



# BOLLETTINO UFFICIALE

## REGIONE ABRUZZO

L'AQUILA, 21 MARZO 2008

PALAZZO CENTI



Spedizione in abbonamento postale - 70% Div. Corr. D.C.I. - AQ

DELIBERAZIONE 11.02.2008, n. 100:

**Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-2010 – previsto dal Reg. (CE) n. 882/2004 - ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21 maggio 2007.**

## BOLLETTINO UFFICIALE

### INFORMAZIONI

Il Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo è pubblicato in L'Aquila dalla Presidenza della Giunta Regionale presso cui ha sede il servizio Bollettino che ne cura la direzione, la redazione e l'amministrazione.

Le uscite sono differenziate a seconda del contenuto.

Il Bollettino Ordinario si compone di 3 parti:

**I° PARTE:** dove vengono pubblicate le leggi e i regolamenti della Regione, i decreti del Presidente della Giunta e del Consiglio e gli atti degli Organi regionali - integralmente o in sintesi - che possono interessare la generalità dei cittadini.

**II° PARTE:** dove vengono pubblicate le leggi e gli atti dello Stato che interessano la Regione.

**III° PARTE:** dove vengono pubblicati gli annunci e gli altri avvisi di interesse della Regione o di terzi la cui inserzione - gratuita o a pagamento - è prevista da leggi e da regolamenti della Regione e dello Stato (nonché quelli liberamente richiesti dagli interessati).

Nei **Supplementi** vengono pubblicati tutti gli atti riguardanti il personale regionale, gli avvisi e i bandi di concorso interno. Questa tipologia di bollettino non è inclusa nell'abbonamento.

In caso di necessità si pubblicano altresì numeri **Straordinari** e **Speciali**.

### ABBONAMENTO E PASSWORD

E' possibile sottoscrivere abbonamenti in qualunque periodo dell'anno. Il **costo annuale è di € 77,47** da versare sul **c.c.p. n° 12101671** specificando nella causale: "Nuovo abbonamento". L'attivazione dell'abbonamento decorrerà non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento. Al fine di velocizzare la pratica è consigliabile inviare copia del versamento effettuato alla Redazione tramite fax al numero **0862 364665**.

L'abbonamento al cartaceo offre anche la possibilità di consultare i bollettini sul sito della Regione Abruzzo tramite l'apposita password da richiedere compilando la scheda sul sito **<http://bura.regione.abruzzo.it>** oppure specificando tale richiesta nel fax inviato.

Dopo questa operazione, il Servizio provvederà ad inviare tramite posta ordinaria una user e una password strettamente personali che consentiranno l'accesso al Bollettino on-line limitatamente al periodo di validità dell'abbonamento al bollettino cartaceo.

### INSERZIONI

La pubblicazione di avvisi, bandi, deliberazioni, decreti ed altri atti in generale (anche quelli emessi da organi regionali) per conto di Enti, Aziende, Consorzi ed altri soggetti è effettuata a pagamento, tranne i casi in cui tali atti siano di interesse esclusivo della Regione e dello Stato.

Le richieste di pubblicazione di avvisi, bandi ecc. devono essere indirizzate con tempestività ed esclusivamente alla:  
Direzione del Bollettino Ufficiale – Palazzo Farinosi-Branconi – Piazza S.Silvestro - 67100 L'Aquila

Il testo da pubblicare deve pervenire:

- in originale o copia conforme regolarizzata ai fini del bollo;
- munito della ricevuta del versamento sul **c.c.p. n° 12101671** intestato a: Regione Abruzzo - Bollettino Ufficiale - 67100 L'Aquila, per un importo variabile in relazione all'atto da pubblicare e calcolato in base a quanto di seguito riportato:
  - per titoli ed oggetto che vanno in neretto pari a € 1,81 a rigo (foglio uso bollo massimo 61 battute)
  - per testo di ciascuna inserzione pari a € 1,29 a rigo (foglio uso bollo massimo 61 battute);
- in formato elettronico tramite email all'indirizzo **[bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)**

Per le scadenze da prevedere nei bandi è necessario che i termini vengano fissati partendo dalla "data di pubblicazione sul B.U.R.A.".

### AVVERTENZE

- Gli abbonamenti e le Inserzioni vengono effettuati esclusivamente tramite **c.c.p. n° 12101671** intestato a:  
**Regione Abruzzo - Bollettino Ufficiale - 67100 L'Aquila. - n. fax 0862 364665**
- Costo fascicolo: **€ 1,29** - Arretrati, solo se disponibili, **€ 1,29**.
- Le richieste dei numeri mancanti non verranno esaudite trascorsi 60 giorni dalla data di pubblicazione
- Unico punto vendita: Ufficio B.U.R.A. - **Palazzo Farinosi-Branconi – Piazza San Silvestro - 67100 L'Aquila**
- Orario per il pubblico: dal lunedì al venerdì dalle **ore 9.00 alle ore 13.00** ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

## **SOMMARIO**

### Parte I

### **Leggi, Regolamenti ed Atti della Regione**

### **ATTI**

### **DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE**

DELIBERAZIONE 11.02.2008, n. 100:

**Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-2010 – previsto dal Reg. (CE) n. 882/2004 - ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21 maggio 2007.**

## PARTE I

**LEGGI, REGOLAMENTI ED ATTI  
DELLA REGIONE****ATTI****DELIBERAZIONI DELLA  
GIUNTA REGIONALE**

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 11.02.2008, n. 100:

**Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-2010 – previsto dal Reg. (CE) n. 882/2004 - ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21 maggio 2007.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Reg. (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004 “Regolamento 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”;

Visto che l’art. 41 del predetto Regolamento stabilisce che ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale;

Visto che gli artt. 42 e 43 del Regolamento medesimo, stabiliscono rispettivamente i principi generali e gli orientamenti per l’elaborazione di detto Piano;

Visto il Regolamento (CE) 28.01.2002 n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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;

Vista la Decisione 2006/677/CE del 29.09.2006, che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit 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;

Vista la Decisione 2007/363/CE del 21.05.2007, che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri ad elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico, previsto dal richiamato Reg. (CE) 882/2004;

Vista l’intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sulla proposta del Ministero della Salute concernente il “Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare”, sancita il 14 giugno 2007;

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 “Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale”;

Visto il D. Lgs. n. 502 del 30 dicembre 1992 “Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell’articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421”;

Visto il D. Lgs. n. 517 del 7 dicembre 1993 “Modificazioni al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, recante riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell’articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421”;

Visto il D. Lgs. n. 229 del 19 giugno 1999 “Norme per la razionalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale, a norma dell’articolo 1 della L. 30 novembre 1998, n. 419”;

Vista la nota del Ministero della salute DGSAN-VI-46786/P/I.6.A/35 pervenuta in data 17.01.2007 recante “Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali;

Posto che occorre disciplinare anche nella Regione Abruzzo i controlli sugli alimenti, sui mangimi, sulla salute e sul benessere degli animali, per il periodo 2008-2010;

Ritenuto quindi, di dover individuare l'articolazione dei controlli e le strutture interessate alle varie attività connesse alle verifiche ispettive, nonché dei controlli analitici previsti dal Piano in parola;

Atteso che l'articolazione delle verifiche prevede una pianificazione pluriennale che si esplicita con la programmazione annuale delle varie attività dei servizi deputati al controllo (V. Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animali, Piano Fitofarmaci, Piano Radioattività, Piano dei Controlli Coordinati CE, Piano per OGM, ecc.);

Stabilito pertanto di dover disegnare il quadro generale dei controlli da svolgere sul territorio regionale, affidando alle strutture tecniche il compito di specificare le attività annuali;

Visto l'art. 5 della L.R. del 14 settembre 1999 n. 77 recante "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo" e successive modifiche ed integrazioni;

Dato atto della regolarità tecnico - amministrativa nonché della legittimità della presente proposta di deliberazione, che è attestata dalla firma del Direttore Regionale;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

#### DELIBERA

- per le ragioni e le finalità riportate in premessa -

1) di recepire il Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali, trasmessa con nota Ministero della Salute DGSAN-VI-46786/P/I.6.A/35 e pervenuta in data 17.01.2007, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni con Intesa sancita nella seduta del 14 giugno 2007: Al-

legato "A", parte integrante e sostanziale della presente Deliberazione;

- 2) di recepire le linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. (CE) 853 e 882/2004, trasmesse da ministero della Salute con nota n. DGSAN/3/6238/p del 31.05.2007, ovvero allegato "B", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- 3) di attribuire ai Servizi Medici e Veterinari delle Aziende UUSSLL, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo e all'Agenzia Regionale Tutela e Ambiente all'ARTA, le funzioni ad ognuno di essi assegnate in materia dalla programmazione Nazionale e Regionale;
- 4) di dare atto che il Dirigente del Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, provvederà all'adozione degli atti connessi e susseguenti alla presente Deliberazione, ivi compreso l'audit ed ogni altro adempimento afferente il controllo sulla salute degli animali, sul loro benessere, sugli alimenti e prodotti derivati;
- 5) di individuare quale punto di contatto per le allerte alimentari e dei mangimi, il Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione Abruzzo, che si avvale dei servizi tecnici dei Medici e dei Veterinari delle Aziende UUSSLL, nonché dell'ARTA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale sopra richiamato, per i controlli di laboratorio da inserire sul sistema informatico S.I.V.R.A.;
- 6) che con propri provvedimenti il Dirigente del competente Servizio Veterinario Regionale, dispone le programmazioni annuali per le attività di controllo sulla filiera "dal campo alla tavola" (Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animali, Piano Fitofarmaci, Piano Radioattività, Piano dei Controlli Coordinati CE, Piano per

- OGM, Piano Salmonella, Piano profilassi TBC-BRC-LEB-MVS-Scrapie-TSE-Blue Tongue, IBR e BVD ecc. ecc.);
- 7) che i dati relativi alle predette attività nonché quelli delle allerte alimentari, siano inseriti – a cura dei Servizi Veterinari territoriali delle UUSSLL e degli altri soggetti coinvolti – sul sistema informatizzato della Regione Abruzzo (S.I.V.R.A.), che assume il ruolo e la funzione di Banca Dati Regionale ai sensi di quanto previsto dalla normativa nazionale e dal Reg. (CE) 1760/2000;
- 8) che la programmazione in vigore – sul controllo della salute e benessere degli animali e sul controllo degli alimenti – viene di fatto confermata e ritenuta valida fino alla emanazione di nuove disposizioni in materia (modifiche, integrazioni ecc. ecc.);
- 9) che i proventi della Regione Abruzzo derivanti dai diritti previsti dai Regolamenti n. 882-853-854/2004 e n. 183/2005 o, comunque, da specifiche tariffe per le attività del Servizio Veterinario Regionale, vengono introitate ai sensi della L.R. 20/2006 ed utilizzate dal predetto Servizio secondo quanto disposto dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 1997/1999;
- 10) Il presente Atto sostituisce ed abroga tutti i precedenti provvedimenti regionali in contrasto con la presente Deliberazione;
- 11) di disporre la pubblicazione della presente Deliberazione sul *B.U.R.A. (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo)*.

*Seguono allegati*

DC MA

ALLEGATO 1

Documento composto di n. 19 fasciate,  
ALL EGATO n. 19 fasciate, parte dell'  
avviso n. 1324 del 11.10.2007  
IL SEG. REGIONALE REGIONE ABRUZZO  
Don. Luigi Garanti  
2007



2007

# Ministero della Salute

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti

Prot. AGSAN-VI-46796/PI.6.n/35

Alla c.a.:  
Comando Carabinieri per la Tutela della Salute  
Presidenti delle Regioni e P.A.  
Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità  
Direttori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali

LORO SEDI

**OGGETTO: Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali**

Tenuto conto delle riunioni tenutesi presso questo Ministero e dei contributi che codeste Amministrazioni hanno fornito per la redazione, si trasmette in allegato, ai fini delle valutazioni di competenza, il Piano in oggetto.  
Si informano le SS.LL. che il Piano è stato trasmesso al Ministro della Salute per la valutazione ed il successivo inoltro alla Conferenza Stato Regioni.  
Si fa presente che nella stesura del testo non sono presenti alcune parti a seguito di mancato o ritardato inoltro allo Scrivente, o per non disponibilità del testo in formato elettronico.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO

REGIONE ABRUZZO  
DIREZIONE SANITA' - PESCARA  
17 GEN 2008  
Posiz. 1325/11



La presente copia è conforme all'originale  
e si compone di fogli 19 e di 38  
fasciate di cui sono vidimate da apposito  
dipartimento della Regione Abruzzo:  
L. 17/1/2008  
Pescara, il 31 GEN. 2008

Il Dirigente di Servizio  
Dr. Giuseppe Bucciarelli

h

INTESA TRA IL MINISTRO DELLA SALUTE, IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI, IL MINISTRO DELL' AMBIENTE E TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE, IL MINISTRO DELL' UNIVERSITA' E RICERCA, IL MINISTRO DELL' ECONOMIA E FINANZE E LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO IN MATERIA DI ORGANIZZAZIONE DEI SISTEMI DI CONTROLLO DEI MANGIMI E DEGLI ALIMENTI E DELLA SALUTE E DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI, AI SENSI DELL' ARTICOLO 8, COMMA 6 DELLA LEGGE 5 GIUGNO 2003, N. 131.

La Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano

Nell' odierna seduta del

PREMESSO CHE:

- l' articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, prevede che il Governo, nella sede della Conferenza Stato Regioni, può promuovere la stipula di intese dirette a favorire il raggiungimento di posizioni unitarie ;

- gli articoli 2, comma 1, lett. b) e 4, comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, affidano a questa Conferenza il compito di promuovere e sancire accordi tra Governo e Regioni, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l' esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;

Visto il Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 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;

Viste le Linee guida predisposte dall'Unione Europea ....

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, 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;

Vista la proposta avanzata dal Ministro della Salute, con nota del...

Rilevato che la forma giuridica da conferire all' accordo in questione è quella dell' intesa di cui all' articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 il quale prevede, tra l' altro, che il Governo può promuovere la stipula di intese in sede di Conferenza Stato Regioni, dirette a favorire l' armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie e il conseguimento di obiettivi comuni ;...

Considerato che in sede tecnica i rappresentanti regionali hanno avanzato una proposta di .....



Acquisito l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

### SANCISCE

La seguente intesa tra il Ministro della Salute, il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, il Ministro dell'ambiente e tutela del territorio e mare, il Ministro dell'università e ricerca, il Ministro dell'economia e finanze e le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nei termini sottoindicati :

#### PREMESSO CHE

L'articolo 41 del predetto Regolamento (CE) 882/2004, prevede l'elaborazione di un Piano integrato di controllo nazionale pluriennale in materia di alimenti e mangimi, benessere e sanità degli animali;

Gli articoli 42 e 43 del predetto Regolamento stabiliscono rispettivamente i principi generali e gli orientamenti per l'elaborazione di detto Piano;

L'articolo 59 del medesimo Regolamento estende taluni obblighi derivanti dall'applicazione degli articoli da 41 a 46 anche alla sanità delle piante;

Occorre individuare il "Punto di Contatto" tra la Commissione europea ed ogni Stato Membro, a cui spetta il compito di fare da referente tra l'organo comunitario e tutte le altre competenti autorità nazionali

Visto il Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 di tutte le Autorità di controllo coinvolte nel documento d'intesa

Considerato che il Piano per sua stessa natura è un documento in progressiva evoluzione, che ciascuna delle Autorità competenti, definite ai sensi dell'art.2 del regolamento (CE) 882/2004, per gli aspetti di competenza, contribuisce ad aggiornare, secondo le modalità indicate nello "Schema generale del Piano", e che è nell'ambito della operatività del Piano stesso che vengono valutati ed aggiornati i suoi contenuti;

Ritenuto di dover concordare in sede di Conferenza Stato Regioni l'approvazione del Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali, tenendo in considerazione anche le proposte formulate dalla Commissione salute della Conferenza delle Regioni e Province autonome;

Considerato che:



- occorre definire i ruoli e i compiti della Autorità competente a livello nazionale, regionale e locale;
- occorre aggiornare regolarmente il Piano in questione alla luce dei pertinenti sviluppi, anche su iniziativa delle Autorità competenti ;
- sussiste la necessità di disciplinare con intesa le modalità di attuazione delle previsioni del predetto Regolamento 882/2004

Si conviene quanto segue

#### Articolo 1.

In attuazione degli articoli 41 e 42 del Regolamento (CE) 882/2004, il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, il Ministro dell' ambiente e tutela del territorio e mare, il Ministro dell' università e ricerca, il Ministro dell' economia e finanze e le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concordano nell' approvare l' allegato "**Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010**", relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

#### Articolo 2.

Il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano si impegnano, ciascuna per gli aspetti di competenza, a:

- attuare il Piano;
  - Aggiornare regolarmente i suoi contenuti per le parti di competenza, nel rispetto dei principi e degli orientamenti degli articoli 42 e 43 del Regolamento, ed alla luce dei pertinenti sviluppi, nel rispetto della procedura prevista nel documento medesimo ;
  - Mettere in atto le azioni che si rendano necessarie per correggere le eventuali lacune, le sovrapposizioni e duplicazioni nei controlli e nei sistemi di informativi, la loro inadeguatezza, inappropriata, inefficienza ed inefficacia.
  - Mettere in atto le azioni che si rendano necessarie nell'attuazione del Piano per assicurare l'adeguamento agli standard operativi previsti dal Regolamento (CE) 882/04.
  - Assicurare il costante aggiornamento degli obiettivi di sicurezza alimentare e di qualità degli alimenti e dei mangimi tramite intese Stato – Regioni e Province Autonome che garantiscano rappresentatività e posizioni unitarie, nel rispetto dell'autonomia amministrativa ed organizzativa delle Regioni e PA
- garantire la specializzazione dei Servizi di sicurezza alimentare delle ASL secondo l'articolazione prevista dal Decreto Legislativo 229/99 , assicurandone l'integrazione per le attività previste dal piano;
  - rafforzare i Servizi di indirizzo, coordinamento e controllo delle Regioni e Province autonome, qualificando nel ruolo di autorità competente del SSN il personale medico e veterinario necessario allo svolgimento dei compiti in materia di sicurezza alimentare;
  - garantire supporti di laboratorio adeguati per qualità, quantità e tempi di risposta delle analisi;



- rafforzare e garantire gli idonei supporti ai sistemi di controllo in materia di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e della pesca e dei mezzi tecnici di produzione per l'agricoltura;
- formalizzare gli standard di funzionamento, personale e risorse assegnate dei servizi e laboratori che operano nel campo della sicurezza alimentare e di qualità degli alimenti e dei mangimi, alla luce dei principi di indipendenza, appropriatezza, efficacia e snellimento burocratico.
- prevedere l'individuazione dello specifico stanziamento di risorse dedicate all'attività ordinaria, ai progetti speciali ed alle emergenze in materia di sicurezza alimentare e di qualità degli alimenti e dei mangimi.
- assicurare la qualità di tutte le componenti del SSN e delle altre Autorità di controllo di cui alla presente Intesa, nonché della rete dei laboratori attraverso un sistema di audit indipendente, qualificato e trasparente;
- prevedere adeguate iniziative di informazione e formazione per le Amministrazioni pubbliche coinvolte nel Piano al fine di garantire le funzioni di governo centrale e gestione nel quadro dello sviluppo dei sistemi informativi statali e regionali.



*Piano Nazionale*  
*Integrato*  
*dei controlli*  
*(P.N.I.)*  
*2007-2010*



*Socrate: E poi,  
avremmo potuto conoscere  
quale arte migliora le scarpe,  
senza conoscere le scarpe?  
(Platone - Alcibiade maggiore)*



# Schema Generale del Piano



## INDICE

PREMESSA	
PUNTO DI CONTATTO.....	9
CARATTERISTICHE DEL PIANO.....	11
OBIETTIVI GENERALI DEL PIANO.....	13
DURATA DEL PIANO.....	14
TEMPISTICA DEL PIANO.....	14
OPERATIVITÀ DEL PIANO.....	14
STRUTTURA DEL PIANO.....	16
AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO.....	17
RELAZIONE ANNUALE.....	19



## PREMESSA

La norma comunitaria definisce "Autorità competente" (AC) l'autorità responsabile dei controlli ufficiali, unica titolare della competenza in materia nell'ambito dell'organizzazione di ogni Stato Membro. I controlli ufficiali possono infatti essere espletati anche da organi di controllo che non facciano parte della AC, ma a condizione che tali controlli siano specificatamente delegati o attribuiti ed effettuati su specifici ambiti e da organizzazioni accreditate, sotto la vigilanza dell'AC o con specifiche modalità di coordinamento, qualora si tratti di altre pubbliche amministrazioni.

Le AC, perno dei controlli ufficiali, assicurano, attraverso la programmazione nazionale, regionale e locale delle proprie Amministrazioni:

- che i controlli ufficiali siano efficaci ed appropriati;
- che il personale sia libero da conflitti di interesse, adeguatamente qualificato (formato ed addestrato), aggiornato e con capacità di cooperazione multidisciplinare;
- di essere supportate da un'adeguata capacità di laboratorio, nonché dalle attrezzature necessarie per l'esecuzione dei controlli in modo efficace ed efficiente;
- di disporre del potere necessario ad effettuare i controlli ed adottare le misure derivate;
- La presenza e la capacità di gestire piani di emergenza.

Per garantire queste finalità, le AC si adeguano, nel loro funzionamento, ai seguenti principi:

1. quando controlli che possono avere rilievo per il perseguimento degli obiettivi di sicurezza alimentare sono eseguiti da pubbliche amministrazioni diverse da quelle del SSN, sono previste specifiche modalità di informazione reciproca ed ove necessario coordinamento secondo le procedure stabilite nel presente Piano.
2. quando controlli che possono avere rilievo per il perseguimento degli obiettivi di qualità degli alimenti e dei mangimi, e di sanità delle piante, sono eseguiti da pubbliche amministrazioni diverse da quelle istituzionalmente competenti, sono previste specifiche modalità di informazione reciproca ed ove necessario coordinamento secondo le procedure stabilite nel presente Piano
3. il controllo ufficiale è attuato tramite procedure documentate che comportano informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli stessi.
4. le AC procedono ad audit interni, o possono far eseguire audit esterni, per verificare che vengano raggiunti gli obiettivi prefissati, prendendo le misure correttive che si rendano necessarie

Per quanto rappresenta l'ambito della sicurezza alimentare, nella considerazione che altre Amministrazioni concorrono, le ASL rappresentano la componente fondante del sistema, in quanto competenti per tutte le attività territoriali e per lo svolgimento dei controlli ufficiali assegnati dalla programmazione nazionale e regionale.

Nelle organizzazioni ASL sono rappresentati i Servizi per l'Igiene degli alimenti e della nutrizione e i Servizi Veterinari che si occupano di sanità pubblica, includendo la sanità animale, il benessere, il farmaco veterinario e la nutrizione.

In tale ambito al Ministero della Salute compete la funzione di coordinamento nazionale, alle Regioni quella di coordinamento delle attività territoriali.

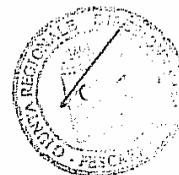


## PUNTO DI CONTATTO

Contact point: Chief Officer Capo del Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti	
Address:	piazzale Marconi, 25 - 00144 - Roma
Email address:	
Telephone:	
Fax:	

Il Punto di contatto cura:

- a. la redazione del Piano (redazione delle parti di carattere generale, coordinamento degli enti coinvolti, per le parti specifiche, collezione della documentazione prodotta e suo inserimento nel Piano)
- b. la trasmissione del Piano
- c. la redazione della relazione finale e la sua trasmissione
- d. il coordinamento delle attività conseguenti agli esiti delle valutazioni e delle proposte di intervento sulle attività del Piano



## CARATTERISTICHE DEL PIANO

Il presente **Piano Nazionale Integrato dei controlli** è stato predisposto ai sensi ed in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti negli articoli da 41 a 43 del Reg. 882/2004.

In particolare, l'art.42(2) prevede che *"Ciascun piano di controllo nazionale pluriennale contiene informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi e degli alimenti e della salute e del benessere degli animali nello Stato membro interessato"*.

Nel decennio scorso si è andata consolidando una nuova cultura tra gli operatori del settore: da parte delle imprese alimentari, che hanno dovuto gestire i rischi sanitari delle proprie produzioni mediante autonomi sistemi di autocontrollo e di HACCP, e da parte degli organi del controllo ufficiale, con il più ampio utilizzo di procedure e *check list* standardizzate, di evidenza documentale del controllo svolto ed il rafforzamento delle funzioni di verifica e controllo a tutti i livelli delle Amministrazioni coinvolte.

In continuità con quanto già consolidato nel corso degli anni, il Reg. 882/2004 chiede a ciascuno Stato Membro di elaborare un Piano unico ed integrato che descriva le attività ed i soggetti coinvolti, il modo in cui viene assicurata la conformità dei soggetti e delle attività agli standard richiesti, i meccanismi di revisione e di aggiornamento dei controlli e della propria organizzazione.

In particolare, nella redazione e nello sviluppo del presente Piano si tiene conto dei seguenti "concetti chiave":

➤ **Unico** (Reg. 882/2004, art 41)

Il Piano dei controlli contiene in un unico documento:

- il disegno generale del sistema di prevenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali e la sanità delle piante;
- gli obiettivi strategici del Paese;
- i criteri di azione;
- le risorse umane;

➤ **Integrato** (Reg. 882/2004, art 43(1)a)

Il Piano deve promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali. Per soddisfare tale requisito non è sufficiente una semplice elencazione di Autorità competenti o di piani di settore, ma è necessario evidenziare l'integrazione ed il coordinamento tra di esse e tra i settori di attività.

Tale requisito è perseguito attraverso la descrizione schematica delle competenze di ciascun ente e dei controlli da esso svolti, con l'obiettivo di:

- migliorare la possibilità di raffronto tra oggetto, tipologia ed entità dei controlli effettuati in ciascuna fase della produzione o commercializzazione;
- semplificare l'individuazione di sovrapposizioni di competenze o di controlli, o di lacune da colmare;
- mantenere o rafforzare il grado di efficacia, efficienza ed appropriatezza attesi e alle risorse impiegate, del sistema di controllo rispetto agli obiettivi di salute e di qualità di alimenti e mangimi e di lealtà delle pratiche commerciali..



- Basato sulla valutazione del rischio (Reg. 178/2002) e sulla categorizzazione del rischio (Reg. 882/2004, art 42(2)b e art 43(1)b)

Le attività di controllo ufficiale dovranno essere giustificate e graduate in relazione alla conoscenza e valutazione scientifica dei pericoli che, nelle varie fasi della filiera della produzione alimentare, possono determinare un rischio per la salute dei consumatori e per la qualità degli alimenti e dei mangimi. Le attività di controllo ufficiale dovranno basarsi, per quanto possibile, su una classificazione dei rischi in categorie o gerarchie di rischio.

Più in generale, il Piano deve descrivere gli "obiettivi strategici ed il modo in cui le priorità dei controlli e lo stanziamento delle risorse rispecchiano tali obiettivi" (Art. 43(2)(a)). Ad esso devono far riferimento tutti i piani specifici e settoriali.

- **Ispirato ai principi dell'autocontrollo**

Ciascuno dei soggetti istituzionali di livello centrale e regionale, coinvolti nel Piano, ha curato in proprio le informazioni in esso contenute.

Tali informazioni fanno particolare riferimento a: organizzazione generale; competenze; attività di indirizzo, coordinamento e controllo; sistemi informativi utilizzati.

- **Responsabilizzante**

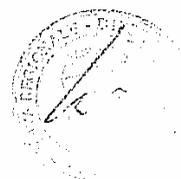
I soggetti istituzionali coinvolti nel Piano sono responsabili di:

- curare, per la parte di propria competenza, le informazioni ed i contenuti del Piano;
- assicurare l'attuazione di quanto inserito nel Piano;
- garantire la revisione e l'aggiornamento del Piano, secondo le procedure;
- garantire l'adozione delle azioni correttive, anche attraverso meccanismi di condizionalità delle erogazioni.

- **Progressivo**

Il livello di dettaglio e di definizione del Piano verrà elevato progressivamente, mediante:

- aggiornamento/modifica/eliminazione di parti, contenuti e procedure;
- inserimento di nuove parti, contenuti e procedure;



## OBIETTIVI STRATEGICI GENERALI

Il **Piano Nazionale Integrato dei controlli** previsto dall'art.41 del Reg. 882/2004 riguarda tutto l'ambito di applicazione del medesimo Regolamento includendo i controlli volti a garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e a tutelare gli interessi dei consumatori.

Esso non rappresenta una nuova entità da aggiungere alle molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio nazionale.

Rappresenta, piuttosto, uno strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

In tal senso, quindi, il presente Piano si propone di garantire una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti.

D'altra parte, l'ampiezza e la varietà della materia, la molteplicità delle attività di controllo ufficiale, la possibilità che esse siano di competenza di Amministrazioni diverse, sono alcuni dei fattori che contribuiscono a rendere tale progetto particolarmente ambizioso e di complessa realizzazione.

Pertanto, **Obiettivo Generale del presente Piano** è favorire, attraverso il progressivo completamento e l'integrazione delle sue parti, la visione complessiva delle attività di controllo esercitate, nel settore della sicurezza alimentare e della qualità degli alimenti e dei mangimi. Riguardo alla sicurezza alimentare i Servizi Veterinari e di Igiene degli alimenti e della nutrizione del Servizio Sanitario Nazionale, rappresentano il cardine e lo strumento principale della programmazione, coordinamento, attuazione e rendicontazione dei controlli ufficiali, al fine di ottenere lo strumento necessario per procedere a:

Razionalizzazione ed armonizzazione dei controlli ufficiali disposti sul territorio nazionale nell'ambito del settore alimentare e dei settori ad esso connessi, a livello locale, regionale e nazionale.

Revisione della normativa nazionale al fine della migliore attuazione della legislazione comunitaria e degli obiettivi del Regolamento 178/2002.

Revisione e rafforzamento dell'organizzazione delle Autorità competenti regionali ai fini dell'attuazione del Regolamento 882/2004.

Adeguamento dei sistemi informativi alle esigenze di valutazione del rischio.

Miglioramento e proceduralizzazione dei sistemi di valutazione del rischio.

Tramite intesa della Conferenza Stato- Regioni e Province autonome, possono essere definite priorità nei controlli e negli stanziamenti, anche straordinari e delle risorse necessarie.

Tali priorità sono stabilite sulla base della necessità:

- di fronteggiare nuovi rischi;
- di graduare i controlli in relazione alla valutazione dei relativi rischi;
- di garantire il rafforzamento di attività carenti o inadeguate;
- di ridurre o eliminare attività a bassa o nulla evidenza di efficacia.

Nella definizione degli obiettivi sono indicati:

- i risultati di attività attesi
- i requisiti di appropriatezza ed efficacia, inclusi quelli relativi agli esami ufficiali di laboratorio necessari



## DURATA DEL PIANO

Il Reg.882/2004 prevede che il Piano sia pluriennale, senza definirne una specifica durata, e che esso deve essere regolarmente aggiornato alla luce dei pertinenti sviluppi e adattato durante la sua applicazione in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento medesimo: risultati delle attività del controllo ufficiale, delle attività di audit, delle attività di ispezione e audit dell'FVO.

La pluriennalità prevista dal Regolamento si accompagna con il concetto di evoluzione del Piano, assicurata da una costante e ciclica autoalimentazione della quale non è possibile individuare un termine ultimo.

D'altra parte, nelle linee guida comunitarie (doc. 660005 rev:6 version 2, del 28 marzo 2006) si suggerisce agli Stati Membri di prevedere una durata compresa tra i 3 e i 5 anni.

Nella redazione del presente Piano, anche sulla base delle indicazioni comunitarie, si è ritenuto necessario prevedere una durata **quadriennale**, ritenendola sufficiente per poter confermare o meno la concezione generale del Piano, per sviluppare un quadro esaustivo ed integrato dei controlli ufficiali e per svilupparne una revisione critica.

## TEMPISTICA DEL PIANO

- 1) entro giugno 2007 - avvio della procedura di trasmissione alla Conferenza Stato Regioni del Piano per la successiva intesa;
  - 2) entro il 31.12.2007 - prima revisione generale del Piano con eventuali integrazioni, secondo le procedure previste dal presente piano;
  - 3) (...) integrazione dei seguenti elementi del Piano:
    - *data base* per la mappatura dei rischi, delle attività di controllo e dei sistemi informativi (Parte Seconda);
    - schema del report annuale;
    - individuazione del Valutatore (per Valutatore si intende la pluralità dei soggetti istituzionali coinvolti nelle attività di valutazione: delle attività e dei risultati del controllo ufficiale; del rischio; del Piano o di sue parti; della Relazione finale. Saranno individuate, inoltre, le modalità di coordinamento e cooperazione tra tali soggetti ai fini delle valutazioni suddescritte);
    - procedura di valutazione del rischio;
- (..) si provvede inoltre all'approvazione di :
- analisi e revisione dei flussi informativi relativi alle zoonosi;
  - schemi tipo per la rilevazione delle non conformità;
  - criteri per la categorizzazione degli operatori e delle attività, attraverso l'utilizzo di uno strumento di valutazione del rischio, ai fini delle frequenze ispettive.

## OPERATIVITÀ DEL PIANO

Il Piano è di immediata attuazione; pertanto:

- 1) le attività di controllo ufficiale già in essere proseguiranno immutate;
- 2) significative ricadute nella operatività dei controlli ufficiali e nella loro gestione potranno verificarsi già a seguito delle attività da adottare entro il primo semestre 2007, e, successivamente, sulla base delle valutazioni che seguiranno la produzione della relazione annuale e di tutti gli altri fattori previsti dall'art.42(3) del Reg.882/2004 e dal Piano stesso.



## STRUTTURA DEL PIANO

Il documento è suddiviso in tre parti:

- la Prima parte descrive l'organizzazione generale:
  - a) degli Enti coinvolti nel Piano;
  - b) del sistema dei controlli ufficiali nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti e dei mangimi, della sanità animale (relativamente a tutte le malattie ed i temi regolati dal diritto comunitario), del benessere degli animali e della sanità dei vegetali;
- la Seconda parte è costituita da uno specifico *data base* per la mappatura dei rischi, delle attività di controllo e dei sistemi informativi. Tale *data base*, quindi, non è destinato a contenere i dati relativi agli esiti dei controlli effettuati, ma ha l'obiettivo di giungere ad un quadro sinottico dei soggetti del controllo, delle attività di controllo e delle relative basi di dati, per ciascuna delle fasi di produzione, dai campi alla tavola, compresi gli aspetti di sanità e benessere animale.
- la Terza parte è costituita da una serie di schede di descrizione di alcuni dei principali strumenti di gestione delle attività incluse nelle parti precedenti, compresi gli elementi essenziali della struttura della relazione annuale prevista dall'articolo 41 del Reg. 882/2004, relativamente all'attuazione del Piano.



## AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO

Il Piano deve essere aggiornato in funzione del sopraggiungere di nuova normativa, nuove malattie o altri rischi per la salute, della valutazione e categorizzazione del rischio, o in relazione ai risultati dei controlli effettuati (in ambito nazionale e da parte dell'FVO) o per cambiamenti significativi della struttura, gestione o funzionamento delle autorità competenti, o per evidenze scientifiche.

Inoltre, la relazione annuale deve essere sottoposta ad un'attività di valutazione da parte dei competenti Valutatori, indicati nella apposita sezione della Parte Terza, che produrranno le proprie osservazioni e proposte di intervento.

Gli obiettivi strategici della programmazione dei controlli potranno inoltre essere periodicamente rivisti sulla base delle esigenze di efficacia delle attività di controllo ufficiale, attraverso apposite intese Stato- Regioni e Province Autonome.

Inoltre, tra gli strumenti utilizzati per l'aggiornamento del Piano, dei suoi obiettivi e delle attività di controllo ufficiale, si farà particolare riferimento a:

- gerarchizzazione e valutazione del rischio degli alimenti, dei contaminanti e delle tecnologie di produzione;
- categorizzazione del rischio per gli stabilimenti;
- epidemiosorveglianza e valutazione del rischio in sanità animale;
- relazione annuale ai sensi dell'art.41 del Reg.882/2004.

### **Procedure di aggiornamento e revisione del Piano**

Le esigenze di aggiornamento e revisione delle singole parti del Piano potranno verificarsi in particolare nei seguenti casi:

- a) autovalutazione: è possibile che ciascun ente ritenga necessario modificare le parti del Piano di propria diretta pertinenza. In tal caso procede come indicato al successivo punto 1;
- b) valutazione interistituzionale a cura del punto di contatto al fine di razionalizzare i controlli: il Punto di contatto curerà il coordinamento tra gli enti interessati. Nel caso in cui essi debbano procedere a modifiche di parte/i del Piano, seguiranno l'iter indicato al punto 1;
- c) a seguito di ispezioni: gli enti che a seguito di ispezioni debbano procedere all'applicazione di azioni correttive che esitino, tra l'altro, in modifiche di parte/i del Piano procedono come descritto al punto 1;
- d) a seguito di valutazione del Punto di contatto del Piano: il Punto di contatto segnala agli enti interessati la necessità di aggiornare parte/i del Piano; gli enti interessati procederanno come descritto al punto 1;
- e) a seguito di valutazione del rischio: l'ente che, a seguito di valutazione del rischio, ritenga necessario procedere ad un aggiornamento di parte/i del Piano, segnala il caso al Punto di contatto. Quest'ultimo curerà il coordinamento tra gli enti interessati; le eventuali modifiche di parte/i del Piano che ne derivassero saranno prodotte dai singoli enti secondo quanto indicato al punto 1;
- f) a seguito della valutazione delle informazioni desunte dalla relazione annuale: i Valutatori comunicano al Punto di contatto le osservazioni e le eventuali proposte di intervento. Qualora da tali attività scaturisca la necessità di apportare modifiche a parte/i del Piano, si procede come al successivo punto 1.



