



**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. 725 del 27/08/2025

**Oggetto:** Integrazione della deliberazione n. 693 del 08/08/2025 avente ad oggetto:  
"Approvazione progetto "Controlli Ufficiali nella ristorazione pubblica – S.O.C. SIAN 2025"

DIRETTORE GENERALE - DOTT. FRANCESCO CATTEL  
(NOMINATO CON DGR N. 25-655/2024/XII DEL 23/12/2024)

DIRETTORE AMMINISTRATIVO - DOTT.SSA BARBARA BUONO

DIRETTORE SANITARIO - DOTT.SSA DANIELA KOZEL



**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: Giavina Lorenza

Il Responsabile del procedimento: Cassina Germano

Il Dirigente/Funziionario: Cassina Germano

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.asivco.it - www.asivco.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 delibere n. 65 del 28/01/2020 e n. 555 del 25/06/2025.

**Richiamata** la deliberazione n. 693 del 08/08/2025 con la quale è stato approvato il progetto: "Approvazione progetto "Controlli Ufficiali nella ristorazione pubblica – S.O.C. SIAN 2025";

**Considerato** che nella suddetta deliberazione non è stato inserito il progetto sopracitato - composto da n. 3 pagine- che costituiva parte integrante e sostanziale della delibera medesima;

**Ritenuto** di dover integrare la deliberazione N. 693 del 08/08/2025 con il progetto, che viene allegato al presente atto, quale parte integrante e sostanziale;

**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 s.m.i., come formulati nel frontespizio del presente atto

## DELIBERA

**1°) Di integrare** per i motivi espressi in narrativa e qui integralmente riportati, la deliberazione n. 693 del 08/08/2025 con la quale è stato approvato il progetto: "Approvazione progetto "Controlli Ufficiali nella ristorazione pubblica – S.O.C. SIAN 2025", allegando alla presente delibera il progetto di cui trattasi composto da n. 3 pagine, quale parte integrante e sostanziale.

**2°) Di confermare** tutto quanto altro disposto con la succitata deliberazione n. 693 del 08/08/2025.

**3°) Di trasmettere** il presente provvedimento a tutti i soggetti interessati.

**4°) Di dichiarare** il presente atto immediatamente esecutivo ai sensi di legge.



**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

## TITOLO DEL PROGETTO

### CONTROLLI UFFICIALI NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA – SOC SIAN

#### CONTESTO E SCOPO

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL VCO ha come obiettivo principale quello di garantire la sicurezza alimentare al fine della tutela della salute del consumatore. L'attività del SIAN si sviluppa in modo da controllare che tutta la filiera alimentare sia conforme alle norme di settore, garantendo l'integrità e la salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese la normativa volte a tutelare le pratiche commerciali leali e a tutela degli interessi e l'informazione dei consumatori. I controlli ufficiali sono lo strumento per la tutela della salute dei consumatori, considerato che, attraverso l'attività ispettiva, i SIAN verificano che i rischi nei processi di produzione, trasformazione e vendita non costituiscono un problema per la salute umana. I controlli ufficiali sono determinati su indicazione dalla Comunità Europea agli Stati Membri, che adottano i Piani Nazionali dei controlli ufficiali, con i quali coordinano le attività regionali. Le Regioni predispongono il Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) ed attribuiscono a ciascuna ASL il numero di controlli ufficiali da effettuare.

Per adempiere alla programmazione (PRISA) prevista dalla Regione Piemonte e riportata sul Sistema Informativo Regionale che verrà adottata localmente nel Piano Aziendale Integrato sulla Sicurezza Alimentare (PAISA) per l'anno 2025, il SIAN dell'ASL VCO prevede l'esecuzione di sopralluoghi mirati per specifiche tipologie di attività a rischio nell'ambito della Ristorazione Pubblica.

#### DESCRIZIONE DEL PROGETTO

L'attività prevista sarà distinta in:

1. **Attività da eseguire prima del sopralluogo:**

- verifica preliminare della documentazione agli atti (fascicolo cartaceo/documentazione informatizzata presente nel sistema informativo ecc.) ;
- controllo documentale sul possesso di attestazione di registrazione, accreditamento, Notifica di Inizio Attività, Autorizzazione o altro titolo abilitativo dell' OSA.

2. **Attività da eseguire durante il sopralluogo:**

- 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;
- verificare i dati relativi alla registrazione/riconoscimento / altra autorizzazione;
- accertare i requisiti delle strutture ed attrezzature;
- rilevare l'igiene del personale e delle lavorazioni;
- rilevare le condizioni di pulizia e sanificazione;
- rilevare gestione materie, prime, semilavorati, prodotti finiti;
- accertare il tipo di approvvigionamento idrico;
- controllare lotta agli infestanti;
- controllare le temperature di detenzione alimenti;
- verificare la tenuta delle registrazioni;
- verificare la formazione del personale;
- 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.);
- 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 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, una volta informato dal personale deputato al CU, gli specifici provvedimenti in materia sulla base delle linee guida Regionali emanate allo scopo;

- eseguire eventuali 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;
- 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.

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.

## **RISORSE IMPIEGATE**

Il personale impegnato su adesione volontaria sarà così costituito:

- n. 3 Dirigenti medici (di cui n. 1 con funzione di Responsabile di Progetto)
- n. 1 Dirigente Biologo
- n. 5 Tecnici della Prevenzione
- n. 1 unità di personale amministrativo (attività da eseguire presso la sede di Omegna)

La stima di ore lavorative, in orario non convenzionale, verrà fatta in base ai sopralluoghi richiesti dal PAISA 2025 (circa 70 strutture di Ristorazione pubblica).

Il costo per l'anno 2025 verrà finanziato dai proventi degli anni 2022-2023-2024-2025 del Decreto Legislativo 32/2021.

Il costo orario riconosciuto agli operatori è per ogni figura quello corrisposto dalla azienda da contratto.



**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

**Costo progetto:**

- Euro 7000 per sopralluoghi e compilazione documentazione (stimato su importo orario comparto pari a 50 euro lordi, equamente ripartito tra i partecipanti)
- Euro 350 (5%) per attività personale amministrativo (stimato in 7 ore)
- Euro 350 (5%) per attività di coordinamento al Responsabile del Progetto

Costo totale 7700 + oneri/tasse.

Il presente progetto potrà essere ampliato in base alle disponibilità risultanti dal fondo sopra richiamato.

**MODALITÀ DI REALIZZAZIONE DEL PROGETTO**

I controlli ufficiali saranno svolti in regime di programmazione per il personale, dal lunedì al venerdì. Si valuterà l'opportunità di ampliare le fasce orarie e i giorni d'intervento, anche nei giorni di sabato, domenica e festivi.

**TEMPI**

I Controlli Ufficiali termineranno il 31 dicembre 2025, o comunque al raggiungimento dell'obiettivo sopracitato.

**RESPONSABILITÀ PROGETTO**

Responsabile del progetto: Dott. Gian-Franco Abelli

Coordinamento delle attività, controllo in itinere e redazione della rendicontazione finale.

**Data:**

23/05/2025