

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 1 di 34
--	--	--

LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

	<i>Funzione</i>	<i>Data</i>	<i>Firma</i>
<i>Verifica</i>	<i>Coordinatore</i>	<i>06/11/2020</i>	<i>Giuseppina Pezzarossi</i>
<i>Approvazione</i>	<i>Responsabile U.O.I.S.P</i>	<i>06/11/2020</i>	<i>Maria Grazia Zuccali</i>

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 2 di 34
--	--	--

MODIFICHE RISPETTO ALLA VERSIONE PRECEDENTE

Vers.	Modifiche apportate
2.0	Seconda stesura

ALTRI DOCUMENTI CORRELATI

Codice	Titolo

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 3 di 34
--	---	---------------------------------------

Sommario

1. PREMESSA	4
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	4
3. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	5
4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI.....	6
5. RESPONSABILITÀ.....	13
6. PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ.....	15
7. COMPITI, RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DEL PERSONALE INCARICATO DEL CONTROLLO UFFICIALE	23
8. METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE – DESCRIZIONE DELL’ATTIVITA’	23
8.1 <i>Ispezione delle condizioni strutturali e delle attrezzature.....</i>	<i>27</i>
8.2 <i>Ispezione dell’igiene della lavorazione e del personale</i>	<i>27</i>
8.3 <i>Ispezione condizioni di pulizia e sanificazione.....</i>	<i>28</i>
8.4 <i>Approvvigionamento idrico.....</i>	<i>28</i>
8.5 <i>Ispezione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.....</i>	<i>29</i>
8.6 <i>Ispezione dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti.....</i>	<i>30</i>
8.7 <i>lotta agli infestanti.....</i>	<i>30</i>
9. DESCRIZIONE DELL’ATTIVITA’ DI VERIFICA TRAMITE CHECK LIST	30
10. DOCUMENTAZIONE SCRITTA DEI CONTROLLI UFFICIALI	32
11. REGISTRAZIONI.....	34
12. NORME DI SICUREZZA	34

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 4 di 34
--	--	--

1. PREMESSA

Nel tempo gli aspetti della sicurezza alimentare, intesi come legame tra salute e alimentazione, hanno mostrato la necessità di spostare l'azione del controllo ufficiale dall'obiettivo di garantire il prodotto a quello di valutare e garantire la capacità delle Imprese Alimentari di gestire i rischi.

Il nuovo regolamento UE 2017/625 sui controlli ufficiali, seppure non apportando cambiamenti radicali nel modo in cui vengono condotti i controlli ufficiali, si pone come obiettivo quello di integrare le politiche di sicurezza e qualità alimentare, inserendo alcuni temi di grande impatto ambientale. In sostanza insieme alle disposizioni sui controlli in tema di prodotti alimentari, affianca i controlli in tema di qualità dei prodotti, di salute e benessere degli animali, di sanità delle piante, sui prodotti fitosanitari; investe un'area applicativa molto ampia che va ad interessare l'intero ciclo della vita vegetale ed animale. Il messaggio è quello che la tutela per segmenti o settori non può più funzionare, ma l'approccio deve mirare all'interezza.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente linea di indirizzo dovrebbe risultare uno strumento utile a garantire uniformità di intervento attraverso comportamenti e modus operandi appropriati e condivisi, all'interno del Servizio. In sostanza un ausilio alla pratica professionale al fine di ridurre la variabilità dei comportamenti dei professionisti chiamati ad operare negli ambiti richiesti. In questo modo gli incaricati al controllo ufficiale nello svolgimento della loro attività eseguita nelle Imprese Alimentari mediante metodi, tecniche e documentazione scritta previsti, potranno garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica.

I CU dovranno essere effettuati seguendo procedure e/o meccanismi stabiliti, senza preavviso, salvo casi previsti in deroga dal regolamento, nel rispetto della riservatezza e del segreto professionale con una frequenza adeguata e opportuna su tutti gli operatori, tenendo conto dei rischi identificati e associati alle IA coinvolte. In questo modo verranno garantiti gli obiettivi di efficacia, adeguatezza, imparzialità, qualità, coerenza, trasparenza e assenza di conflitto di interessi che il regolamento 2017/625 prevede.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 5 di 34
--	--	--

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica e abrogazione di taluni regolamenti e direttive.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

“Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica”, volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. Rep. n. 2334 del 28 luglio 2005.

“Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/2004” Rep Atti n. 212 del 10 novembre 2016.

Decreto del Presidente della Repubblica del 14 Luglio 1995 Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande (GU 7 novembre 1995, n.260 S.O.).

Decreto del Ministero della sanità 8 ottobre 1998 Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande (GU n. 249 del 24 ottobre 1998 - S. O. n. 178).

Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190. "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002.

Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari”. Rep. Atti n. 59/CSR del 29 aprile 2010.

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193. "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228 (*Rettifica G.U. n. 31 del 6 febbraio 2008*).

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica e abroga taluni regolamenti e direttive.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 6 di 34
--	---	---------------------------------------

Q&A DG SANCO del 31 gennaio 2013. Domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Circolare MISE nr. 0139304 del 31 luglio 2014.

Decreto Legislativo 15/12/2017, n. 231. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento concernente "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti". Rep. Atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016.

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga talune direttive.

Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti – Ministero della Salute Prot. n. 42980 del 17/11/2014.

Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29. Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti. (17G00040) (GU Serie Generale n.65 del 18-03-2017).

Legge n. 689/81 Modifiche al sistema penale.

Decreto Legislativo 507/99 Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'art. 1 della L. 25.6.99, n. 205.

Legge 30/04/1962 n. 283 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Decreto del Presidente della Repubblica 26/03/1980 n. 327 Regolamento di esecuzione della Legge 30/4/1962.

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Controlli Ufficiali (CU)

si intendono attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del regolamento UE 2017/625, al fine di verificare:

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 7 di 34
--	--	--

- il rispetto da parte degli operatori delle norme del regolamento e della normativa e
- che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale

altre attività ufficiali

si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali;

normativa alimentare

la legislazione alimentare che comprende le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;

Autorità Competenti (AC)

le autorità centrali di uno Stato membro responsabili di organizzare controlli ufficiali e altre attività ufficiali; qualsiasi altra autorità cui è stata conferita tale competenza; secondo i casi, le autorità corrispondenti di un paese terzo;

Autorità di controllo competente per il settore biologico

un organismo pubblico di uno Stato membro per la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici, cui le autorità competenti hanno conferito, in tutto o in parte, le proprie competenze in relazione all'applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio (1), inclusa, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo od operante in un paese terzo;

organismo delegato (OD)

una persona giuridica distinta alla quale le autorità competenti hanno delegato determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali o determinati compiti riguardanti altre attività ufficiali;

procedure di verifica dei controlli

le disposizioni adottate e le azioni poste in essere dalle autorità competenti al fine di garantire che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali siano coerenti ed efficaci;

sistema di controllo

un sistema comprendente le autorità competenti e le risorse, le strutture, le disposizioni e le procedure predisposte in uno Stato membro al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati in conformità del regolamento e delle norme;

piano di controllo

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 8 di 34
--	--	--

una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale nei settori previsti dal regolamento;

impresa alimentare (IA)

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;

operatore

qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa;

merci

tutto ciò che è assoggettato ad una o più norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2, esclusi gli animali;

alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare

qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- c) i vegetali prima della raccolta;
- d) i medicinali;
- e) i cosmetici;
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco;
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope;
- h) residui e contaminanti.

prodotti fitosanitari

prodotti, nella forma in cui sono forniti all'utilizzatore, contenenti o costituiti da sostanze attive, antidoti agronomici o sinergizzanti, destinati ad uno dei seguenti impieghi:

- a) proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o prevenire gli effetti di questi ultimi, a meno che non si ritenga che tali prodotti siano utilizzati principalmente per motivi di igiene, piuttosto che per la protezione dei vegetali o dei prodotti vegetali;
- b) influire sui processi vitali dei vegetali, ad esempio nel caso di sostanze, diverse dai nutrienti, che influiscono sulla loro crescita;
- c) conservare i prodotti vegetali, sempreché la sostanza o il prodotto non siano disciplinati da disposizioni comunitarie speciali in materia di conservanti;

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 9 di 34
--	--	--

d) distruggere vegetali o parti di vegetali indesiderati, eccetto le alghe, a meno che i prodotti non siano adoperati sul suolo o in acqua per proteggere i vegetali;

e) controllare o evitare una crescita indesiderata dei vegetali, eccetto le alghe, a meno che i prodotti non siano adoperati sul suolo o in acqua per proteggere i vegetali;

sostanze attive

sono compresi i microrganismi che esercitano un'azione generale o specifica contro gli organismi nocivi oppure sui vegetali, su parti di vegetali o su prodotti vegetali;

prodotti vegetali

prodotti non lavorati di origine vegetale e prodotti lavorati che, per la loro natura o a motivo della loro trasformazione, possono provocare il rischio di diffusione di organismi nocivi da quarantena;

altri oggetti

materiali od oggetti, escluse le piante e i prodotti vegetali, in grado di contenere o diffondere organismi nocivi, compresa la terra o il substrato colturale;

pericolo

qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente;

rischio

una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo;

certificazione ufficiale

la procedura con cui le autorità competenti garantiscono il rispetto di uno o più requisiti previsti dalla normativa;

certificatore

qualsiasi funzionario, appartenente ad un'autorità competente, autorizzato dalla stessa a firmare certificati ufficiali; o qualsiasi altra persona fisica autorizzata dalle autorità competenti a firmare certificati ufficiali in conformità della normativa;

certificato ufficiale

un documento in forma cartacea o elettronica, firmato dal certificatore, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa;

attestato ufficiale

qualsiasi etichetta, marchio o altra forma di attestato rilasciato dagli operatori sotto la supervisione, esperita attraverso appositi controlli ufficiali, delle autorità competenti, o rilasciato dalle autorità competenti medesime, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa;

audit

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 10 di 34
--	--	---

un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi;

rating

una classificazione degli operatori fondata sulla valutazione della loro corrispondenza ai criteri di rating;

partita

un numero di animali o un quantitativo di merce inserito nello stesso certificato ufficiale, attestato ufficiale o altro documento, viaggiante con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso territorio o paese terzo;

controllo documentale

la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa;

controllo di identità

un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento;

controllo fisico

un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa;

metodi e tecniche dei controlli ufficiali

comprendono l'esame dei controlli e dei risultati applicati e ottenuti dagli operatori; l'ispezione; i controlli delle condizioni igieniche; la valutazione delle procedure attinenti alle buone prassi di fabbricazione, corrette prassi igieniche, buone prassi agricole e autocontrollo; l'esame di documenti, tracciabilità, documenti di accompagnamento degli alimenti, dei mangimi e di qualsiasi sostanza o materiale che entra o esce da uno stabilimento; interviste agli operatori e personale addetto; verifica delle misure e risultati di prova rilevati dagli operatori; campionamento; audit; qualsiasi altra attività necessaria per rilevare eventuali non conformità;

igiene degli alimenti

le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto;

ispezione

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 11 di 34
--	--	---

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;

verifica

il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici; l'attività di verifica viene effettuata utilizzando le check list dedicate.

screening

È la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa

screening mirato

È 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. Le informazioni raccolte (anche attraverso un monitoraggio), saranno utili a verificare l'andamento di un fenomeno rispetto a requisiti.

