and foreign countries, are manufactured according to EU requirements and are fit for human consumption;  
 on account of their characteristics, the products can be freely sold with the same composition and packaging;  
 the products are produced into the plant under control of Food and Nutrition Public Service (SIAN) following the Regulations CE 2002/178 - 2004/852 - Reg. (UE) 2017/625.

Il Direttore  
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

|                                                                                                                      |                                                                                                     |  |                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|--------------|
|  azienda sanitaria locale<br>matera | PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA                                                                       |  | COD: PO-DPSA-05-24 |              |
|                                                                                                                      | Esecuzione e Verifica attività di<br>CONTROLLO UFFICIALE (C.U.) in materia di<br>Alimenti e Bevande |  | REV. 0.0           | Pagina 43/43 |

## ALLEGATO 7: Modello Certificato Sanitario per esportazione

### SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
 U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
 Via Montescaglioso – 75100 Matera  
 Tel.: 0835- 253602  
 mail: [rocco.eletto@asmbsilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbsilicata.it)

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ITALY

**OGGETTO:** certificato sanitario esportazione in \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ - “\_\_\_\_\_” - Importatore:  
 \_\_\_\_\_ - Destinazione merce: \_\_\_\_\_ - Richiesta del \_\_\_\_\_.

#### CERTIFICAZIONE SANITARIA N. \_\_\_\_/\_\_\_\_/ASM-MT

La Ditta “\_\_\_\_\_” con stabilimento in \_\_\_\_\_ - Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ (Italia), è in possesso della  
 registrazione sanitaria n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ ed è autorizzata a

i prodotti della “\_\_\_\_\_” sono destinati al consumo umano;  
 i prodotti alimentari di cui all'elenco n.1, datato e firmato dallo scrivente sono stati lavorati in uno stabilimento  
 riconosciuto idoneo dalla Autorità Competente;  
 i prodotti sono destinati al consumo umano e fabbricati secondo la vigente normativa della Comunità Europea;  
 in considerazione delle loro caratteristiche sono di libera vendita in Italia, Paese d'origine e possono essere  
 liberamente commercializzati con la stessa composizione ed imballaggio;  
 i prodotti provengono da stabilimento sottoposto a controllo ufficiale periodico come da Regolamenti (CE) 2002/178 -  
 2004/852 - Reg. (UE) 2017/625;

#### HEALTH CERTIFICATION N. \_\_\_\_/\_\_\_\_/ASM-MT

**OBJECT:** health certificate for export to \_\_\_\_\_ of \_\_\_\_\_ by “\_\_\_\_\_” Importer: \_\_\_\_\_ -  
 Destination: \_\_\_\_\_ - Request of \_\_\_\_\_.

We hereby certify that:  
 the factory “\_\_\_\_\_” with its unit production located in \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ street (Italy), it has the  
 following registration number from \_\_\_\_\_. This factory is authorized for \_\_\_\_\_;  
 the products manufactured by this company “\_\_\_\_\_” are for human consumption;  
 the products indicated in the list below n.1, have been processed in a plant approved by the local Health Authority;  
 the products are suitable for human consumption and are manufactured following EU laws;  
 on account of their characteristics, the products are freely sold in Italy, country of origin and can be freely sold in EU  
 with the same composition and packaging;  
 the products are produced into the plant under control of Food and Nutrition Public Service (SIAN) following the  
 Regulations CE 2002/178 - 2004/852 - Reg. (UE) 2017/625.

List.1

| DESCRIZIONE PRODOTTO<br>PRODUCT DESCRIPTION | LOTTO<br>BATCH | DATA PROD.<br>PROD. DATE | SCADENZA<br>EXPIRY DATE | NO. COLLI<br>NO. OF<br>CASES | TOTALE CONFEZIONI<br>TOTAL PACKS |
|---------------------------------------------|----------------|--------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------------------|
|                                             |                |                          |                         |                              |                                  |

Il Direttore  
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione