



**A.S.L. V.C.O.**

*Azienda Sanitaria Locale  
del Verbano Cusio Ossola*

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)  
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020  
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

## **DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

N. 555 del 28/07/2022

**Oggetto: APPROVAZIONE DEL REGOLAMENTO PER I CONTROLLI UFFICIALI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE ESERCITATI DALL'AUTORITA' COMPETENTE ISTITUITA CON DELIBERAZIONE N° 716 DEL 08/07/2022.**

DIRETTORE GENERALE - DOTT.SSA CHIARA SERPIERI  
(NOMINATO CON DGR N.11-3293 DEL 28/05/2021)

DIRETTORE SANITARIO - DOTT.SSA EMANUELA PASTORELLI

DIRETTORE AMMINISTRATIVO - AVV. CINZIA MELODA



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)

Il presente documento informatico è sottoscritto con firma digitale, creato e conservato digitalmente secondo la normativa vigente



**A.S.L. V.C.O.**

*Azienda Sanitaria Locale  
del Verbano Cusio Ossola*

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)  
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020  
e-mail: protocollo@pec.asivco.it - www.asivco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

---

## **DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

Struttura proponente: DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

L'estensore dell'atto: Rivas Alaya Karina Ketty

Il Responsabile del procedimento: Gambarotto Giorgio

Il Dirigente/Funziionario: Gambarotto Giorgio

Il funzionario incaricato alla pubblicazione.



**A.S.L. V.C.O.**

Azienda Sanitaria Locale  
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)  
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020  
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

## **IL DIRETTORE GENERALE**

Nella data sopraindicata, su proposta istruttoria del Direttore del Dipartimento di Prevenzione di seguito riportata, in conformità al Regolamento approvato con delibera n. 290 del 12/05/2017 e modificato con delibera n. 65 del 28/01/2020.

### **Premesso:**

- Che il Decreto Legislativo n. 27 del 02 febbraio 2021, con il quale la competenza sanzionatoria relativa ai controlli in materia di Sicurezza Alimentare di cui al Regolamento UE 625/2017, è individuata nell'Azienda Sanitaria Locale per quanto di competenza territoriale;
- Che con deliberazione n. 516 del 08.07.2022, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento UE n. 625 del 15 marzo 2017, sono state conferite le funzioni di Autorità competente per l'esecuzione dei controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare, ai Direttore e Responsabili delle strutture afferenti al Dipartimento di Prevenzione: SOC Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), SOC Veterinario Area A, SOSD Veterinario Area B e SOSD Veterinario Area C;
- Che il Regolamento UE sopra citato ha fissato le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare intese a verificare la conformità alla normativa vigente e con l'intento di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, garantendo pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti, tutelando la salute e gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e gli alimenti ed altre forme d'informazione rivolta ai consumatori;

**Preso atto** che all'Azienda Sanitaria Locale sono attribuite le funzioni di Autorità Competente in materia di 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 a tutela della salute del consumatore;

**Individuato** il regolamento dell'Autorità Competente per i controlli ufficiale nell'ambito della Sicurezza Alimentare, il quale si allega come parte integrante e sostanziale del presente atto, composto da n. 12 pagine.

Condivisa la proposta come sopra formulata e ritenendo sussistere le condizioni per l'assunzione della presente delibera.

Acquisiti i pareri favorevoli espressi ai sensi dell'art. 3 del d.Lgs. 502/1992 e smi, come formulati nel frontespizio del presente atto



**A.S.L. V.C.O.**


Azienda Sanitaria Locale  
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)  
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020  
e-mail: protocollo@pec.asivco.it - www.asivco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033


## **DELIBERA**

- 1) Di approvare**, con riferimento a quanto richiamato in premessa, il regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza alimentare Reg. UE 625/2017 – D.lgs. 27/2021, allegato alla presente deliberazione, composto da n. 12 pagine, per formarne parte integrante e sostanziale;
- 2) Di dare atto** che dal presente provvedimento non consegue l'assunzione di alcun onere di spesa;
- 3) Di dichiarare** il presente atto immediatamente esecutivo per la necessità di dare corso alle disposizioni in esso contenute.

	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p><b>Sicurezza</b>  <b>Alimentare</b>  <b>Stesura</b>  <b>2022</b></p>
---	--	---


## **REGOLAMENTO DELL'AUTORITÀ COMPETENTE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

<b>REGOLAMENTO REDATTO DA:</b>	<b>DATA</b>
Dott. Fernando Polle Ansaldi	06.07.2022

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

## **INDICE**

- 1. Obiettivo del Regolamento**
- 2. Competenze e responsabilità**
- 3. Destinatari**
- 4. Definizioni**
- 5. Modalità operative del Controllo Ufficiale**
- 6. Normativa**

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

## 1. OBIETTIVO DEL REGOLAMENTO:

Ai sensi della delibera n. 516 del 08.07.2022, lo scopo del presente regolamento è quello di definire le competenze, le responsabilità e gli ambiti operativi specifici assegnati alle autorità competenti dell’ASL del VCO in materia di sicurezza alimentare per l’esecuzione dei controlli ufficiali. Tali controlli ufficiali **(CU)** sono volti a tutelare la salute dei consumatori e la salute pubblica ai sensi della normativa vigente.


I principi su cui è basato il presente documento sono quelli di:

- Rendere le attività di controllo ufficiale appropriate, efficaci ed efficienti in riferimento alla programmazione (nazionale, regionale e locale), sulla base della valutazione del rischio;
- Rendere uniformi ed omogenei i controlli ufficiali svolti dalle Strutture dei Dipartimenti di Prevenzione, affinché questi siano attuati in modo indipendente, documentato, imparziale, trasparente, nel rispetto della privacy e dell’anticorruzione, riguardo alla conformità ai requisiti della normativa vigente (Regolamenti UE, normativa nazionale, regionale e comunale) applicabili nell’ambito della sicurezza alimentare;
- Promuovere un contesto professionale che tenga conto delle migliori conoscenze, delle best practices, dell’aggiornamento, formazione continua e dello sviluppo della professionalità del personale impegnato in modo di evitare sovrapposizioni di controlli ufficiali e di tariffazione di prestazioni eseguiti da diverse strutture con identico oggetto.

## 2. COMPETENZE E RESPONSABILITÀ:

Fermo restando la necessaria collaborazione tra i vari servizi afferenti alla sicurezza alimentare sulla base di una visione interdisciplinare e di filiera dei controlli ufficiali, sono compito delle Autorità Competenti, cioè dei Responsabili e Direttori di ciascuna struttura o **di un suo delegato**, le seguenti azioni:

- ❖ La programmazione dei CU, la gestione e assegnazione dei CU non programmati;
- ❖ La gestione della rotazione del personale che esegue i CU in modo da garantire la trasparenza e gli standard di anticorruzione;
- ❖ L’aggiornamento della modulistica di servizio;
- ❖ La verifica dello stato di avanzamento e la rendicontazione delle attività svolte;
- ❖ La gestione dei diritti sanitari derivati dall’attività di CU ai sensi del D. Lgs. 32/2021;
- ❖ La stesura e verifica delle procedure di servizio;
- ❖ La registrazione delle NIA di propria competenza;

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare</b>  <b>Stesura</b>  <b>2022</b></p>
---	---	--

- ❖ La comunicazione con altri Enti e Amministrazioni pubbliche e private secondo le modalità e disposizioni emanate dalla Direzione Generale dell’ASL del VCO.

***L’eventuale delega di questi compiti deve essere formalizzata e documentata.***

Il presente regolamento si applica all’esecuzione dei controlli ufficiali in materia di **sicurezza alimentare** nei seguenti ambiti di competenza, estratti secondo gli elenchi presenti sulle piattaforme informatizzate regionali ARVET e VetAlimenti:

- **SOC Servizio di Igiene dell’Alimentazione e della Nutrizione (SIAN):** è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nella produzione, commercializzazione, lavorazione, trasporto e trasformazione delle:

Acque potabili, Acque minerali, Prodotti da forno, Prodotti dolciari, Pasticceria fresca, Produzione gelati e semilavorati per gelati, Produzione vino, birra e bevande alcoliche, Alimenti congelati o surgelati (di origine non animale), Caffè, Spezie, Conserve alimentari vegetali, Confezionamento funghi secchi, Molino cereali per uso alimentare, Pastifici, Bibite e bevande analcoliche, Oli e grassi vegetali, Cereali, Gastronomie, Alimenti senza glutine, Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli, Alimenti destinati a lattanti e bambini, Additivi, aromi ed enzimi alimentari, Raccolta vegetali spontanei, Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano, Frutta e ortaggi, Bevande a base di frutta e ortaggi, Semi, Legumi e tuberi, Zucchero, Tè ed altri vegetali per infusi, Produzione di cibi pronti in genere, Sale, Ristorazione collettiva (comunità ed eventi), Ristorazione pubblica, Commercio all'ingrosso e dettaglio di alimenti e bevande (di origine non animale), Commercio ambulante (di origine non animale), Deposito conto terzi di alimenti (di origine non animale), Piattaforma di distribuzione alimenti (di origine non animale), Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti (di origine non animale), Trasporto di alimenti e bevande conto terzi (di origine non animale), Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA, Malattie trasmesse dagli alimenti, Educazione sanitaria negli ambiti di competenza elencati, Allerte alimentari negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati.


- **SOC Veterinaria Sanità Animale (SVET A):** è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nell’ambito della:

Sanità animale, Concentrazioni animali, Biosicurezza e Sorveglianza Epidemiologica, Accertamenti della predazione, Educazione sanitaria nel proprio ambito di competenza, Allerte epidemiche e non epidemiche negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati.

- **SOS Veterinaria Igiene della Produzione, Trasformazione, Trasporto e Commercializzazione delle derrate alimentari di origine animale (SVET B):** è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nella produzione, commercializzazione, lavorazione, trasporto e trasformazione dei:

Prodotti della Pesca, Raccolta e produzione molluschi bivalvi vivi, Macellazione ed eviscerazione dei prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura, Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole, Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne, Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente



	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza</b>  <b>Alimentare</b>  <b>Stesura</b>  <b>2022</b></p>
---	---	--

annessi a esercizi commerciali, Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario, Deposito frigorifero autonomo (di origine animale), Impianto autonomo di riconfezionamento (di origine animale), Mercato all'ingrosso (di origine animale), Macelli bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti, Laboratorio di sezionamento carni, Macelli avicoli, Laboratorio di sezionamento pollame, Macello selvaggina allevata, Laboratorio di sezionamento selvaggina allevata, Centro di lavorazione selvaggina, Carni macinate, Preparazioni di carni, Carni separate Meccanicamente, Impianto di lavorazione di prodotti a base di carne, Centro di depurazione molluschi bivalvi vivi, Impianto per carni di pesce separate meccanicamente, Impianto di trasformazione dei prodotti della pesca, Mercato ittico, Impianto collettivo delle aste dei prodotti della pesca, Centro di imballaggio uova e ovo prodotti, Stabilimento produzione uova liquide, Stabilimento di trasformazione uova e ovo prodotti, Macelli e stabilimenti di trasformazione di rane e lumache, Benessere degli Animali durante la macellazione, Educazione sanitaria negli ambiti di competenza elencati, Allerte alimentari negli ambiti di competenza elencati, Campioni ARPEA negli ambiti di competenza elencati, Campioni UVAC negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati.


- ***SOS Veterinaria Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SVET C)*** è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nella produzione, commercializzazione, lavorazione, trasporto e trasformazione del:

Latte e prodotti a base di latte, Centro di raccolta latte, Centro di standardizzazione latte, Centro di Trattamento termico latte, Stabilimento di trasformazione latte, Stagionatura prodotti a base di latte, Grassi animali fusi: Centro di raccolta e Stabilimento di trasformazione, Stomaci, vesciche e intestini trattati: stabilimento di trasformazione, Gelatine, Centro di raccolta e stabilimento di trasformazione, Collagene, Sottoprodotti di Origine Animale e derivati: Impianti di Trasformazione, Inceneritore, Coincenerimento, Uso come combustibile, Produzione pet food, Produzione fertilizzanti (di origine animale), Compostaggio/Biogas (di origine animale), Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta) di sottoprodotti e prodotti derivati, Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni, Utilizzatori di SOA, Farmacosorveglianza, Benessere degli Animali destinati alla produzione di alimenti, Stabilimenti e impianti Alimentazione Animali destinati alla produzione di alimenti, Educazione sanitaria negli ambiti di competenza elencati, Trasporto animali vivi destinati alla produzione di alimenti, Allerte alimentari negli ambiti di competenza elencati, Campioni ARPEA negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati.

### **3. DESTINATARI**


Il presente regolamento è destinato a:

Medico chirurgo, Medico veterinario, altri Dirigenti dell'area sanitaria e Tecnico della Prevenzione in staff ai servizi della sicurezza alimentare, incaricati di eseguire controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.


	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

## 4. DEFINIZIONI

- ❖ **Audit:** 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.
- ❖ **Autorità Competente:** organo, ufficio o funzionario della Pubblica Amministrazione cui la legge assegna la competenza dell’adozione dell’atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo ai fini dell’applicazione dei Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, e 627/2017, e successive modificazioni, ai sensi del D. Lgs. 27/2021 che stabilisce le competenze delle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare. Nell’ASL del VCO le autorità competenti per la sicurezza alimentare sono i **Responsabili e Direttori di SIAN, SVET A, SVET B e SVET C**;
- ❖ **Campionamento per analisi:** prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall’ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute umana e/o animale, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli umana e/o animale. Sono ricompresi anche i campioni di acqua destinata al consumo umano/animale.
- ❖ **Controllo ufficiale (CU):** qualsiasi forma di controllo eseguita dall’autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute umana e/o animale e sul benessere degli animali DPA.
- ❖ **Criteri dell’ispezione:** norme, procedure, requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell’ispezione.
- ❖ **Evidenze:** raccolta di ogni informazione verificabile attinente all’oggetto e ai criteri dell’ispezione.
- ❖ **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
- ❖ **Ispezione:** esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute umana e/o animale e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute umana e/o animale e al benessere degli animali.
- ❖ **Monitoraggio:** 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 umana e/o animale e di benessere degli animali.

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

- ❖ **NIA:** Notifica di Inizio Attività inoltrata all’autorità competente per il tramite del SUAP per la registrazione delle imprese del settore alimentare.
- ❖ **Notizia di reato:** atto con il quale ufficiali ed agenti di P.G. riferiscono obbligatoriamente al Pubblico Ministero la notizia costituente il reato.
- ❖ **Obiettivo dell’ispezione:** lo scopo, il motivo che viene definito nell’ambito della programmazione e che deve essere riportato nel verbale d’ispezione in funzione dell’attività svolta. L’ispezione può essere pianificata e svolta nell’ambito di piani di controllo annuali e/o pluriennali oppure può essere condotta a seguito di rilievi di non conformità, di segnalazione esterna o di indagini delegate.
- ❖ **Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
- ❖ **Pericolo:** agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute umana e/o animale.
- ❖ **Pianificazione dell’ispezione:** preparazione dell’attività d’ispezione mediante individuazione del personale preposto (se non definiti in fase di programmazione), verifica dell’obiettivo, dei criteri, del campo e dall’esame preliminare della documentazione.
- ❖ **Procedimento amministrativo:** il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all’adozione di un provvedimento amministrativo.
- ❖ **Procedura:** un documento che descrive e fornisce evidenza di un processo, si connota come una successione dettagliata e logico-consequenziale di azioni tecnico-operative che ha lo scopo di mettere ogni operatore nella condizione di svolgere la propria attività in modo uniforme, per raggiungere e mantenere uno standard operativo.
- ❖ **Pubblico ufficiale:** soggetto che presta un pubblico servizio esercitando poteri autorizzativi e certificativi, che consentono la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.
- ❖ **Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.
- ❖ **Risultanze:** risultati della valutazione ottenuti dal confronto tra le evidenze rilevate rispetto ai criteri dell’ispezione.
- ❖ **Sistema informativo:** il complesso delle informazioni, generalmente contenute in un sistema informatico, riportanti i dati relativi alle ispezioni ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli.

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

- ❖ **Sorveglianza:** 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.
- ❖ **Ufficiale o agente di polizia giudiziaria:** qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli artt. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l'attività di controllo ufficiale.
- ❖ **Verifica:** controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

## 5. MODALITÀ OPERATIVE DEL CONTROLLO UFFICIALE:

Il controllo ufficiale si attua in diversi modi: audit, ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza, campionamento per analisi e ogni altra azione di controllo ritenuta necessaria dall'autorità competente.

Si distinguono in controlli ufficiali presenziali e controlli ufficiali da remoto. È suddiviso in tre fasi: prima del sopralluogo/verifica da remoto, durante il sopralluogo/verifica da remoto, dopo il sopralluogo/verifica da remoto.

Il controllo ufficiale va effettuato tenendo conto di quanto previsto dal codice di comportamento dei dipendenti delle Amministrazioni Pubbliche ed, in particolar modo, rispettando i principi di integrità, privacy, anticorruzione, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza, agendo in posizione di indipendenza e imparzialità ed astenendosi in caso di conflitto di interessi.


La programmazione adeguata delle attività di controllo ufficiale va eseguita sulla base dell'analisi del rischio, tenendo conto di uno studio preliminare dei fabbisogni e delle risorse impiegate o da impiegare (umane, strumentali ed economiche).

I piani di attività sono redatti dall'Autorità Competente cioè dai Responsabili o Direttori di Struttura o Servizio con il coinvolgimento del personale Tecnico della Prevenzione, tenendo conto delle indicazioni fornite dal personale incaricato dei controlli. Gli stessi piani vanno condivisi e comunicati formalmente prima dell'avvio delle attività, a tutti i professionisti interessati alla loro applicazione e vanno monitorati nel tempo per verificare il raggiungimento degli obiettivi assegnati.

### Controlli Presenziali:

#### 1) Attività da eseguire prima del sopralluogo:

- Eseguire una verifica preliminare della documentazione agli atti (fascicolo cartaceo/documentazione informatizzata presente nel sistema informativo ecc.) anche presente presso un'altra P.A. se del caso;


	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

- Eseguire un controllo documentale sul possesso di attestazione di registrazione, accreditamento, Notifica di Inizio Attività, Autorizzazione o altro titolo abilitativo dell’OSA;
- Considerare la complessità dell’intervento (dimensioni dell’insediamento o del luogo o della complessità dei processi produttivi) e l’eventuale necessità di eseguire interventi congiunti, ai fini di programmare per tempo il sopralluogo con personale di altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione o con altri Enti (NAS, Polizia Locale, Capitaneria di Porto, ARPA, Vigili del Fuoco, ecc.);
- Valutare la necessità di accertamenti strumentali presso l’insediamento (dotarsi degli strumenti necessari quali termometro, materiale per campionamento o per eseguire tamponi, ecc.);
- Se trattasi di intervento di particolare complessità o se vengono coinvolti altri Enti, condividere il mandato con la dirigenza di tali Enti;
- L’intervento va sempre eseguito da due professionisti deputati al controllo ufficiale, salvo casi particolari, in modo di garantire i principi citati nel terzo paragrafo.

## **2) Attività da eseguire durante il sopralluogo:**

- Indossare i DPI in modo di adempiere alla normativa di tutela della salute dei lavoratori e prevenzione degli incidenti sul lavoro secondo le disposizioni impartite in materia, e/o l’abbigliamento previsto dalle apposite procedure in caso di campionamenti batteriologici per evitare inquinamenti secondari (guanti, camici e calzari monouso, ecc.);
- Presentarsi, qualificarsi con tesserino di riconoscimento ed esplicitare il motivo e l’obiettivo del controllo;
- Chiedere del titolare o legale rappresentante dell’impresa o delegato, identificarlo ed invitarlo a presenziare il controllo;
- Richiedere e valutare documentazione specifica in relazione alla tipologia di attività svolta (piano di autocontrollo ispirato ai principi del Sistema HACCP, procedure di gestione e controllo rischi specifici, ecc.);
- Eseguire una verifica in loco valutando, con check-list e/o modulistica appositamente predisposta, i requisiti strutturali, impiantistici, di manutenzione e le condizioni igienico-sanitarie dei locali; estendere il controllo a qualunque altra situazione o evidenza di propria competenza, qualora ritenuta utile o necessaria;
- Verificare che la documentazione agli atti corrisponda con lo stato di fatto;
- Redigere il verbale di controllo ufficiale ex art. 13 Reg UE 625/2017 in cui si dovrà:

Indicare in modo esplicito l’obiettivo del controllo; riportare oggettivamente quanto emerso sia dal controllo documentale che dal sopralluogo; riportare eventuali dichiarazioni del/dei soggetto/i che assistono al controllo; apporre la firma del personale che esegue il

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

controllo e della controparte. In caso di rifiuto, riportare a verbale tale evenienza, rilasciando comunque una copia del verbale al soggetto che ha assistito al controllo.

Nel verbale di controllo ufficiale, si dovrà porre attenzione al fine di utilizzare una terminologia comprensibile, chiara e non suscettibile di interpretazioni; evitare di riportare valutazioni soggettive.