A seguito dei casi suindicati, si seguirà la seguente procedura di aggiornamento del Piano:

- 1) Ciascun ente direttamente interessato modifica le parti di pertinenza del Piano, mediante produzione di un file sostitutivo della parte precedente, che deve essere trasmesso al Punto di contatto con le indicazioni necessarie per consentire l'agevole individuazione dell'esatta collocazione nella struttura del Piano. Analoga procedura deve essere seguita nel caso di inserimento di nuove parti del Piano. In tutti i casi, la richiesta di modifica deve essere debitamente motivata;
- 2) Il Punto di contatto inserirà nel Piano il nuovo file, corredato della data di aggiornamento.

In taluni casi, ove si renda necessario, il Punto di contatto individuerà i modi opportuni per dar seguito a specifiche procedure di modifica.

#### **Indicazioni tecniche**

Come già precisato, il Punto di contatto cura direttamente le parti di carattere generale e provvede ad inserire/modificare le parti prodotte da ciascun ente.

L'indicazione dell'autore di ciascuna parte viene inserita nell'ambito del titolo di ciascuna parte, al fine di assicurarne l'attribuzione al relativo autore.

Inoltre, poiché il Piano è per sua natura oggetto di revisione permanente e continua nelle sue singole parti, per ciascuna di esse saranno indicati, per ogni nuovo aggiornamento o revisione, la data di redazione ed il numero di revisione.

Dal momento che i singoli documenti prodotti dalle diverse Amministrazioni entrano a far parte di un documento unico, al fine di assicurare l'omogeneità degli stili di presentazione, la redazione delle singole parti dovrà rispettare i formati del Piano.



## RELAZIONE ANNUALE

Ogni anno il Punto di contatto redige la Relazione Annuale secondo lo schema descritto nella Parte Terza del Piano, in conformità con le linee guida comunitarie.

In particolare, la Relazione sarà costituita dai documenti, forniti dalle Amministrazioni competenti, relativi ai risultati delle attività svolte in applicazione del Piano, comprensivi di una relazione critica degli stessi.

La bozza di Relazione finale sarà oggetto di confronto tra le Amministrazioni coinvolte, nell'ambito di specifiche riunioni, anche al fine di valutare lo stato di attuazione del Piano.

In linea generale, non verranno modificate, per gli scopi della Relazione, le modalità e la tempistica dei flussi informativi previsti dalla normativa comunitaria.

La Relazione, documento pubblico, viene ufficialmente inviata alla Commissione Europea, secondo i modi e i tempi da essa previsti, e al Valutatore.

Il Valutatore, per le parti di propria competenza:

- valuta i dati ed i relativi commenti forniti dagli enti redattori delle singole sezioni della relazione;
- decide autonomamente gli elementi sui quali sviluppare approfondimenti ed elaborare proposte di intervento.



ALLEGATO

DC 11

MAG. 18 U. G

MODULARIO



# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA,  
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
UFF. III (EX D.G.S.V.A. - UFFICIO IX)

Documento autorizzato da n. 27 fasciole.

ALLEGATO n. 100  
27 FEB 2008  
DIREZIONE REGIONALE SANITA'  
(Collegio Regionali Sanitari)  
Pescara

ASSESSORATI REGIONALI ALLA SANITA'  
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO  
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DI BOLZANO

Prot.: DC SA/13/6238/P 31 MAG 2007

OGGETTO: Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004.

Si trasmettono in allegato le linee guida per il controllo ufficiale predisposte alla luce dei Regolamenti CE n. 854 e 882/2004.

Il documento allegato è stato concertato a livello tecnico tra le competenti Direzioni della Sicurezza Alimentare e della Sanità Animale dello scrivente Dipartimento ed i rappresentanti delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.

Le Linee Guida allegate tengono conto delle disposizioni di cui al D.Lgs n. 112/98.

1677

REGIONE ABRUZZO  
DIREZIONE SANITA' - PESCARA  
21 GIU 2007  
Posiz. 16438/11

IL CAPO DIPARTIMENTO

*[Handwritten signature]*



Le presente copia è conforme all'originale  
n. 27 e di 54  
31 GEN 2008

Il Dirigente di Servizio  
Dr. Giuseppe Succiarelli

## LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE/882/2004 E CE/854/2004

### CAMPO DI APPLICAZIONE E OBIETTIVI

Dal 1 gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti, sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal Regolamento CE/178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare per quanto riguarda gli organi di controllo :

- il Regolamento CE/882/2004 relativo ai controlli ufficiali negli ambiti ricadenti nel Regolamento 178/2002;
- il Regolamento CE/854/2004 specificamente dedicato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale;

e, per quanto riguarda gli aspetti della produzione :

- il Regolamento CE/852/2004 sui requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento CE/853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento CE/183/2005 in materia di requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i.

Le precedenti direttive comunitarie verticali, che regolamentavano la produzione nei singoli settori, sono state abrogate con la Direttiva CE/41/2004.

I Regolamenti comunitari sono direttamente applicabili e superano i principi contenuti nelle norme nazionali, qualora in contrasto con quelli indicati nei Regolamenti stessi.

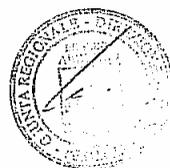
I principi generali introdotti da questi Regolamenti (c.d. "pacchetto igiene"), sono i seguenti:

- la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'operatore del settore alimentare (OSA);
- l'OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo ed attuando procedure operative predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse;
- l'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- l'OSA ha l'obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.

Ai sensi del Regolamento CE/882/2004, 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 e del Regolamento CE/854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, l'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai Regolamenti medesimi, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possa influire sulla loro sicurezza;
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Lo scopo del presente documento è quello di fornire alle Regioni, alle Province Autonome e, indirettamente, ai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, competenti in tema di sicurezza alimentare, alcune prime indicazioni, utili ai fini della programmazione delle attività di controllo ufficiale. Infatti, è necessario che i principi che orienteranno le modalità applicative della programmazione, siano il più possibile omogenei e condivisi.



## COMPETENZE E RUOLI

In relazione a quanto stabilito dall'art. 4, punto 3 del Regolamento CE/882/2004: *"Se uno Stato membro conferisce la competenza di effettuare i controlli ufficiali ad un'altra autorità o ad altre autorità che non siano l'autorità centrale competente, in particolare quelle a livello regionale o locale, si deve assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate, anche, ove opportuno, in materia di protezione dell'ambiente e della salute"*, in Italia fermo restando altre Autorità che concorrono per alcuni aspetti sulla sicurezza alimentare secondo altre norme vigenti concorrenti, le AC sono:

- il Ministero della Salute;
- le Regioni e le Province Autonome;
- le Aziende Sanitarie Locali.

Ferme restando le disposizioni previste dalle norme vigenti, in linea generale alle Autorità competenti spettano i seguenti compiti:

Il Ministero della Salute è l'autorità centrale dello Stato a cui spettano:

- compiti di indirizzi generali e coordinamento in materia di sicurezza alimentare;
- l'elaborazione e l'adozione dei piani pluriennali di controllo;
- la supervisione e il controllo sulle attività degli organismi che esercitano le funzioni conferite dallo Stato (Regioni e Province Autonome e Aziende Sanitarie Locali).

Alle Regioni ed alle Province Autonome spettano:

- compiti di indirizzo e coordinamento delle attività territoriali delle ASL;
- l'elaborazione e l'adozione dei piani regionali di controllo, opportunamente condivisi tra i Servizi medici e veterinari;
- l'individuazione degli standard di funzionamento dei Servizi delle ASL (es. procedure per lo svolgimento dei controlli, organizzazione interna, piani di formazione, ecc.);
- la supervisione e il controllo sulle attività delle ASL;
- compiti autorizzativi e di controllo, qualora previsto dall'organizzazione regionale.

Alle Aziende Sanitarie Locali spettano:

- la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli OSA.

Inoltre, i controlli ufficiali possono essere espletati anche da organi di controllo che non facciano parte dell'autorità competente, ma a condizione che tali controlli siano specificamente delegati da parte della stessa autorità ed effettuati su specifici ambiti vigilati dall'autorità competente.

## METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendone gli "strumenti" a disposizione dell'AC.

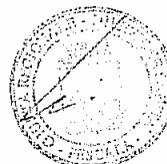
Gli "strumenti del controllo ufficiale", così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit.

Fermo restando le definizioni contenute nei citati Regolamenti, al fine di un'omogenea interpretazione, si ritiene utile fornire alcune considerazioni ed esempi.

<b>Monitoraggio</b>	<p><b>Definizione da Reg. CE 882/04:</b>  <i>"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 mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali."</i></p> <p><b>Considerazioni:</b>          Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematiche di una varietà di indicatori.</p>
---------------------	--



	<p>Esempi :</p> <p>Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.</p>
<i>Sorveglianza</i>	<p><b>Definizione da Reg. CE 882/04:</b>  <i>"l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività."</i></p> <p><b>Considerazioni :</b>          Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.          La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l'efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto incidono sull'evoluzione del fenomeno in esame.          Rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse.</p>
<i>Verifica</i>	<p><b>Definizione da Reg. CE 882/04:</b>  <i>"il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici."</i></p> <p><b>Considerazioni :</b>          Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell'ispezione o dell'audit.          Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari.          Verifiche inserite nell'ambito di un'ispezione, ad esempio sull'anagrafe bovina, possono essere: controllo presenza e corretta tenuta del registro, presenza passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini presenti, ecc.</p>
<i>Ispezione</i>	<p><b>Definizione da Reg. CE 882/04:</b>  <i>"l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali"</i></p> <p><b>Considerazioni :</b>          L'ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti però a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l'ispezione.          Esempi di ispezione in allevamento sono l'ispezione relativa all'anagrafe bovina, alla registrazione dei farmaci, al rispetto del benessere animale, ecc. In un impianto di trasformazione di alimenti, un'ispezione potrà riguardare la verifica dei prerequisiti, il piano di HACCP, ecc.. Fermo resta la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si debba ricorrere a più tipologie di verifica anche se rientrano campi ispettivi diversi. Ad esempio la ispezione su prodotti finiti e semilavorati, di un affettato, richiede anche la verifica della temperatura di conservazione, che è collegata al campo di ispezione dei sistemi HACCP.</p>
<i>Campionamento</i>	<p><b>Definizione da Reg. CE 882/04:</b>  <i>"Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure"</i></p>



	<p>di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali".</p> <p><b>Considerazioni:</b></p> <p>Il campionamento per l'analisi rappresenta una verifica puntuale e verrà utilizzato prevalentemente in sede di ispezione o di monitoraggio.</p> <p>Campione: nel linguaggio corrente la parola campione significa parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a "rappresentare" la totalità stessa.</p> <p>Il campione, dunque, è quella parte di una popolazione che è presa in esame, presupponendo che esso sia rappresentativo della popolazione da cui è estratto e che quindi la distribuzione dei caratteri/variabili delle osservazioni del campione corrisponda a quella della popolazione stessa. Naturalmente il valore di un campione dipende anche dalla corretta modalità di esecuzione dello stesso, delle modalità di prelievo conservazione e consegna al laboratorio.</p>
Audit	<p><b>Definizione da Reg. CE 882/04:</b></p> <p><i>"un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."</i></p> <p><b>Considerazioni:</b></p> <p>La definizione si applica sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 4(6) del reg. 882/2004 sulle autorità competenti, con le modalità previste dalla Decisione CE/2006/677, sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 10 del Reg CE 882/2004 e dell'articolo 4 del reg. CE 854/2004 sulle imprese alimentari.</p> <p>Si sottolinea inoltre che mentre all'articolo 10 del Regolamento CE 882/2004 è previsto che la scelta dello strumento audit venga lasciata alla facoltà degli organi del controllo ufficiale, in funzione della programmazione, all'articolo 4 del Regolamento CE 854/2004 vengono esplicitati gli ambiti specifici di utilizzo di tale strumento.</p> <p>Ciò che accomuna l'audit e l'ispezione è che entrambe si basano sulla verifica di conformità alla norma. L'audit però se ne differenzia perché deve valutare inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "se le disposizioni siano attuate in modo efficace e</li> <li>- se tali disposizioni siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi"</li> </ul> <p>L'audit inoltre è uno strumento che può avvalersi di tutte le altre tecniche del controllo ufficiale (ad es: esame documentale, registrazioni, interviste, riscontri ispettivi, campionamenti ecc.)</p> <p><b>Esempi:</b></p> <p>L'attività di audit sugli OSA nel settore della sicurezza alimentare, focalizza l'attenzione sulla raccolta delle evidenze relative al fatto che l'OSA sia in grado di identificare nella sua organizzazione e nei suoi processi collegati alla sicurezza degli alimenti, compresa anche ogni area potenziale di miglioramento. L'audit deve identificare, inoltre, le aree dell'OSA che hanno deficienze e le azioni che devono essere implementate per correggerle. L'audit è una forma complessa di controllo e permette di valutare la capacità di mantenere, da parte dell'OSA, il rispetto nel tempo dei requisiti del proprio processo produttivo e/o la capacità di raggiungere determinati obiettivi prefissati. Gli elementi di Audit si concretizzano nella esecuzione di un set di ispezioni e/o verifiche riguardante tutto il governo dei processi produttivi dell'OSA.</p>