campionamento

il 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 degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali;

non conformità

la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali;

prodotti primari

i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

stabilimento

ogni unità di un'impresa del settore alimentare;

contaminazione

la presenza o l'introduzione di un pericolo;

confezionamento

il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;

imballaggio

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 12 di 34
--	--	---

il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;

recipiente ermeticamente chiuso

contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli;

trattamento

qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

prodotti non trasformati

prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;

prodotti trasformati

prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche;

commercio al dettaglio

la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;

immissione sul mercato

la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;

rintracciabilità

la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;

produzione primaria

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 13 di 34
--	--	---

tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

consumatore finale

il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;

materiali e oggetti – MOCA o MCA

sono destinati a essere messi a contatto con prodotti alimentari; sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine; o di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili;

materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari qui di seguito denominati materiali e oggetti attivi

s'intendono materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi;

per materiali e oggetti intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari qui di seguito denominati materiali e oggetti intelligenti

s'intendono materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente;

sistema informativo

sistema dove sono riportati i dati relativi al controllo ufficiale e alle altre attività di controllo;

procedimento amministrativo

complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e pre-ordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo.

5. RESPONSABILITÀ

ATTIVITA'	Responsabile U.O.I.S.P..	Responsabile struttura semplice area alimenti	Coordinatore	T.d.P.
1. Programmazione annuale dei controlli ufficiali	R	R	C	C

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 14 di 34
--	--	---

2. Assegnazione attività	I	I	R	I
3. Svolgimento dell'attività di controllo ufficiale	I	I	C//I	R
4. Compilazione relazione di controllo e predisposizione degli atti conseguenti			I	R
5. Registrazione dei dati di attività nel software SISWEB	I	I	I	R

R = è Responsabile; **C** = Collabora; **I** = Informato

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 15 di 34
--	--	---

6. PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

L'attività di controllo ufficiale svolta dalle Autorità Competenti rientra tra i livelli essenziali di assistenza sanitaria (LEA) garantiti ai cittadini dal Servizio Sanitario Nazionale. Tenendo conto delle indicazioni provenienti dall'Europa, dallo Stato e dalla Provincia l'Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica annualmente pianifica e programma i controlli ufficiali sugli operatori, a livello provinciale; da mandato agli incaricati del controllo ufficiale dell'esecuzione dei controlli ufficiali e svolge attività di supervisione sulle attività di controllo svolte; inoltre elabora i risultati ai fini delle rendicontazioni e verifica dell'efficacia dei controlli.

Il programma delle attività di controllo ufficiale con carattere annuale; è predisposto tenendo conto della numerosità delle imprese alimentari registrate e della disponibilità di personale dedicabile al controllo ufficiale. L'obiettivo della programmazione è quello di garantire livelli di controllo omogenei sul territorio sia per frequenza sia per criteri e modalità di attuazione.

La presenza di un'anagrafe informatizzata delle Imprese Alimentari registrate o riconosciute ai sensi del Regolamento CE 852/04, permette di programmare i controlli ufficiali mediante metodi e tecniche stabiliti dalla normativa partendo da una valutazione complessiva degli stabilimenti che tiene conto del rischio assegnato ad ogni singola realtà, ma anche di altri fattori quali il numero e le tipologie di imprese, le risorse disponibili, gli obblighi di legge, le indicazioni comunitarie, nazionali, regionali, i dati sugli stati di allerta, gli esiti di precedenti controlli, altre informazioni utili, applicando inoltre le procedure di controllo standardizzate stabilite dal servizio e utilizzando gli strumenti a disposizione in modo corretto (verbali, check list, attrezzature ecc...), al fine di garantire uniformità di interventi di controllo nelle singole realtà presenti su tutto il territorio di competenza con una frequenza adeguata.

La classificazione delle Imprese Alimentari diventa pertanto propedeutica ad una corretta programmazione dei controlli ufficiali.

Ad ogni Impresa Alimentare viene attribuita una categoria di rischio (basso, medio e elevato) derivante dalla complessità dell'I.A. e/o dal riscontro di frequenti e/o gravi carenze

L'obiettivo della categorizzazione è quello di ottenere una classificazione degli stabilimenti alimentari in modo da determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi.