Vanno riportate a verbale tutte le evidenze riscontrate. Per le eventuali non conformità si utilizza l'apposito modello delle non conformità ai sensi del Reg. UE 625/2017. Nel caso in cui le non conformità rilevate prevedano l'irrogazione di sanzioni, riportare a verbale che verranno comminate specifiche sanzioni e che le stesse saranno notificate entro i termini di legge.

Qualora vengano rilevate non conformità minori (che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali) il personale deputato al controllo impone nell'apposito verbale la risoluzione delle stesse, fissando un congruo termine ritenuto utile e concordato con la parte; l'ottemperanza alle imposizioni va successivamente verificata e di tale situazione deve essere fatta espressa menzione nel verbale. In tale fase, non è generalmente necessario dare avvio al procedimento sanzionatorio.

Laddove si evidenzino non conformità maggiori (che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali) l'Autorità Competente adotta e prescrive, attua o convalida, una volta informato dal personale deputato al CU, gli specifici provvedimenti in materia sulla base delle linee guida Regionali emanate allo scopo:

- Eseguire campionamenti nelle modalità previste dalle procedure apposite;
- Eseguire eventuali sequestri amministrativo, penale o di blocco ufficiale, secondo le modalità previste dalla normativa in vigore;


E' sempre fatta salva la possibilità da parte del personale che esegue il controllo, in presenza di specifica situazione di particolare complessità/gravità non prevedibile, di richiedere l'intervento di altro personale con professionalità specifica anche per l'adozione di eventuali provvedimenti di competenza.

### **3) Attività da eseguire dopo il sopralluogo:**

Dopo il controllo ufficiale il personale che ha eseguito il controllo ufficiale deve:

- Registrare le attività eseguite nel sistema informativo regionale e nazionale;
- Redigere gli eventuali atti conseguenti il CU (sanzioni, sequestri, imposizioni, ecc.);
- Archiviare gli atti derivati dal controllo ufficiale.

Nel caso di mancata ottemperanza alle non conformità minori/maggiori il personale deputato ai controlli ufficiali informa e propone direttamente all'Autorità Competente l'adozione dello specifico provvedimento.

	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza</b>  <b>Alimentare</b>  <b>Stesura</b>  <b>2022</b></p>
---	---	--

L’evidenza di situazioni relative a non conformità minori o maggiori in materie di competenza di altri Servizi rispetto a quello di appartenenza, vanno formalmente e tempestivamente comunicate direttamente dal personale deputato al controllo all’Autorità Competente cioè il Responsabile o Direttore del Servizio competente per materia.


### **I controlli ufficiali da remoto:**

Vanno eseguiti con le medesime modalità di quelli presenziali con l’eccezione dell’uso dell’abbigliamento tecnico e/o DPI, chiedendo al titolare dello stabilimento, con un preavviso non superiore alle 24H, di presentarsi presso gli uffici della struttura che esegue il controllo e redigendo e firmando gli appositi verbali. Tali interventi vanno registrati e archiviati in modo che ci sia evidenza dell’attività svolta (ad esempio: i controlli di farmacosorveglianza in Banca Dati Nazionale della Ricetta Elettronica Veterinaria sul corretto uso del farmaco veterinario).

## **6. NORMATIVA**

- Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all’immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE.
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)
- Regolamento (UE) n. 625/2017 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.
- Regolamento (UE) n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Legge n. 283/1962. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.



	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>SIAN – SVET A - SVET B - SVET C</b>  <b>Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali</b>  <b>nell’ambito della Sicurezza Alimentare</b>  <b>REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021</b></p>	<p align="center"><b>Sicurezza Alimentare Stesura 2022</b></p>
---	---	--

- Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”.
- Decreto Legislativo n. 190/2006: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.
- Decreto Legislativo n. 27/2021 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Decreto Legislativo n. 32/2021 relativo al finanziamento dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.
- Decreto Legislativo n. 231/2017 relativo alle sanzioni per le violazioni del Reg UE 1169/2011.
- Accordo Stato-Regioni 7 febbraio 2013 “Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria”.
- Piano pluriennale nazionale integrato redatto dal Ministero della Salute sui controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e la lotta alle frodi lungo la filiera produttiva.
- Protocollo regionale per l’applicazione dell’istituto della diffida 2021.
- Normativa regionale inerente alla tutela della risorsa idropotabile ed alla disciplina della qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Regolamenti comunali di igiene degli alimenti e delle bevande.

\*\*\*\*\*