	<p>Gli audit eseguiti sugli OSA di solito riguardano tutti gli aspetti del processo produttivo. Se eseguiti in forma parziale, comunque, non possono tralasciare l'esame di quelle componenti organizzative e/o strutturali che consentono di avere una valutazione sistemica della struttura.</p> <p>E' fondamentale richiamare la assoluta necessità di documentare sempre le evidenze di quanto esaminato (es. quali e quanti moduli di registrazione del CCP, o quale prodotto era in lavorazione al momento dell'audit, ecc.), in modo che resti comunque traccia scritta delle evidenze analizzate sulla check list utilizzata.</p> <p>Si riportano in <i>Allegato I</i> le principali indicazioni operative per l'esecuzione dell'audit presso gli OSA.</p>
--	--

**Riassumendo e sintetizzando:**

La sorveglianza e il monitoraggio differiscono tra loro per le metodiche utilizzate per l'estensione e per gli obiettivi che si pongono:

- monitoraggio: registrazione di dati riferiti ad un fenomeno;
- sorveglianza: utilizzare le informazioni raccolte (eventualmente attraverso il monitoraggio), per verificare l'andamento di un fenomeno rispetto a requisiti o norme del modello di riferimento e per prendere le conseguenti decisioni.

Le ispezioni da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare almeno taluni aspetti di:

- requisiti strutturali/attrezzature;
- materie prime;
- prodotti finiti e modalità di conservazione;
- igiene della lavorazione e del personale;
- prerequisiti (non contenuti negli altri punti);
- sistema HACCP;
- sottoprodotti e MSR;
- benessere animale al macello;
- anagrafe animale al macello.

L'AC garantisce l'effettuazione delle ispezioni tramite le appropriate verifiche documentate.

La selezione delle informazioni per l'audit si basa sul buon senso mediato dalla esperienza dei valutatori e dai riscontri sul campo.

L'insieme di questi interventi descrive il quadro completo dell'attività di controllo che le AC devono utilizzare, di volta in volta, individuando lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso e di quando disposto dai già citati articoli 4 del Regolamento CE 854/04 e articolo 10 del Regolamento CE 882/04.

Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di registrazione formale, sia della esecuzione che delle evidenze riscontrate. All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.

Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (check list, verbali, rapporto di audit ecc.), devono essere costituiti da modelli standardizzati, almeno nell'ambito della medesima ASL.

I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi, documentazione e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità o meno.



## FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

Ai fini del raggiungimento degli obiettivi in materia di controllo ufficiale le AC devono prevedere tra l'altro:

1. un sistema informativo e documentale che comprenda almeno l'anagrafica degli OSA e la rilevazione dell'attività svolta e degli esiti;
2. una pianificazione del lavoro basata sulla categorizzazione del rischio relativo delle imprese alimentari e che stabilisca frequenze appropriate dell'attività di controllo nell'ottica della cooperazione multidisciplinare;
3. procedure documentate per l'esecuzione dei controlli ufficiali che comportano informazioni e istruzioni al personale;
4. formazione, addestramento ed aggiornamento del personale deputato ai controlli ufficiali;
5. audit ai sensi articolo 4 (6) del Regolamento CE 882/04.

## CONDUZIONE DI AZIONI SUCCESSIVE ALL'AUDIT, ALLE VERIFICHE E ALLE ISPEZIONI NEGLI STABILIMENTI

Nel caso in cui le conclusioni dell'audit, delle verifiche e delle ispezioni evidenzino delle non conformità, deve essere richiesto all'operatore del settore alimentare di porre rimedio alla situazione.

A tal fine le azioni da intraprendere da parte dell'autorità competente sono, come previsto dall'articolo 54 del Reg. CE 882/04, a seconda dei casi:

- a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- b) la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di alimenti;
- c) il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di alimenti;
- d) l'autorizzazione dell'uso di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
- e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;
- f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- g) il sequestro ufficiale degli alimenti provenienti da paesi terzi che non sono conformi alla normativa in materia di alimenti in vista della loro eventuale distruzione o trattamento;
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

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.

## PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A LIVELLO MINISTERIALE

Il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria, Alimentazione e Nutrizione del Ministero della Salute, ai sensi degli articoli 41, 42 e 43 del Regolamento (CE) 882/2004, d'intesa con le Regioni e le Province autonome, predispone il piano pluriennale dei controlli contenente informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi e degli alimenti e della salute e del benessere degli animali.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria, Alimentazione e Nutrizione del Ministero della Salute, espleta la propria attività mediante attività di supervisione da parte degli uffici competenti per ciascun settore, anche mediante ispezioni presso uffici e stabilimenti, ai sensi dell'articolo 115 del D. Lvo 112/98 e sue successive modifiche.

Tali attività sono programmate sulla base della valutazione del rischio che tiene conto almeno dei seguenti parametri:

- 1) dati disponibili sulle attività di controllo effettuate dalle Regioni e dalle Aziende Sanitarie Locali;

- 2) esistenza di piani regionali/provinciali di programmazione annuale dei controlli ufficiali;
- 3) allerta sanitarie;
- 4) esiti e dati attività di altri organi di controllo (FVO, P.T., NAS.);
- 5) quadro epidemiologico;
- 6) dati sulle attività produttive presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali e loro distribuzione per settore produttivo;
- 7) dinamica flussi informativi;
- 8) efficienza del feed back regionale e provinciale alle richieste ministeriali;
- 9) partecipazioni delle Regioni e Province Autonome alle attività interregionali;
- 10) rapporto sulle attività svolte

Il Ministero della Salute, attraverso gli uffici competenti di alimenti di origine animale e di alimenti di origine vegetale, redige annualmente programmi ispettivi settoriali per il controllo degli stabilimenti, in collaborazione con le Regioni e Province Autonome.

I programmi ispettivi ministeriali vengono inviati annualmente alle Regioni e Province autonome e al gruppo di coordinamento del piano pluriennale dei controlli di cui al Regolamento CE/882/2004.

Il quadro complessivo delle attività di ispezione del Ministero della Salute è riepilogato ogni anno nel modello riportato in *Allegato 4*.

#### PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A LIVELLO REGIONALE E PROVINCIALE

L'autorità regionale o provinciale deve fornire periodicamente alle ASL, in osservanza della normativa vigente e del piano pluriennale dei controlli, linee di programmazione sulle attività di controllo ufficiale conformemente al presente documento.

L'autorità regionale o provinciale deve effettuare attività di audit, ai sensi dell'art. 4, comma 6 del Regolamento CE/882/2004, sulle Aziende Sanitarie Locali.

A tal fine l'organizzazione dei controlli deve tenere conto di:

- a) numero di Aziende Sanitarie Locali presenti sul proprio territorio;
- b) organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali;
- c) dati sulle attività produttive presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali e loro distribuzione per settore produttivo;
- d) dati sull'attività di controllo delle Aziende Sanitarie Locali;
- e) dati sugli stati di allerta;
- f) esiti dei precedenti controlli.

Laddove le Regioni o le Province non dispongano di dati sufficienti è necessario che provvedono ad acquisirli dalle Aziende Sanitarie Locali.

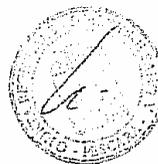
In tal senso e per esigenze di uniformità nella raccolta dei dati si ritiene opportuno che gli stessi siano raccolti utilizzando il modello di data base allegato (*Allegato 3*).

Alle Regioni e Province Autonome spetta il compito di raccogliere e trasmettere annualmente al Ministero della Salute i sopracitati dati, unitamente a quelli riguardanti l'attività ispettiva della Regione o Provincia Autonoma stessa.

Gli audit regionali devono essere programmati su base annuale.

#### PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI A LIVELLO DI ASL

E' necessario garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base al numero ed alle dimensioni 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. Al fine di ottemperare agli obblighi del controllo ufficiale devono essere garantite le adeguate risorse umane ed economiche.



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

Nel caso degli stabilimenti soggetti a riconoscimento, è opportuno che l'attribuzione del rischio venga effettuata in modo specifico e, per quanto possibile, in relazione ad ogni singola azienda, mediante l'adozione di appositi strumenti di valutazione. A tale scopo, in *Allegato 2*, si riporta un esempio di strumento, quale proposta non vincolante, per la classificazione di queste imprese in base al rischio relativo individuato.

Inoltre, per le aziende alimentari non soggette a riconoscimento e per tutte quelle del dettaglio, è necessario procedere all'individuazione di un livello di rischio base, predefinito e potenziale, che contrassegni le diverse tipologie di imprese e che sia riferibile, essenzialmente, alla natura del ciclo produttivo da esse effettuato; tale individuazione consente di definire, in relazione alle differenti "categorie" di rischio attribuite, la periodicità minima dei controlli previsti. Qualora ritenuto necessario, a tale fase possono seguire classificazioni del rischio più specifiche.

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

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

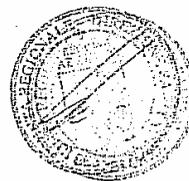
Tale classificazione consentirà alle singole ASL di procedere ad una prima programmazione del controllo ufficiale sul territorio, particolarmente necessaria nell'ambito degli esercizi di dettaglio, dove, per il numero delle imprese presenti, per il vivace turn over delle stesse e per le diffuse carenze di personale che affliggono i Servizi, i controlli ai singoli stabilimenti sono spesso stati del tutto insufficienti e con andamento casuale.

L'autorità competente locale deve dotarsi di piani di controllo ufficiale conformemente alla disposizioni vigenti ed alla programmazione regionale/provinciale.

L'autorità competente locale deve effettuare attività di controllo ufficiale sugli OSA.

A tal fine l'organizzazione dei controlli deve tenere conto di:

- 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.



## ALLEGATO I

## AUDIT

Il Reg. CE/882/2004 all'articolo 2, descrive l'audit" come: "un esame **sistematico e indipendente** per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."

In pratica mentre nella precedente normativa, il raggiungimento degli obiettivi era dato per scontato a fronte del rispetto dei requisiti normativi, con i nuovi Regolamenti viene posto l'accento sul raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare da parte dell'OSA mediante la scelta degli strumenti ritenuti più idonei.

L'audit diviene quindi lo strumento privilegiato con il quale l'AC valuta il raggiungimento degli obiettivi partendo dalle scelte operate ed attuate dall'OSA.

In linea di principio, gli audit svolti dagli organi di controllo sugli OSA sono condotti in applicazione e salvaguardia degli obiettivi della legislazione alimentare, come espresso nell'articolo 8 del Regolamento CE/178/2002 e con riferimento al campo di applicazione del Regolamento CE/882/2004, come esplicitato nell'articolo 1 di quest'ultimo: dunque per "garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori".

Pertanto l'attività di audit rientra tra le attività di controllo ufficiale ai sensi dei due Regolamenti citati e può essere condotta presso qualsiasi impresa del settore alimentare.

Si precisa che nei casi previsti dal Regolamento 854/2004 i compiti di audit sono svolti da un veterinario ufficiale o da un gruppo di audit di cui faccia parte almeno un veterinario ufficiale.

## PROGRAMMAZIONE DELL'AUDIT

Come per tutte le altre attività di controllo ufficiale, il personale che conduce gli audit deve essere libero da qualsiasi conflitto di interesse ed è tenuto al rispetto di comportamenti improntati a imparzialità, coerenza, trasparenza e riservatezza.

