

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p> <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p> 	<p>Procedura Operativa</p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

**ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)**

Rev.n.	Descrizione della modifica	Data approvazione
02	Aggiornamento della procedura dei C.U.ai sensi del Reg. nr.625/2017	12.03.2024

<p><b>Redatta/ Aggiornata da:</b>  Dirigente Medico SIAN:  Dott. Giuseppe Carnovale  Dirigente Biologo SIAN:  Dott.ssa Maria Rosaria Lentini  Tecnici della Prevenzione:  Dott.ssa Manuela Rondinelli  Dott. Pasquale Piccione</p>	<p><b>Verificata da:</b>  Direttore UOC SIAN  Dott. Giuseppe Barbieri</p>	<p><b>Approvata da:</b>  Direttore UOC SIAN  Dott. Giuseppe Barbieri</p>
<p>Firma</p> 	<p>Firma</p> 	<p>Firma</p> 

 <p><b>S</b>ERVIZIO <b>S</b>ANITARIO <b>R</b>EGIONALE</p> <p><i>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</i></p>  	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

## Sommario

1 LISTA DI DISTRIBUZIONE .....	3
2 SCOPO/ OBIETTIVO .....	3
3 CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
4 NORMATIVA COGENTE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI.....	4
5 DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI.....	5
6 DESCRIZIONE.....	6
6.1 DIAGRAMMA DI FLUSSO.....	7
6.2 MODALITA' OPERATIVE .....	8
6.3 MATRICE DEGLI SNODI DECISIONALI.....	9
7 ANAGRAFICA OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) .....	10
8 PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI.....	11
9 DEFINIZIONE DEI CRITERI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE IMPRESE IN BASE AL RISCHIO.....	11
10 OTTENIMENTO DEL PROFILO DI RISCHIO.....	12
11 FREQUENZA DEI CONTROLLI UFFICIALI IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DEL LIVELLO DEL RISCHIO.....	13
12 RILIEVO DI NON CONFORMITÀ.....	13
13RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE.....	15
14 CONDUZIONE DELLE AZIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI UFFICIALI.....	15
15 ARCHIVIAZIONE.....	16
16 VERIFICA DELL'EFFICACIA E ADEGUATEZZA DEI CONTROLLI UFFICIALI.....	16
17 CONFLITTO DI INTERESSI.....	18
18 FORMAZIONE.....	18
19 SANZIONI AMMINISTRATIVE IN CORSO DI CONTROLLO UFFICIALE.....	18
20 FINANZIAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI (D.LGS N. 32/2021).....	19
21 PROVVEDIMENTI PER OMESSA COMUNICAZIONE E PER OMESSO PAGAMENTO.....	20
22 MODULISTICA.....	20

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p>   <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p>	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

## LISTA DI DISTRIBUZIONE

<b>Nome e cognome</b>	<b>Ruolo</b>
<i>Giuseppe Barbieri</i>	<i>Direttore U.O.C SIAN</i>
<i>Giuseppe Carnovale</i>	<i>Dirigente Medico SIAN</i>
<i>Elisabetta Tavella</i>	<i>Specialista Veterinario Coordinatrice SCIA</i>
<i>Maria Rosaria Lentini</i>	<i>Dirigente Biologo SIAN</i>
<i>Manuela Rondinelli</i>	<i>Tecnico della Prevenzione SIAN</i>
<i>Piccione Pasquale</i>	<i>Tecnico della Prevenzione SIAN</i>

## ARCHIVIAZIONE

Il documento originale è conservato presso gli Uffici dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) – Corso Vittorio Emanuele III, nr 1 a Vibo Valentia.

## SCOPO/ OBIETTIVO

Lo scopo della presente procedura è definire le modalità operative e le responsabilità per assicurare una programmazione ed esecuzione uniforme, trasparente, ripetibile e indipendente dei Controlli Ufficiali svolti dal SIAN in linea con la normativa cogente e ai sensi del Reg. CE 2017/625.

## CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica agli stabilimento registrati/riconosciuti ai sensi dell'art.6 del Reg. CE 852/04 sotto la responsabilità degli Operatori del Settore Alimentare situati sul territorio di competenza di questo **SIAN**.

 <p><b>S</b>ERVIZIO <b>S</b>ANITARIO <b>R</b>EGIONALE</p> <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p> 	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

## NORMATIVE PRINCIPALI DI RIFERIMENTO

<b>Riferimento normativo</b>	<b>Titolo</b>
<b>Normativa Europea</b>	
Reg. (CE) N. 178/2002	Regolamento (CE) N. 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. 852/2004	Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
Reg. (U.E) N. 16/2011 e s.m.i.	Regolamento (UE) N. 16/2011 della Commissione del 10 gennaio 2011 recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.
Reg. (UE) N. 625/2017	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).
<b>Normativa Nazionale</b>	
D. L.gs. N. 27/2021	Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.
D. L.gs. N. 32/2021	DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 32 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.
Legge N. 42/2021	Testo del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42 (in Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 72 del 24 marzo 2021), coordinato con la legge di conversione 21 maggio 2021 n. 71 (in questa stessa Gazzetta Ufficiale alla pag. 11) , recante: «Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare.».