A differenza di altre attività di controllo ufficiale, gli audit devono essere comunicati preliminarmente all'operatore del settore alimentare, in modo, tra l'altro, di consentire la predisposizione della documentazione e delle registrazioni che saranno impiegate e di rendere disponibile rappresentanti qualificati dell'impresa.

La presa di contatto con l'operatore del settore alimentare oggetto dell'audit può essere formale o informale e ha lo scopo di:

- a. notificare all'operatore l'intenzione di condurre un audit sull'attività sotto il suo controllo;
- b. comunicare l'obiettivo, il campo, i criteri dell'audit e la composizione del gruppo di audit;
- c. permettere all'operatore di predisporre quanto necessario per consentire la conduzione dell'audit.

## PIANIFICAZIONE DELL'AUDIT

La pianificazione dell'audit consiste nella preparazione dell'attività di audit partendo dalla definizione dell'obiettivo, del campo e dei criteri, dalla costituzione del "gruppo di audit" e dall'esame preliminare della documentazione relativa all'operatore, già agli atti presso i servizi che svolgono l'audit o da questi all'uopo acquisita.

L'obiettivo è lo scopo per cui è condotto l'audit.

Il campo o estensione dell'audit definisce la localizzazione fisica, l'attività, i processi nonché il tempo necessario per la sua conduzione (per es.: l'intero impianto produttivo piuttosto che singole attività o linee specifiche, le ore stimate per la conduzione dell'audit ecc.).

I criteri dell'audit sono le norme, le procedure o i requisiti di riferimento a cui si confrontano le evidenze dell'audit per la sua conduzione presso l'OSA.

Il gruppo di audit è, preferibilmente, composto da più ispettori e può essere supportato da esperti tecnici ed inoltre può farne parte anche personale in addestramento.



Nel caso in cui il gruppo di audit sia costituito da più persone, il responsabile della gestione del programma di audit (Direttore di Servizio, Direttore di Distretto, ecc.) individua e incarica formalmente il Responsabile del Gruppo di audit.

In sede di pianificazione il gruppo di audit esamina, secondo necessità:

- a. La documentazione inerente le strutture e le attrezzature oggetto di audit (autorizzazioni, planimetrie, relazioni tecniche, ecc.);
- b. La documentazione inerente il tipo di processi condotti, i prodotti elaborati, la dimensione della produzione, il mercato servito, ecc.;
- c. La documentazione relativa agli esiti dei precedenti controlli in relazione, in particolare, al rispetto da parte dell'OSA della legislazione alimentare, nonché la risoluzione delle precedenti non conformità;
- d. La documentazione, laddove disponibile, relativa ai sistemi di gestione attuati dagli OSA al fine di ottemperare ai requisiti della normativa in materia di alimenti (autocontrollo)
- e. Ogni altra documentazione ritenuta utile.

Qualora l'audit sia condotta da un gruppo di audit, il responsabile del gruppo, al fine di agevolare la conduzione dell'audit individua:

- a. Il ruolo e i compiti dei componenti il gruppo di audit;
- b. I documenti di lavoro impiegabili (liste di controllo, moduli per reportistica, ecc.);
- c. La strumentazione utilizzabile (termometri, pHmetri, ecc.)
- d. resta fermo l'obbligo di utilizzare procedure e modulistica standardizzate almeno a livello di ASL.

L'audit è suddivisibile in differenti fasi:

1. programmazione,
2. pianificazione,
3. svolgimento
4. redazione del rapporto finale
5. attività successive e conseguenti alla conclusione dell'audit

Relativamente al campo di audit, l'articolo 4 (3) Regolamento CE/854/2004 prevede audit con i seguenti obiettivi :

- 1) audit su buone prassi igieniche , definite nel paragrafo 4 del medesimo articolo;
- 2) audit su procedure basate su HACCP, come definito nel paragrafo 5 del medesimo articolo;
- 3) qualsiasi compito di audit specificato negli allegati al regolamento in argomento.

Gli audit delle buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli OSA per quanto riguarda:

- a) i controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) l'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- d) l'igiene del personale;
- e) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) la lotta contro i parassiti;
- g) la qualità delle acque;
- h) il controllo della temperatura;

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE/854/04, concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la lavorazione e l'utilizzo o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare sia responsabile.

Gli audit delle procedure basate sull'HACCP verificano che gli OSA applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo, nel caso degli stabilimenti soggetti a riconoscimento, ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del Regolamento CE/853/2004.



In particolare, gli audit determineranno se le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un OSA utilizzi procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l'audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

Nello svolgere compiti di audit, il controllo ufficiale dovrà inoltre:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004;
- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare (registrazioni, esiti analitici, ecc.);
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
- d) documentare gli elementi presi in considerazione ed i risultati dell'audit.

Più dettagliatamente si enunciano di seguito le attività per lo svolgimento dell'audit, la redazione del rapporto finale e la conduzione di azioni successive all'audit:

#### SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT

L'audit inizia con una riunione di apertura nel corso della quale il Responsabile del Gruppo di audit:

- a. presenta i componenti del Gruppo;
- b. espone gli obiettivi dell'audit (per es.: verifica del mantenimento dei requisiti, verifica di conformità a norme specifiche, ecc.);
- c. specifica il campo dell'audit (strutture, processi, linee... interessati);
- d. cita le norme di riferimento (criteri);
- e. se opportuno, richiede di visionare in via preliminare planimetrie, diagrammi di flusso, procedure e ogni altra eventuale documentazione ritenuta necessaria;
- f. fornisce informazioni sulle modalità di conduzione dell'audit (per es. suddivisione dei ruoli all'interno del gruppo di audit, attività che si intendono svolgere, attività o processi che si intende chiedere che vengano svolti, tempi previsti per lo svolgimento...);
- g. richiede la piena collaborazione da parte della ditta;
- h. assicura il rispetto della riservatezza in merito alle evidenze, risultanze e conclusioni dell'audit;
- i. chiede se vi siano particolari procedure da osservare per garantire la sicurezza dei componenti del gruppo di audit nel corso della visita agli impianti;
- j. definisce, se del caso, l'esclusione da quanto precedentemente pianificato e ne specifica la relativa motivazione;
- k. chiede ai rappresentanti della ditta oggetto di audit se ci siano eventuali domande da porre.

I risultati, le attività e le osservazioni emerse nell'ambito della riunione di apertura devono essere riportati nel rapporto finale.

La fase successiva corrisponde alla raccolta delle evidenze.

L'audit può riguardare tutti od alcuni processi, attrezzature, documenti o registrazioni della ditta.

Nel caso di audit parziali, in cui sia necessario, o opportuno, procedere all'audit di una selezione di processi, di attività, di documenti, di registrazioni (potrebbe essere il caso di impianti molto grandi, di processi che si svolgono in più giorni, di documentazioni particolarmente ricche o complesse, ecc.), i criteri impiegati per la selezione devono essere descritti nel rapporto di ispezione.

In ogni caso il gruppo di audit dovrà procedere alla raccolta delle evidenze necessarie a permettere l'espressione delle conclusioni dell'audit sulla base di un giudizio professionalmente fondato.

Le evidenze consistono in ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta e che sia attinente l'oggetto e i criteri dell'audit.

Le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:



- a. osservazione diretta delle attività in svolgimento, del personale, degli ambienti, degli impianti, delle attrezzature, delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti ecc.
- b. interviste agli operatori (ad esempio richiesta di spiegazioni inerenti l'attività svolta, verifica della conoscenza delle azioni da intraprendere, ecc.)
- c. esame di documenti e registrazioni (ad esempio procedure di autocontrollo, registrazioni inerenti l'attività di monitoraggio di un CCP, liste di controllo compilate, registrazioni di temperature, schede tecniche di prodotti ecc.)
- d. misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dalla ditta (misurazione delle temperature, misurazione del pH, pesature, ecc.).

Anche l'osservazione diretta di una fase del processo in corrispondenza di un CCP, il monitoraggio del quale debba avvenire visivamente, può essere considerata una misurazione.

Le evidenze possono quindi essere raccolte direttamente "in campo" o mediante verifica documentale.

La raccolta delle evidenze può avvenire con una, con l'altra o entrambe le modalità.

Quando il caso lo richieda, il gruppo di audit può integrare le evidenze di cui ai precedenti punti effettuando campionamenti da destinare ad analisi ufficiali presso i Laboratori di Sanità Pubblica o l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

Inoltre, per esprimere un giudizio fondato, non è in genere sufficiente prendere visione delle registrazioni di una singola giornata, ma è necessario esaminare documenti relativi a un periodo di tempo più lungo.

Le attività, gli ambienti, gli impianti, le attrezzature e gli altri aspetti ispezionati, le persone intervistate, i documenti e le registrazioni esaminati, gli strumenti di misurazione impiegati, devono venire riportati nel rapporto finale.

Quando l'orario di raccolta di un'evidenza può influire sulla sua valutazione, è indispensabile che nel rapporto finale venga riportato il momento esatto della rilevazione.

Tutte le evidenze raccolte (documentali e non) devono essere registrate nel rapporto dell'audit, o direttamente o tramite rimando ad allegati strumenti di registrazione specifici (es. liste di controllo strutturate, rapporti di prove svolte sul campo, prove di rintracciabilità di prodotti, ecc.).

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

Una volta raccolte le evidenze, queste devono essere valutate alla luce dei criteri dell'audit al fine della formulazione delle risultanze.

I riscontri raccolti nel corso dell'ispezione dei locali, degli impianti, dei processi, della documentazione e delle registrazioni devono quindi essere valutati alla luce delle norme di riferimento (criteri dell'audit) al fine di esprimerne la conformità o meno.

Di norma l'elaborazione delle risultanze avviene al termine dell'audit.

Trattandosi di pronunciare un giudizio di conformità, nell'espressione delle risultanze è consigliabile non formulare giudizi intermedi del tipo "marginalmente accettabile", "migliorabile", bensì solo espressioni del tipo "accettabile" o "non accettabile", "conforme" o "non conforme".

Ogni valutazione intermedia (per esempio "sufficiente" in una scala che comprenda anche "buono" e "insufficiente" o "solo parzialmente rispondente all'obiettivo perseguito") potrebbe implicare la presenza di situazioni che hanno impedito l'attribuzione di un giudizio di piena conformità, onde evitare equivoci, all'OSA e agli auditors.

Prima della riunione di chiusura di norma è opportuno che il gruppo di audit si consulti per:

- a. riesaminare le risultanze;
- b. concordare le conclusioni in relazione a quanto effettivamente esaminato nel corso dell'audit;
- c. discutere sulle azioni successive da intraprendere.

Le risultanze e le conclusioni dell'audit, che devono essere coerenti con le evidenze riscontrate, qualora l'entità e la gravità delle non conformità lo rendano opportuno, possono essere presentate e discusse in una riunione finale con i rappresentanti della ditta.

È importante che le risultanze e le conclusioni dell'audit siano pienamente comprese e, se possibile, condivise dai rappresentanti dell'organizzazione oggetto di audit.

Nella stessa riunione possono essere discusse le eventuali azioni correttive che l'OSA oggetto di audit ha intenzione di condurre per fare fronte alle non conformità rilevate (la responsabilità dell'individuazione e



attuazione delle azioni correttive è sempre e comunque dell'organizzazione oggetto di audit) e venire fissati, o se possibile, concordati, i tempi per la loro rimozione.

Potrebbe verificarsi la situazione nella quale il gruppo di audit non sia in grado di valutare compiutamente tutte le evidenze e di elaborare conseguentemente le pertinenti risultanze e le conclusioni prima della riunione di chiusura (è il caso in cui il gruppo di audit ritenga di dovere approfondire alcuni aspetti, anche in consultazione di esperti tecnici esterni al gruppo di audit o con il Responsabile di Servizio).

In questi casi nella riunione di chiusura verranno riassunte le risultanze elaborate e le altre evidenze, rimandando per le conclusioni a quanto sarà riportato nel rapporto finale.