	<b>Procedura Operativa</b>  <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

D. L.gs. N. 193/2007	Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
Legge N. 689/1981	Legge del 24 novembre 1981, n. 689 Modifiche al sistema penale.
Intesa Stato Regioni del 13/11/2008	"Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano".
Nota Ministero della Salute del 15/12/2016	Nota DIGISAN 0047556 del 15/12/2016 del Ministero della Salute: procedura di richiamo di prodotti non conformi.
D. L.gs. N. 190/2006	Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190 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 settore della sicurezza alimentare.
Accordo Stato Regioni del 7/02/2013 – Repertorio atti 46/CSR	"Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004.
<b>Normativa Regionale</b>	
Nota Regione Calabria prot. 231426 del 20/05/2021	Nota Regione Calabria prot. 231426 del 20/05/2021 Piano alimenti e bevande anno 2021 e indicazioni per il Controllo Ufficiale ai sensi del Reg.(UE) 625/2017 (Piano di campionamento dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale).

## DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

ACL	Autorità Competente Locale
ASP	Azienda Sanitaria Provinciale
Az. Agricola	Azienda Agricola
CE	Comunità Europea
CTG	Categorizzazione del Rischio ai sensi della DDR 292/07
DPR	Decreto del Presidente della Repubblica
C.U.	Controllo Ufficiale
D.L.	Decreto Legge
D.LGS.	Decreto Legislativo
D.M.	Decreto Ministeriale
D.P.R	Decreto del Presidente della Repubblica
D.PREV	Dipartimento di Prevenzione
L.R.	Legge Regionale
MIN. SAL.	Ministero della Salute
O.S.A	Operatore del Settore Alimentare
P.AMM	Personale Amministrativo
PEC	Posta Elettronica Certificata
Reg.C.	Regolamento Comunitario
P.R.I.C.	Piano Regionale integrato dei Controlli

	<b>Procedura Operativa</b>  <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

## DESCRIZIONE

Nella programmazione il SIAN, in qualità di Autorità Competente Locale (ACL), tiene conto di strategie, obiettivi e disposizioni operative nazionali, regionali e aziendali.

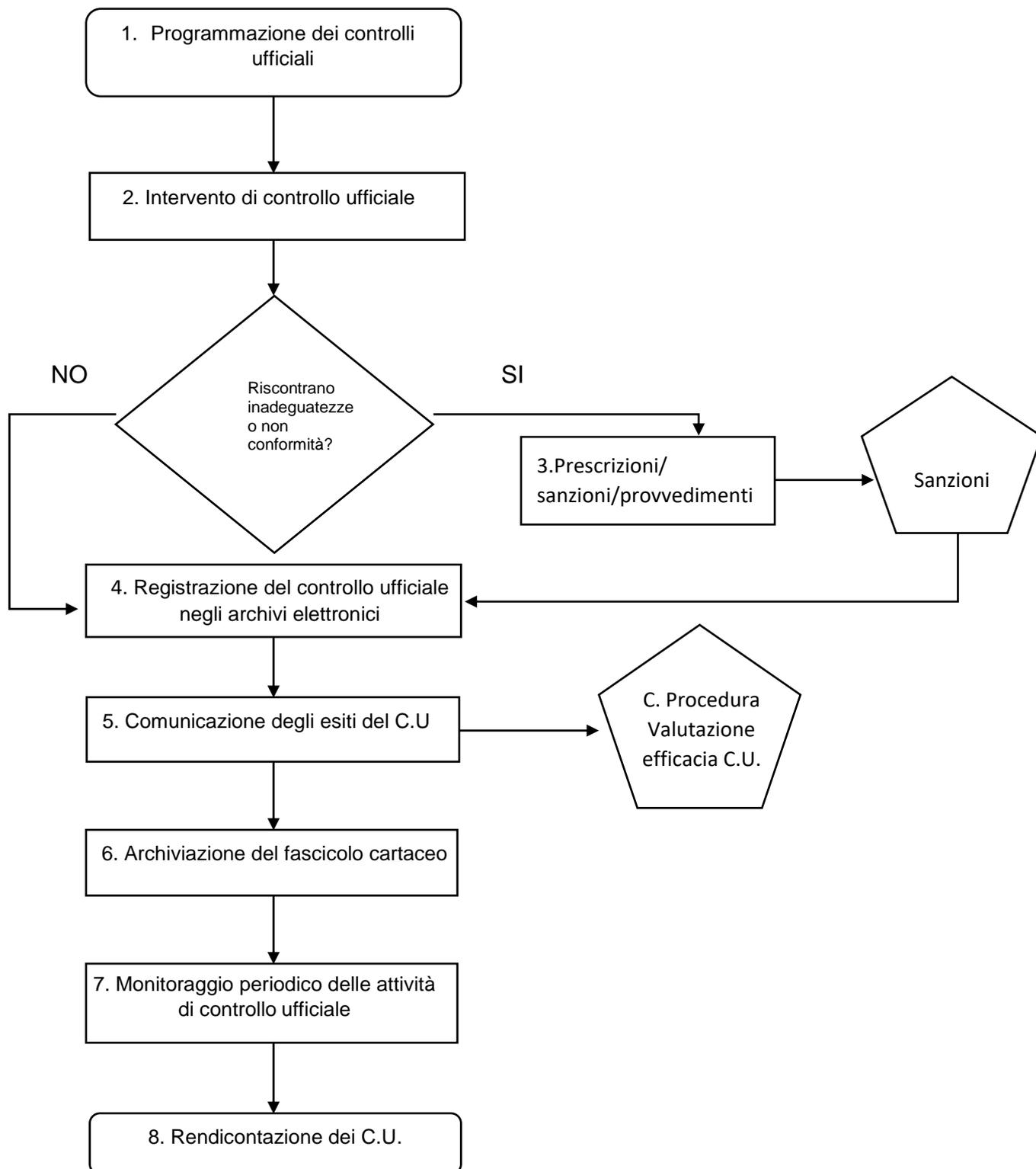
In relazione agli obiettivi operativi regionali, al Piano Aziendale della Performance e sulla base delle risorse di personale e strumentali assegnate il Direttore del SIAN redige il Piano Aziendale Integrato dei Controlli per la Sicurezza Alimentare (PAIC) per le attività di controllo ufficiale da svolgere sul territorio della Provincia di Vibo Valentia, quale ambito di competenza della Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia.

Il PAIC diventa quindi strumento di pianificazione degli obiettivi e di successiva programmazione dei controlli ufficiali da eseguirsi su stabilimenti/ attività registrati/riconosciuti ai sensi dell'art. 6 del Reg 852/04, stabilimenti anagrafati per la produzione e/o deposito all'ingrosso di MOCA, acqua destinata al consumo umano.

Di seguito si riportano i principali elementi di pianificazione a carico del SIAN:

- 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 ;
- 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, di check-list, di istruzioni operative);
- controlli a tutela delle acque destinate al consumo umano (Dl.va n.31/2001 e s.m.i.);
- ispettorato micologico e relativa attività di controllo;
- controlli ufficiali nella vendita e impiego di fitosanitari;
- verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali attuata tramite procedure documentate;
- interventi per segnalazioni, emergenze ed attivazioni dall'esterno (Istituzioni, Organi di controllo, Associazioni, Operatori, Magistratura, cittadini previa valutazione, ecc.);
- gestione H24 del Sistema di Allarme Rapido (RASFF), anche tramite l'istituzione della pronta disponibilità
- gestione delle attività rese nell'interesse dell'OSA (certificazioni per export, 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 ;
- mappatura dei laboratori per l'esecuzione delle analisi in autocontrollo all'interno delle Ditte registrate e/o riconosciute ai sensi del Reg. CE 852/04;
- interventi congiunti con altre UU.OO. del Dipartimento di Prevenzione su tematiche trasversali (sicurezza alimentare, ambiente, acqua, sicurezza dei lavoratori, fitosanitari, ... );
- attività di comunicazione.

## DIAGRAMMA DI FLUSSO



 <p><b>S</b>ERVIZIO <b>S</b>ANITARIO <b>R</b>EGIONALE</p> <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p>  	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

## MODALITA' OPERATIVE

ATTIVITÀ	RESPONSABILE	MODALITÀ OPERATIVE	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
1. Programmazione e dei controlli ufficiali	Direttore SIAN o suo Delegato	<p>a) Predisporre il Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC), contenente la pianificazione annuale dei controlli ufficiali, sulla base delle indicazioni regionali e del piano Aziendale.</p> <p>b) Assegna ai Dirigenti Medici-Biologi e ai TdP la programmazione delle attività di C.U.</p> <p>c) 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>	<p>-Obiettivi della Regione assegnati al SIAN</p> <p>-PAIC</p>
2. Intervento di controllo ufficiale	Dirigenti Medici/Biologi/ TdP	<p>a) Consulta l'archivio cartaceo/telematico e predisporre il materiale/check list/documenti/strumenti necessari.</p> <p>b) Programma il C.U., rispettando le tempistiche di esecuzione assegnate dal Direttore o suo delegato, anche congiunto con i TdP di altre UU.OO. Dipartimentali, previo coordinamento tra i Direttori dei Servizi coinvolti (SPISAL, SVET).</p> <p>c) Effettua il controllo ufficiale, con o senza campionamento di alimenti/MOCA</p> <p>d) Compila il Verbale di C.U. e/o le check-list e/o verbale di prelievo-campionamento, ne consegna copia all'Operatore.</p> <p>e) Consegna copia del Registro dei Controlli (attività N.D.) e aggiorna lo stesso con l'attività svolta. Se necessario acquisisce e/o richiede all'operatore eventuale documentazione integrativa (da trasmettere pec). Il sopralluogo è effettuato da almeno due operatori (tecnico-sanitario-dirigente).</p>	<p>-SIAN</p> <p>-Check-list</p> <p>-Verbale: CU di campionamento alimenti,MOCA, acque</p>
3. Prescrizioni/sanzioni/provedimenti	Dirigenti Medici/Biologi/ TdP	<p>Se dal CU emergono inadeguatezze o non conformità, il Dirigente Medico, Biologo e il TdP le documenta e impartisce sul verbale le dovute prescrizioni, di cui verifica e documenta l'adempimento nei termini assegnati all'Operatore.</p>	<p>-Normativa di settore</p> <p>-Procedura SIAN Sanzioni amministrative penali</p>