#### REDAZIONE DEL RAPPORTO FINALE

Il responsabile del gruppo di audit prepara, unitamente agli altri componenti, il rapporto finale di ispezione. Il rapporto deve rappresentare in modo completo e comprensibile tutte le fasi dell'audit e dovrebbe contenere almeno i seguenti elementi:

- a. la data, l'obiettivo e il campo dell'audit;
- b. l'organizzazione oggetto dell'audit e i suoi rappresentanti partecipanti all'audit;
- c. l'organizzazione responsabile della conduzione dell'audit e i componenti il gruppo di audit;
- d. i criteri dell'audit;
- e. le modalità di conduzione dell'audit;
- f. i reparti/linee produttive, attività, documentazione registrazioni esaminati;
- g. le risultanze;
- h. le conclusioni;
- i. i tempi fissati per la risoluzione delle non eventuali conformità rilevate e l'indicazione del responsabile della verifica dell'avvenuta adozione delle azioni correttive;
- j. le eventuali raccomandazioni;
- k. le firme dei componenti il gruppo di audit o almeno del responsabile del gruppo audit;
- l. una dichiarazione attestante che le conclusioni dell'audit sono da mettere in relazione esclusiva con quanto effettivamente esaminato.

Il rapporto finale, debitamente firmato, deve essere trasmesso all'OSA oggetto dell'audit.

Nel caso in cui il rapporto finale di ispezione non implichi l'adozione di alcuna azione correttiva e/o preventiva, l'iter dell'audit si considera concluso con l'invio del rapporto ai soggetti interessati.

#### FREQUENZA DI ESECUZIONE DELL'AUDIT

Come già ampiamente enunciato, la frequenza dei controlli è in stretta correlazione con il livello di rischio relativo dell'impresa alimentare o di gruppi omogenei di imprese alimentari.

L'audit è senza dubbio la più complessa ed articolata tra le attività che compongono il controllo ufficiale e le iniziali sperimentazioni applicative hanno dimostrato che il tempo e le risorse necessarie per preparare, condurre e rendicontare un audit presso una impresa di medie dimensioni, risultano essere certamente superiori a quelle utilizzate per una verifica o un'ispezione.

Pertanto, nel sistema articolato di controlli descritti in questo documento ed a cui deve essere sottoposta un'impresa alimentare, la frequenza dell'audit può dipendere almeno da una serie di fattori:

- livello di rischio delle singole imprese o di gruppi omogenei di imprese;
- in relazione ai riscontri ottenuti durante le attività di ispezione;
- in relazione alla posizione della tipologia del singolo operatore rispetto alla filiera di appartenenza (fattori di concentrazione, quali, ad es. le attività di macellazione);
- in relazione alla necessità di definire le situazioni di rischio in rapporto ai gruppi omogenei di OSA, mediante un campione rappresentativo di questi;
- obiettivi propri delle singole programmazioni regionali o provinciali;
- obiettivi propri delle singole programmazioni delle Aziende Sanitarie Locali.



## ALLEGATO 2

**DEFINIZIONE DEI CRITERI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE IMPRESE DEGLI OSA IN BASE AL CRITERIO DI RISCHIO**

La valutazione preliminare di ogni impresa degli OSA consente di classificare le diverse realtà aziendali in base al rischio relativo di sicurezza alimentare connessa all'attività produttiva, orientando così il controllo ufficiale.

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

L'obiettivo principale della categorizzazione, è 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.

Nel caso si intenda effettuare la classificazione del rischio per singola azienda, un esempio di strumento, quale proposta non vincolante, è un foglio di calcolo, sul quale:

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

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione dove devono essere riportati i dati anagrafici dell'azienda.

Per ottenere la classificazione, è sufficiente inserire per ogni criterio nella casella corrispondente il punteggio assegnato in base alla valutazione. Il foglio di lavoro, in formato excel, esegue automaticamente i calcoli e la casella in basso a destra, restituisce il risultato finale in base al quale lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate.

È opportuno chiarire che il termine "rischio", in questo caso, non va confuso con la valutazione positiva o negativa di un'azienda.

In altri termini, un OSA "ad alto rischio" non corrisponde necessariamente ad un'azienda in precarie condizioni igienico sanitarie.

Ottenimento del profilo di rischio

Per ciascuna categoria, i punteggi assegnati ai singoli criteri sono sommati automaticamente dal foglio di calcolo predisposto; il risultato di categoria così ottenuto, viene successivamente moltiplicato per un fattore X, che identifica il peso della singola categoria rispetto alle altre.

I fattori X assegnati sono riportati nella tabella sottostante.

<i>Categoria</i>	<i>Fattore X assegnato</i>
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.

Categorie di rischio individuate:

- inferiore a 30: rischio basso;
- compreso tra 30 e 42: rischio medio;
- oltre 42: rischio elevato.

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

Negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività (ad esempio macellazione, sezionamento, produzione prodotti a base di carne, ecc.) il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, prendendo in considerazione i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole ed il tipo di attività potenzialmente più pericolosa; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

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

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

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà effettuato come intervento di supervisione da un soggetto appositamente delegato, in collaborazione con il veterinario ufficiale dell'impianto.

Al fine di evitare valutazioni dissimili e interpretazioni non corrette, è opportuno che siano adottati alcuni accorgimenti metodologici:

- la classificazione degli stabilimenti in base al rischio deve essere preceduta da una preventiva discussione a livello del Servizio, in modo da far conoscere adeguatamente questo strumento di programmazione dell'attività;
- le valutazioni dovrebbero essere effettuate da un unico soggetto, appositamente delegato, o da un gruppo di lavoro;
- è bene prevedere strumenti quali valutazioni congiunte da parte di operatori di ASL diverse, riunioni anche a lunga scadenza, in modo da apportare tempestivi correttivi laddove ritenuti necessari.

Il ricorso all'assegnazione di punteggi predeterminati presenta l'indubbio vantaggio di uniformare maggiormente la valutazione in realtà territoriali diverse, ma può dare luogo, in qualche caso, a risultati che non rispettano il reale livello di rischio dello stabilimento. In casi giustificati e documentandone le motivazioni, si dovrà intervenire per apportare correttivi alle valutazioni ottenute (sia in senso positivo che negativo), e conseguentemente, ricalibrare l'attività di controllo.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengano nel tempo, quali ad esempio:

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

Si dovrà comunque procedere periodicamente ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo impianto con frequenza predefinita o privilegiando, ad esempio, imprese che ricadono in punteggi "a cavallo" tra una categoria di rischio e l'altra (es. imprese con punteggi tra 28 e 32 oppure tra 40 e 44).

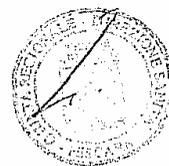
Potrebbe anche essere possibile aumentare il numero delle categorie di rischio (4 o 5, anziché 3), tuttavia, recenti studi ritengono preferibile, ai fini di una successiva programmazione delle frequenze di controllo, non superare il numero di tre categorie di rischio.



Allegato 2a

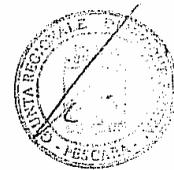
## CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL LIVELLO DEL RISCHIO

Categorie	Criteri di valutazione	Valutazione			
		Nuovo	Recente	Abbastanza recente	Datato
Caratteristiche dello stabilimento	1	Data costruzione o ristrutturazione			
	2	Condizioni generali di manutenzione	Buone	Discrete	Scarse
	3	Dimensione dello stabilimento e entità produzione	Familiare	Artigianale	Industriale medio
	4	Ambito di commercializzazione	Locale	Regionale/provinciale	Nazionale
Prodotti	5	Categoria alimento	A	B	C
	6	Destinazione d'uso		Utilizzo solo previa cottura o destinato alla trasformazione	Alimento cat. B-C-D Pronto al consumo
Igiene della produzione	7	Professionalità direzione stabilimento	Elevata	Discreta	Scarsa
	8	Formazione igienico sanitaria degli addetti	Elevata	Discreta	Scarsa
Sistema di autocontrollo	9	Piano di autocontrollo	Completo	Adeguate	Da integrare
	10	Grado di applicazione	Applicato ed adeguato	Carenze minori	Carenze maggiori
Dati storici	11	Non conformità/irregolarità pregresse riscontrate	Non significative o formali	Non significative o formali ripetute	Sostanziali o gravi ripetute o non risolte



**CRITERI DI VALUTAZIONE**

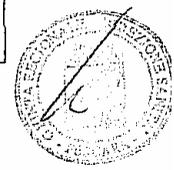
<b>Data di costruzione o di ristrutturazione significativa</b>	
<i>Nuova costruzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 5-7 anni; e</li> <li>• il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.</li> </ul>
<i>Recente ristrutturazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno subito una radicale ristrutturazione negli ultimi 5-10 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto tutti i locali di lavorazione e deposito di alimenti; e</li> <li>• il layout e la disposizione delle attrezzature sono improntate a criteri aggiornati.</li> </ul>
<i>Abbasianza recenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti costruiti negli ultimi 10-15 anni;</li> <li>• layout e disposizione delle attrezzature non del tutto razionali ma senza riflessi di rilievo sul flusso produttivo.</li> </ul>
<i>Datate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti con più di 20 anni che non hanno subito radicali ristrutturazioni recenti, oppure</li> <li>• layout e disposizione delle attrezzature con problemi che si riflettono sul flusso produttivo</li> </ul>
<b>Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento</b>	
<i>Buone</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. Esempi: uno sterilizzatore non funzionante, sollecitamente riparato; piccoli inconvenienti alle strutture per i quali è previsto un intervento a tempi brevi;</li> <li>• lo stabilimento si presenta in buone condizioni igieniche generali.</li> </ul>
<i>Discrete</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento e che non hanno effetti potenziali sulla salubrità dell'alimento. Esempi: limitate rotture a pareti e pavimenti; presenza di ruggine in aree dove non transitano e non sono depositati alimenti sfusi; materiali estranei su aree esterne; per tutti questi casi, il piano di manutenzione prevede la risoluzione del problema entro tempi brevi.</li> </ul>
<i>Scarse</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numerose carenze minori, risultanti in condizioni igieniche inadeguate che non si riflettono sulla salubrità dei prodotti. Esempi: diffuse rotture a pareti o pavimenti o soffitti, aree esterne allo stabilimento da ripulire, ruggine in più punti dello stabilimento, condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove non sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>• ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione ma senza effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>
<i>Insufficienti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto (presenza condensa con possibilità di colto su alimenti esposti, superfici a contatto con gli alimenti in condizioni inadeguate, ecc.), condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>• ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>
<b>Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione</b>	
<i>Familiare</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.</li> </ul>
<i>Artigianate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10.</li> </ul>



<i>Industriale medio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.</li> </ul>
<i>Industriale grande</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 50 addetti alla lavorazione.</li> </ul>
<b>Ambito di commercializzazione</b>	
<i>Locale</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione nella sola ASL ove è ubicato lo stabilimento.</li> </ul>
<i>Regionale</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione limitata alla Regione.</li> </ul>
<i>Nazionale</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione verso altre Regioni italiane.</li> </ul>
<i>Comunitario/Paesi terzi</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commercializzazione in ambito Comunitario; oppure</li> <li>• esportazione verso paesi terzi.</li> </ul>
<b>CATEGORIA DI ALIMENTO</b>	
<i>Cat. A</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aw &lt; 0,85;</li> <li>2. pH &lt; 4,6 (a temperatura 24°C);</li> <li>3. prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso, che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato.</li> </ol>
<i>Cat. B</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alimenti che non supportano lo sviluppo o la tossigenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi;</li> </ul>
<i>Cat. C</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alimenti confezionati che hanno subito un processo equivalente alla pastorizzazione;</li> <li>• alimenti le cui caratteristiche intrinseche consentono lo sviluppo/produzione di tossine da parte di microrganismi potenzialmente pericolosi.</li> </ul>
<i>Cat. D</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alimenti potenzialmente pericolosi in rapporto alle lavorazioni: alimenti per lo più derivanti da lavorazioni complesse che generalmente per la loro composizione richiedono una conservazione a temperatura di refrigerazione.</li> </ul>
<b>Destinazione d'uso</b>	
<i>Destinato alla trasformazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotti non destinati ad essere consumati come tali, da sottoporre a trasformazione presso altra industria.</li> </ul>
<i>Da utilizzare previa cottura</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alimenti destinati ad essere cotti prima del consumo.</li> </ul>
<i>Pronti al consumo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotti di categoria B, C e D venduti al consumatore pronti all'uso, non destinati ad essere consumati previa cottura.</li> </ul>
<i>Alimenti per categorie particolari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotti destinati a consumatori sensibili quali anziani, bambini, malati, ecc. Rientrano in questa categoria gli alimenti che specificano in etichetta una destinazione specifica, o i casi nei quali lo stabilimento destina i prodotti a tali categorie di persone (es. pasti pronti destinati alle scolaresche, ospizi, ospedali).</li> </ul>