 <p><b>S</b>ERVIZIO <b>S</b>ANITARIO <b>R</b>EGIONALE</p> <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p> 	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b></p> <p><b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

4. Registrazione del controllo ufficiale negli archivi elettronici	Dirigente Medico/Biologo o il TdP	Inserisce l'attività svolta nell'anagrafe regionale (SINVSA) e in eventuali file excel condivisi di rendicontazione.	-SIAN -File excel
5. Comunicazione degli esiti del C.U.	Dirigente Medico/Biologo o il TdP	Comunicano gli esiti del C.U. al Direttore del SIAN che a sua volta verifica a campione la documentazione relativa all'attività svolta, anche ai fini della valutazione dell'efficacia del C.U.	-SIAN -File excel modulistica utilizzata -Procedura: Valutazione Efficacia dei Controlli
6. Archiviazione del fascicolo cartaceo	Dirigente Medico/Biologo o il TdP	Archivia il fascicolo cartaceo nell'archivio, presso la sede SIAN.	
7. Monitoraggio periodico delle attività di controllo ufficiale	Direttore del SIAN	Verifica lo stato di avanzamento del Piano annuale e l'adesione agli indirizzi regionali, sulla base delle attività svolte e registrate Fornisce eventuali indicazioni per rimodulare la programmazione successiva.	-PAIC -Fogli di lavoro
8. Rendicontazione	Dirigente Medico/Biologo o il TdP	Effettua la rendicontazione periodica delle attività svolte: al Direttore UOC SIAN	-Fogli di lavoro

## MATRICE DEGLI SNODI DECISIONALI

QUESITO	RESPONSABILE	CRITERI ORGANIZZATIVI
Si riscontrano inadeguatezze o non conformità?	Direttore SIAN Dirigente Medico/Biologo o il TdP	SI: impartisce prescrizioni/provvedimenti NO: conclude il C.U.

	<b>Procedura Operativa</b> <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO</b> <b>UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

## ANAGRAFICA OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

### Registrazione di competenza SIAN

- Agriturismo, country house, ecc.\*
- Attività di commercio di vicinato.\*
- Automezzi che trasportano esclusivamente alimenti di origine non animale, bevande e acque destinate al consumo umano.
- Bar ed altri esercizi similari.
- Catering.\*
- Centri di produzione pasti.\*\*
- Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano.
- Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano.
- Cucine annesse a sale di ricevimento.\*\*
- Deposito all'ingrosso con prevalenza di sostanze alimentari di origine vegetale\*.
- Distributori automatici (tranne latte crudo).
- Gelateria artigianale (in impianti non riconosciuti)\*.
- Laboratori artigianali con o senza attività di somministrazione annessa.\*
- Lavorazione di frutta e ortaggi (produzione di vegetali congelati e surgelati (III gamma-ortofrutticoli surgelati-Produzione e Idi prodotti pronti all'uso alimenti detti "fresh cut"-IV gamma-e ortofrutticoli precotti-V gamma).
- Mercati ortofrutticoli.
- Mercati rionali, feste popolari e sagre.\*\*
- Mezzi di trasporto di surgelati di origine vegetale.
- Panifici.
- Paninerie.
- Paste alimentari fresche o speciali artigianali.\*
- Pasticcerie artigianali.\*
- Pizzerie.
- Produzione di oli e grassi vegetali.
- Produzione di bevande di frutta/ortaggi.
- Produzione di bevande alcoliche (produzione di vini e mosti, di birra, malto e altre bevande fermentate non distillate).
- Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliacci, gomme, confetti, caramelle e ecc).
- Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi (lavorazione riso, di semi, granaglia e legumi, amidi, di zucchero, di caffè, di tè e di altri preparati per infuse).
- Ristoranti.\*\*
- Ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense ospedaliere, mense universitarie, mense carcerarie, mense aziendali, ecc).\*\*
- Rosticcerie e gastronomie artigianali.\*
- Supermercati, ipermercati, hard discount anche in presenza di macelleria o pescheria annessa con unico rappresentante legale.\*\*
- Sale.
- Trattorie.\*\*
- Vegetali spontanei (raccolta di funghi e tartufi, vegetali selvatici)

\*in queste tipologie di attività l'accertamento dei requisiti e la programmazione dei controlli ufficiali dovrà essere effettuata tra l'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ed il Servizio Veterinario Area B

	<b>Procedura Operativa</b>  <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

\*\* in queste tipologie di attività la registrazione è di competenza del SIAN e del Servizio Veterinario Area B, oltre all'accertamento ed alla programmazione dei controlli ufficiali.

## PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

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

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

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

- a) numero di OSA presenti sul proprio territorio e loro distribuzione per settore produttivo;
- b) classificazione degli OSA in base al rischio;
- c) dati sugli stati di allerta;
- d) esiti dei precedenti controlli;
- e) particolari esigenze locali.

## DEFINIZIONE DEI CRITERI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE IMPRESE IN BASE AL RISCHIO

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

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

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

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

	<b>Procedura Operativa</b> <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO</b> <b>UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

Per la classificazione del rischio per singola azienda, verrà adottato uno schema di calcolo in cui: sarà sufficiente inserire per ogni criterio nella casella corrispondente il punteggio assegnato in base alla valutazione.

## OTTENIMENTO DEL PROFILO DI RISCHIO

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

- L'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto;
- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività ispettiva e di vigilanza;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

La classificazione del rischio viene effettuata sullo stabilimento considerando tra le varie attività quella maggiormente a rischio e applicando quel rischio a tutte le attività dello stabilimento .

Il termine rischio si riferisce non ad una valutazione positiva o negativa di una azienda, bensì ad una azienda che necessita di controlli più frequenti data la maggiore complessità delle operazioni eseguite.

I criteri da utilizzare per la valutazione del rischio dei singoli impianti saranno quelli riportati nell'allegata Scheda per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio nella quale sono previste sei diverse categorie che comprendono uno o al massimo due criteri di valutazione, a ciascuno dei quali è stato assegnato un grado di valutazione con relativo punteggio.

Categorie di rischio individuate:

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

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p> <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p>  	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b></p> <p><b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

## FREQUENZA DEI CONTROLLI UFFICIALI IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DEL LIVELLO DEL RISCHIO

- Rischio basso : 1 controllo ogni anno per stabilimento
- Rischio medio : 2 controlli ogni anno per stabilimento
- Rischio alto : 3 controlli ogni anno per stabilimento

Il 5% dei controlli annuali sono audit.

Dal computo di ispezioni totali da effettuare deve essere sottratto il numero previsto di audit, ad esempio per i 100 controlli da effettuare 5 sono audit.

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

I fattori X assegnati sono riportati nella tabella sottostante.

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

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

## RILIEVO DI NON CONFORMITÀ

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

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

	<p style="text-align: center;"><b>Procedura Operativa</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p style="text-align: right;">Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b></p> <p><b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

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

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

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

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

Esempio pratico:

riportiamo, di seguito, un esempio pratico. Una procedura di pulizia non porta necessariamente all’osservazione di carenze igieniche al momento del controllo. Tali carenze, però, potrebbero manifestarsi ragionevolmente in un prossimo futuro, a seguito dell’impiego di sanificanti non completamente adeguati al contesto dell’impresa alimentare. Questa fattispecie possiamo considerarla, durante un controllo ufficiale, una non conformità che rientra tra le inadeguatezze (requisito presente, ma inadeguato) e, quindi, trattarla con una prescrizione.

In tal caso, viene imposto all’OSA un congruo termine prescrittivo per la risoluzione della non conformità igienico sanitaria o gestionale che di norma non può superare i 60gg; tale non conformità va notificata per iscritto all’OSA mediante la relazione di controllo ricordando che la mancata risoluzione di quanto prescritto comporta la sanzione prevista dall’art. 6 comma 7 e, così come disposto anche dall’art.138 comma 1 Del Reg. CE n°625/2017. L’OSA, risolve la non conformità entro i termini concordati, né da comunicazione scritta all’AC allegando ricevuta del versamento previsto dal D.LGS 32/2021 quantificato, in modo forfettario per n°1 ora di verifica, per due operatori coinvolti, in € 160.00 (centosessanta/00). Qualora la verifica delle non conformità richieda tempi ulteriori, l’OSA dovrà integrare tale somma. L’OSA può richiedere una proroga dei termini fornendo idonea motivazione, all’U.O. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-SIAN che ha rilevato la tale non conformità. Tale proroga di norma non potrà superare i 30gg.

Si definisce **non conformità maggiore** il mancato rispetto della norma che comporta un pericolo reale ed immediato per la sicurezza alimentare. In tal caso l’A.C. provvede alla immediata imposizione delle misure previste dall’art. 138 comma 2 integrate con le misure ritenute opportune previste alle successive lettere c), d), e), f), g), h), i) e j).