<b>Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione</b>	
<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• puntuale rispetto dei tempi di prescrizione;</li> <li>• direzione collaborativa;</li> <li>• buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• preparazione limitata del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare e dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate dal controllo ufficiale;</li> <li>• puntuale rispetto dei tempi di prescrizione;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<i>Scarsa</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure</li> <li>• scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati dal controllo ufficiale; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure</li> <li>• indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal controllo ufficiale e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
<b>Formazione igienica sanitaria e competenza degli addetti</b>	
<i>Elevata</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nel corso dei sopralluoghi si rileva puntualmente un corretto comportamento igienico di tutti gli addetti alla lavorazione;</li> <li>• pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.</li> </ul>
<i>Discreta</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comportamento igienico degli addetti in linea di massima corretto; un numero limitato di addetti rivela un comportamento igienico sanitario non corretto;</li> <li>• pronta applicazione delle misure correttive suggerite dal controllo ufficiale.</li> </ul>
<i>Scarsa</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alcuni addetti rivelano un comportamento igienico sanitario non corretto, senza ripercussioni sulla salubrità del prodotto;</li> <li>• mancata applicazione delle misure correttive suggerite dal veterinario ufficiale.</li> </ul>
<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problemi rilevanti nel comportamento igienico del personale con possibilità di ripercussioni sulla salubrità del prodotto.</li> </ul>
<b>Completezza formale del piano di autocontrollo</b>	
<i>Completo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e HACCP);</li> <li>• assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale</li> </ul>
<i>Adeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>• le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale;</li> </ul>



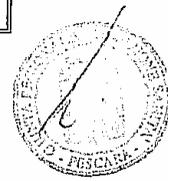
<i>Incompleto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• assenza di prescrizioni in sospeso da parte del controllo ufficiale e rispetto dei tempi di prescrizione.</li> <li>• le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure</li> <li>• piano HACCP: assenza di procedure di verifiche e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure</li> <li>• mancato rispetto dei tempi di prescrizione.</li> </ul> <p>Le carenze in ogni caso non si riflettono sulla salubrità del prodotto.</p>
<i>Inadeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• assenza del piano di autocontrollo; oppure</li> <li>• assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>• assenza del piano HACCP; oppure</li> <li>• analisi dei pericoli non effettuata; oppure</li> <li>• mancata individuazione dei CCP; oppure</li> <li>• mancata individuazione dei limiti critici; oppure</li> <li>• mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.</li> </ul>
<b>Grado di applicazione ed adeguatezza</b>	
<i>Applicato e adeguato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano (prerequisiti e HACCP) viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<i>Carenze minori</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si evidenziano carenze nell'applicazione del piano senza riflessi sulla salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
<i>Carenze maggiori</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si evidenziano carenze rilevanti nell'applicazione del piano che possono dare contaminazione diretta del prodotto; oppure</li> <li>• mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la salubrità del prodotto; oppure</li> <li>• piano HACCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.</li> </ul>
<i>Inadeguato, non applicato</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutti i casi in cui il piano di autocontrollo risulta inadeguato, oppure</li> <li>• mancata applicazione di una o più procedure essenziali per la salubrità del prodotto (pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure</li> <li>• mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure</li> <li>• mancata applicazione del piano HACCP: assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.</li> </ul>

Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate	
<i>Non significative o formali</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale non determinano un rischio per la salubrità dell'alimento;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente buone condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione.</li> </ul>
<i>Non significative o formali ripetute</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità senza rilievo sulla salubrità del prodotto, ripetute o non risolte;</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, senza tuttavia che queste si ripercuotano sulla sicurezza dei prodotti.</li> </ul>
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• irregolarità che determinano un rischio per la salubrità dell'alimento, non ripetute e comunque risolte; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione, con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.</li> </ul>
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• una irregolarità che determina un rischio per la salubrità dell'alimento si è presentata ripetutamente; oppure</li> <li>• una irregolarità grave non è stata risolta; oppure</li> <li>• il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi alle condizioni igieniche generali, di manutenzione, della lavorazione con possibili ripercussioni sulla sicurezza dei prodotti; azioni correttive non adottate dall'azienda.</li> </ul>



Allegato 2b

CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE				VALUTAZIONE				J	X	TOT
	1	2	3	4	RECENTE RISTRUTT.	ABBASTANZA RECENTI	DATE	INSUFFICIENTI			
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	NUOVA COSTRUZ. (0)	RECENTE RISTRUTT. (10)	ABBASTANZA RECENTI (20)	DATE (30)	0,0	0,0	
					BUONE (0)	DISCRETE (20)	SCARSE (40)	INSUFFICIENTI (70)	0,0	0,0	
ENTITA' PRODUTTIVA					FAMILIARE (0)	ARTIGIANALE (15)	INDUSTRIALE MEDIO (30)	INDUSTRIALE GRANDE (50)	0,0	0,0	
					LOCALE (0)	REGIONALE / PROVINCIALE (15)	NAZIONALE (30)	COMUNITARI/PAESI TERZI (50)	0,0	0,0	
PRODOTTI					A (0)	B (15)	C (30)	D (50)	0,0	0,0	
						ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA O TRASFORMAZIONE (15)	ALIMENTO DI CATEGORIA B-C-D PRONTO AL CONSUMO (30)	ALIMENTI PER CATEG. PARTICOLARI (ANZIANI, BABINI, MALATI, ECC.) (50)	0,0	0,0	
IGIENE DELLA PRODUZIONE					ELEVATA (0)	DISCRETA (15)	SCARSA (30)	INSUFFICIENTE (50)	0,0	0,0	
					ELEVATA (0)	DISCRETA (15)	SCARSA (30)	INSUFFICIENTE (50)	0,0	0,0	
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO					COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)	0,0	0,0	
					APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (25)	CARENZE "MAGGIORI" (45)	INADEGUATO, NON APPLICATO (75)	0,0	0,0	
DATI STORICI					NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (30)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RIPETUTE (60)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (100)	0,0	0,0	
					IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE				0,0	0,0	
30 FISCHELLA, basco - 10 30 e 42 FISCHELLA medio - 42 FISCHELLA elevato									TOTALE	0,0	0,0

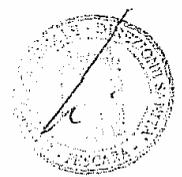


ALLEGATO 3

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE / AUDIT SU IMPIANTI RICONOSCIUTI

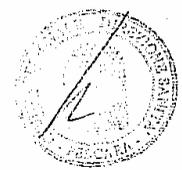
Tipologia di stabilimento	REGIONE/PROVINCIA										N° Audit delle Regioni/Province sulle ASL	N° Ispezioni Ministeriali	
	N° Stabilimenti	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° Audit sugli OSA	ANNO							
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento													
Macelli e sezionamenti carni rosse													
Macelli e sezionamenti carni bianche													
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratti													
Centri grande selvaggina cacciata													
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM													
Prodotti a base di carne													
Molluschi bivalvi vivi													
Prodotti della pesca													
Latte e prodotti a base di latte													
Uova e ovoprodotti													
Cesce di rana e lumache													
Grassi animali fusi													
Stomaci, vesciche e intestini trattati													
Gelatine													
Collagene													
<b>TOTALI</b>													

Ad ogni singolo accesso possono corrispondere una o più ispezioni  
 Nel caso di stabilimenti con diversa tipologia di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente



REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCOSE TRACONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Tipologia di stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (Inta agli infestanti, personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.)	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazione	Mat. prime, semilav. e prodotti finiti	ANNO	
									REGIONE/PROVINCIA	
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento										
Macelli e sezionamenti carni rosse										
Macelli e sezionamenti carni bianche										
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e natiti										
Centri grandi selvaggina cacciata										
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM										
Prodotti a base di carne										
Molluschi bivalvi vivi										
Prodotti della pesca										
Latte e prodotti a base di latte										
Uova e ovoprodotti										
Cosce di rana e lumache										
Grassi animali fusi										
Stomaci, vesciche e intestini trattati										
Gelatine										
Collagene										
<b>TOTALI</b>										



ALLEGATO 4

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE DEL MINISTERO DELLA SALUTE

REGIONE	DATA	N° STABILIMENTO	CATEGORIA	TIPO DI CONTROLLO UFFICIALE	NON CONFORMITA'	AZIONI CORRETTIVE	ANNO 20		
							TERMINE PER ESECUZIONE AZIONI CORRETTIVE	CONFERMA DELLA ASL AVVENUTA ESECUZIONE AZIONI CORRETTIVE	PROVVEDIMENTO IN CASO DI MANCATA ESECUZIONE INTERVENTI CORRETTIVI
ABRUZZO									
CONTROLLO 1									
CONTROLLO 2									
CONTROLLO N.....									
BASILICATA									
CONTROLLO 1									
CONTROLLO N.....									
BOLZANO									
.....									
CALABRIA									
.....									
CAMPANIA									
.....									
FRIULI VENEZIA GIULIA									
.....									
EMILIA ROMAGNA									
.....									
LAZIO									
.....									
LIGURIA									
.....									









## SERVIZIO B.U.R.A. Pubblicità ed Accesso

Si comunica che ai sensi del comma 6) dell'art. 8 della L.R. 63/99, gli allegati alle Leggi Regionali:

**"Finanziaria 2008" e "Bilancio 2008",**  
pubblicati sul **B.U.R.A. N° 2 serie Ordinaria, in data 4 Gennaio 2008,**  
e

**"Rendiconto 2006",**  
pubblicato sul **B.U.R.A. N° 1 serie Straordinaria, in data 4 Gennaio 2008,**

non rientrano nell'abbonamento, ma verranno venduti previa richiesta.

Il costo dei singoli volumi è riportato nella seguente tabella

- FINANZIARIA e BILANCIO 2008 -	
VOLUME	COSTO
Volume I parte 2 <sup>a</sup> <i>Consiglio e Giunta Regionale - Bilancio di previsione -</i>	€7,00 (di cui €5,20 per le spese di spedizione)
Volume II <i>Enti Strumentali</i>	€11,00 (di cui €8 per le spese di spedizione)

- RENDICONTO 2006 -	
VOLUME	COSTO
Volume I Parte 2 <sup>a</sup> <i>Giunta Regionale D'Abruzzo</i>	€7,50 (di cui €5,20 per le spese di spedizione)
Volume II Parte 1 <sup>a</sup> <i>Enti Strumentali</i>	€11,00 (di cui €8 per le spese di spedizione)
Volume II Parte 2 <sup>a</sup> <i>Aziende per il diritto agli studi universitari</i>	€7,00 (di cui €5,20 per le spese di spedizione)

Gli interessati all'acquisto di dette pubblicazioni potranno farne richiesta anche via fax allo  
**0862 364665.**

Nelle richieste dovrà essere indicato il **Bollettino di interesse, il numero di copie, la ricevuta del versamento** per l'importo conseguente da effettuare sul c.c.p. n. **12101671**, intestato a  
**Regione Abruzzo Bollettino Ufficiale, 67100 L'Aquila.**

Le pubblicazioni potranno anche essere richieste e ritirate presso il Servizio B.U.R.A., Pubblicità ed Accesso, Via di Gignano 20 - Piazza San Silvestro Palazzo Farinosi Branconi L'Aquila.

Per ulteriori informazioni contattare i seguenti numeri: **0862 364660 - 0862 364690**

**Gli allegati saranno altresì disponibili GRATUITAMENTE in formato elettronico sul sito del B.U.R.A.**

\*\*\*\*\*

### AVVISO AGLI UTENTI

A seguito della modifica alla L.R. 63/1999 pubblicata sul Bollettino n° 6 Serie - Straordinaria del 5/10/2007 (art.12 L.R. n° 34 del 1 Ottobre 2007) si comunica che

**"l'accesso al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo, per via informatica, è libero e gratuito per tutti, ma non riveste carattere di ufficialità e legalità."**

\*\*\*\*\*

Si comunica che la sede del Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo si è trasferita da  
Corso Federico II n. 51 - 67100 L'Aquila a

**Palazzo Farinosi - Branconi, Piazza San Silvestro - 67100 L'Aquila**  
si comunica inoltre che non ci sono state variazioni sui numeri telefonici e di fax

PALAZZO I. SILONE



**DIREZIONE AFFARI DELLA PRESIDENZA  
POLITICHE LEGISLATIVE E COMUNITARIE, RAPPORTI ESTERNI**

**SERVIZIO BURA PUBBLICITA' ED ACCESSO**

**DIREZIONE - REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:  
Palazzo Farinosi - Branconi. PIAZZA S. SILVESTRO  
67100 - L'Aquila**

centralino: 0862 3631

Tel. 0862/364660 - 364661 - 364663 - 364670

Fax. 0862 364665

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>

e-mail: [bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)