Tale non conformità va notificata per iscritto all’OSA mediante la relazione di controllo (Modello B1b Azioni esecutive ai sensi dell’art. 138 Reg. UE 2017/625) comminando la sanzione specificatamente prevista dall’art. 6 del D. LGS 193/07. Le decisioni dell’A.C. vanno, se del caso, integrate con le norme Nazionali previste dall’art.8 del D.LGS 507/99 o da comunicazioni all’Autorità Giudiziaria in caso di violazione di norme a carattere penale. Le eventuali carenze rilevate possono riguardare uno o più degli aspetti presi in considerazione

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p>   <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p>	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p align="center"><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

(strutturali, procedurali, documentali, etc.). L'esatta descrizione e la corretta contestualizzazione delle carenze rilevate è infatti essenziale al fine di evitare contenziosi con gli operatori del settore alimentare. A prescindere dall'applicazione delle eventuali misure da adottarsi da parte dell'autorità di controllo (imposizioni, sanzioni, notizie di reato), si ribadisce che qualora l'ispezione porti a rilevare delle carenze, queste devono immediatamente essere riportate all'operatore del settore alimentare, insieme alla richiesta di porre rimedio alla situazione entro un termine stabilito, dandone comunicazione scritta al personale che ha eseguito il controllo; la verifica del rispetto delle imposizioni sarà effettuata dallo stesso personale dopo i tempi prescritti od anche nel corso del successivo controllo ufficiale programmato. Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o giudiziari, è necessaria la formale contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti dal rapporto di ispezione o di audit. In ogni caso, anche per non conformità evidenziate durante verifiche o ispezioni, le prescrizioni o l'imposizione di lavori di adeguamento devono essere notificate per iscritto all'operatore commerciale. Naturalmente, ogni non conformità riscontrata (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve essere documentata, registrata e verificata nella sua risoluzione. Sono fatte salve le misure adottabili dall'Autorità Competente in tutti i casi in cui sia necessario un immediato intervento a tutela della sicurezza dei consumatori: in ogni caso deve essere garantito che nessun prodotto potenzialmente contaminato possa essere immesso sul mercato.

## RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE

Al termine del controllo ufficiale deve essere redatta una relazione completa sul controllo effettuato e sull'esito dello stesso (Verbale di accertamento e misure di attuazione ai sensi dell'art 13 del Reg. UE 2017/625).

## CONDUZIONE DELLE AZIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI UFFICIALI

Copia della relazione del controllo ufficiale, sottoscritta sia dal titolare/rappresentante legale ecc. che dagli operatori incaricati che hanno eseguito il controllo, deve essere lasciata al rappresentante dell'impresa alimentare che ha assistito all'ispezione. L'eventuale emissione del verbale sanzionatorio (Modello Sanzione) può avvenire anche in un secondo momento (entro 90gg dalla contestazione), stante le indicazioni contenute nella relazione di controllo. Nel caso di provvedimenti di sospensione dell'attività di stabilimenti riconosciuti (regolamenti 852 del 2004) da parte dell'Autorità competente ai sensi dall'art.138 del regolamento (UE) 2017/625 oppure qualora l'attività di tali stabilimenti sia volontariamente sospesa dall'operatore del settore alimentare, il periodo di sospensione non potrà protrarsi oltre i due anni dalla notifica del provvedimento. Trascorso tale periodo l'Autorità Competente dovrà provvedere all'emanazione dell'atto di revoca.

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p>   <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p>	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

## ARCHIVIAZIONE

Nei casi di Conformità il personale ispettivo provvederà alla registrazione su sistema informatico e successiva archiviazione cartacea; Nei casi di Non Conformità, in aggiunta a quanto sopra specificato, il Responsabile del procedimento diventa responsabile della programmazione della verifica dell'adozione delle azioni correttive. Il personale, eseguito il C.U., ha l'obbligo di trasmettere mensilmente al Direttore/Responsabile dell'U.O. l'esito dei controlli e le eventuali non conformità rilevate, con tempistica per la risoluzione delle non conformità.

## VERIFICA DELL'EFFICACIA E ADEGUATEZZA DEI CONTROLLI UFFICIALI

L'art.5 del regolamento UE 625/2017 stabilisce in particolare gli obblighi generali delle A.C. per come di seguito:

- a) *procedure e/o meccanismi atti a garantire l'efficacia e l'adeguatezza dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali;*
- b) *procedure e/o meccanismi atti a garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali a tutti i livelli;*
- c) *procedure e/o meccanismi atti a garantire che il personale addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali non presenti alcun **conflitto di interessi**;*
- e) *un numero sufficiente di addetti adeguatamente qualificati ed esperti per eseguire i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo efficiente ed efficace.*

*Il personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali:*

- *riceve, per il proprio ambito di competenza, una **formazione** adeguata che gli consente di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;*
- *si mantiene **aggiornato** nel proprio ambito di competenza e riceve, se del caso, ulteriore formazione su base regolare.*

Al fine di garantire l'efficacia e l'adeguatezza, l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli, al personale addetto ai controlli ufficiali vengono fornite procedure, linee guida dettate dalle norme ed ove sono presenti più operatori, periodicamente, viene utilizzato lo strumento della rotazione nell'assegnazione dei suddetti controlli, anche per garantire l'assenza di conflitti di interessi.

La coerenza dei controlli viene garantita mediante la standardizzazione delle check-list come documenti di accertamento e del rispetto delle procedure stabilite.

La qualità dei controlli viene monitorata mediante la verifica dell'efficacia in tempo reale ed ex post secondo la programmazione annuale.

Considerato quanto sopra verrà utilizzata la metodologia del Ciclo di Deming, che prevede le seguenti fasi: PLAN=pianificazione ed analisi delle priorità, stima dei costi, fattibilità, definizione di indicatori, modalità standard di raccolta dei dati;

	<b>Procedura Operativa</b>  <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

DO= attuazione del programma;

CHECK=raccolta, monitoraggio e valutazione dei dati,

ACT=miglioramento ed incrementazione del programma.

#### **Pianificazione.**

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

L'estratto della pianificazione viene inviata al Direttore del Dipartimento di Prevenzione

#### **Attuazione del programma.**

La responsabilità dell'esecuzione del programma annuale dei C.U. è affidata al personale **Medico**, incaricato del servizio.

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

#### **Piano di Monitoraggio e verifica dell'efficacia.**

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

Il **Monitoraggio** viene effettuato trimestralmente dal Direttore dell'U.O. o da personale delegato attraverso almeno i seguenti indicatori di processo: numero di C.U. eseguiti/numero di C.U. programmati; numero campionamenti eseguiti/numero campionamenti programmati.

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

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

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

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

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

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</p>   <p>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie</p>	<p><b>Procedura Operativa</b></p> <p><b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b></p>	<p>Revisione n. 02 data 12/03/2024</p>
<p><b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b></p>		

Al fine di verificare l'attuazione del Reg. UE 2017/625 da parte dell'A.C., il direttore/responsabile dell'U.O. effettua a fine anno la rendicontazione circa il raggiungimento degli obiettivi dello standard di organizzazione programmati.

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

**Azioni in caso di inefficacia/non adeguatezza (ex appropriatezza).**

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

## CONFLITTO DI INTERESSI

Tutto il personale addetto ai controlli deve consegnare al Direttore di Dipartimento una dichiarazione sull'assenza dei conflitti di interessi ai sensi del D.P.R. n. 62/013 e del codice di comportamento di questa ASP.

## FORMAZIONE

La formazione viene garantita mediante la predisposizione annuale del piano di Formazione aziendale del Dipartimento, con corsi sugli aggiornamenti legislativi e in caso di necessità con specifiche riunioni di servizio

## SANZIONI AMMINISTRATIVE IN CORSO DI CONTROLLO UFFICIALE

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

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

- a) È sempre preferibile che l'accertamento della violazione avvenga con contestazione immediata alla parte, anche attraverso la redazione del verbale di constatazione;
- b) nel verbale dovranno essere specificate tutte le informazioni relative al trasgressore, con i dati anagrafici completi del titolare o del R.L. (se trattasi di Società), o del proprietario (se trattasi di automezzo) il luogo e l'esatta ubicazione (compreso numero civico o altro elemento in grado di individuarla univocamente) dell'esercizio o attività ove si è concretizzata la violazione;
- c) il verbale di accertamento dovrà sempre essere redatto in forma chiara e leggibile, specificando in dettaglio ed in modo circostanziato ed esaustivo le fattispecie e le relative norme violate, con l'indicazione delle garanzie di difesa dell'interessato, anche quelle previste dalla DGR 281/07, nonché le corrette

	<b>Procedura Operativa</b>  <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

modalità di pagamento, l'autorità competente e la necessità di far pervenire all'organo accertatore prova dell'avvenuto pagamento in misura ridotta;

- d) la notifica dovrà avvenire nelle forme di legge e tassativamente entro un massimo di 90 giorni dalla data di contestazione/accertamento;
- e) il rapporto dovrà essere inviato, con lettera di trasmissione, esclusivamente dopo i 60 giorni (e preferibilmente entro i 90 giorni successivi alla scadenza del termine per l'oblazione in misura ridotta) dalla avvenuta notifica alla parte, indicando la mancata oblazione in misura ridotta ed allegando in originale il verbale, l'atto di constatazione, la prova dell'avvenuta notifica, eventuali controdeduzioni (laddove siano stati proposti, per il tramite dell'organo accertatore, memorie e scritti difensivi) ovvero la comunicazione dell'avvenuto pagamento in misura ridotta.

## FINANZIAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI (D.LGS N. 32/2021)

Il Regolamento UE 2017/625, all'articolo 78 ha previsto che gli Stati membri, per predisporre il personale e le altre risorse necessarie per i controlli ufficiali, garantiscono che siano resi disponibili adeguati finanziamenti con ogni mezzo ritenuto appropriato, anche mediante imposizione fiscale generale o stabilendo diritti o tasse. Il Decreto Legislativo 32/2021 art.6, ha recepito tale indicazione, fissando le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali. I proventi riscossi dall' A.S.P., ai sensi del citato Decreto, sono vincolati al finanziamento dei costi derivanti dagli adempimenti per le attività di Controllo Ufficiale sugli alimenti, effettuate dai competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione.

Gli importi indicati nella tabella A della Sezione 6, che vanno maggiorati dello 0,5% ai sensi dell'art. 6 del Decreto, dovranno essere versati dall'operatore del settore alimentare, all' A.S.P. di Vibo Valentia. Tali tariffe dovranno essere versate relativamente alla specifica attività svolta e nella misura prevista dal Decreto legislativo stesso, in relazione alle relative tariffe forfettarie annue differenziate in tre fasce di rischio (Alto, Medio, Basso).

La maggiorazione dello 0,5% dovrà essere applicata su tutte le tariffe riscosse.

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

Qualora uno stabilimento svolga più di una attività si applicherà un'unica tariffa relativa all'attività della medesima sezione con il livello di rischio maggiore tra quelli attribuiti allo stabilimento.

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

Gli OSA trasmettono all'A.S.P. nel mese di **gennaio** di ogni anno l'autodichiarazione di cui all'allegato 4 modulo 6 compilata con le informazioni riferite all'anno precedente, Qualora negli anni successivi all'ultima autodichiarazione resa ai sensi del decreto 32/2021 non ci fossero variazioni delle informazioni richieste nel modulo 6, non sarà necessaria una nuova autodichiarazione. Sulla base delle informazioni acquisite

	<b>Procedura Operativa</b>  <b>ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (C.U.)</b>	Revisione n. 02 data 12/03/2024
<b>UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN</b> <b>Dr. Giuseppe Barbieri</b>		

dall'autodichiarazione l'Azienda sanitaria locale applica la tariffa relativa alla fascia di appartenenza di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A riferita all'anno in corso ed emette la richiesta di pagamento entro il 31 marzo.

È assoggettato alle tariffe di cui al comma 6 lo stabilimento che ha iniziato una o più attività di cui al medesimo comma in data antecedente al 1° luglio dell'anno precedente a quello in cui l'operatore trasmette l'autodichiarazione di cui all'allegato 4, modulo 6.

## PROVVEDIMENTI PER OMESSA COMUNICAZIONE E PER OMESSO PAGAMENTO

1. In caso di omessa comunicazione da parte dell'operatore di cui all'articolo 13, comma 2, l'Azienda sanitaria locale applica la tariffa calcolata sulla base della tariffa oraria ai sensi dell'articolo 10, comma 2.
2. In caso di omessa trasmissione della prima autodichiarazione o dei successivi aggiornamenti, ove dovuti, come da modulo 6 dell'allegato 4, da parte dell'operatore di cui all'articolo 13, comma 3, l'Azienda sanitaria locale applica, ai sensi dell'articolo 6, per ogni anno di riferimento in cui non è stata pagata, la tariffa dovuta dell'allegato 2, sezione 6, tabella A.
3. Nel caso in cui l'operatore, entro sessanta giorni dal ricevimento della richiesta di pagamento non adempia, l'Azienda sanitaria locale applica la maggiorazione del 30 per cento all'importo relativo alla richiesta di pagamento insoluta, oltre agli interessi legali ed emette nuova richiesta di pagamento.
4. Trascorsi sessanta giorni dalla richiesta di cui al comma 3, in caso di ulteriore inadempimento, l'Azienda sanitaria locale applica la procedura per il recupero crediti, inclusa la riscossione coattiva.
6. Contestualmente all'avvio della procedura prevista al comma 4, per gli stabilimenti di cui all'allegato 2, sezioni 2, 4, 5 e 6, l'Azienda sanitaria locale sospende i controlli ufficiali su richiesta.

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

## MODULISTICA

- a) Scheda controllo ufficiale SCU ai sensi dell'art.13 Reg.UE 2017/625
- b) Modello B1a Azioni esecutive ai sensi dell'art. 137 Reg. UE 2017/625;
- c) Modello B1b Azioni esecutive ai sensi dell'art. 138 Reg. UE 2017/625
- d) Check list :
  - Registro dei controlli ufficiali
  - Check list strutturale e gestionale
  - Check list condizione preoperativa
  - Check list sottoprodotti
  - Check list rintracciabilità
  - Check list audit
  - Scheda categorizzazione del rischio
  - DLgs. n. 32 del 2 febbraio 2021