I tre livelli di rischio tengono conto delle dimensioni dell'impresa, della natura dell'alimento, del ciclo produttivo, dell'entità produttiva, dell'HACCP, dei dati storici.

La classificazione del rischio per ogni singolo stabilimento, viene fatta adottando uno schema di calcolo che tiene conto di criteri e classi specifici di valutazione raggruppati in diverse categorie; i punteggi ottenuti cambiano a seconda del criterio ed alla sua importanza e influenza sulla sicurezza dell'alimento.

Al termine del processo di valutazione e relativo calcolo, ogni stabilimento ottiene un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle tre categorie di rischio individuate, in modo da orientare l'attività di controllo (rischio basso inferiore a 30; rischio medio tra 30 e 42; rischio elevato oltre 42).

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 16 di 34
--	---	--

La classificazione basata su elementi oggettivi richiede un sopralluogo presso lo stabilimento e l'attento esame della documentazione compresa quella relativa a controlli precedenti.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento può essere modificata sia in senso positivo che negativo qualora subentrino modifiche strutturali, produttive, rilievo di non conformità, risoluzioni di non conformità pregresse etc.

La frequenza delle ispezioni tiene quindi conto della classe di rischio attribuita e della tipologia di impresa considerata.

Tipologie di imprese alimentari operanti sul territorio provinciale e frequenza dei controlli indicata è quella derivante dall'intesa Stato regioni che contiene le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/2004” Rep Atti n. 212 del 10 novembre 2016

:

FREQUENZA MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO LE IMPRESE ALIMENTARI

			LIVELLO DI RISCHIO		
			BASSO	MEDIO	ALTO
PRODUZIONE PRIMARIA	Raccolta vegetali spontanei	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.		
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.		
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.		
		Frequenza minima dei controlli ufficiali			
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali			
		Frequenza minima dei controlli ufficiali			
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali			

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 18 di 34
--	--	---

ALIMENTI VEGETALI produzione, trasformazione, confezionamento	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di olii e grassi vegetali	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di bevande alcoliche	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Lavorazione del caffè	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 19 di 34
--	--	---

PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di pane, pizza, prodotti da forno freschi e/o secchi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di prodotti di pasticceria freschi e/o secchi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione e lavorazione del cioccolato	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle...	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
ALTRI ALIMENTI	Produzione di bibite analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 20 di 34
--	--	---

COMMERCIO	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Commercio ambulante	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Trasporto di alimenti e bevande anche in conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	nessuno	nessuno	nessuno

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 21 di 34
--	--	---

ALIMENTI SENZA GLUTINE, ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI DESTINATI A FINI MEDICI SPECIALI E AI SOSTITUTI DELL'INTERA RAZIONE ALIMENTARE GIORNALIERA PER IL CONTROLLO DEL PESO produzione, trasformazione, confezionamento	Imprese che producono, trasformano, confezionano alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti destinati a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni anno	1 volta ogni anno	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI produzione, confezionamento	Produzione di additivi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di aromi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Produzione di enzimi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 4 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 22 di 34
--	--	---

RISTORAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.
	Ristorazione pubblica	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.	Secondo quanto stabilito dall'U.O.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 23 di 34
--	--	---

7. COMPITI, RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DEL PERSONALE INCARICATO DEL CONTROLLO UFFICIALE

Incaricati del controllo ufficiale sono i Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro che afferiscono al Dipartimento di Prevenzione e svolgono il proprio lavoro all'interno dell'Unità Operativa di Igiene e Sanità Pubblica di Trento; sono operatori sanitari responsabili, nell'ambito delle proprie competenze, di tutte le attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità pubblica nonché dell'ambiente; nei limiti delle proprie attribuzioni, sono Ufficiali di Polizia Giudiziaria (UPG) e operano in regime di "controllo ufficiale e altre attività ufficiali" svolgendo attività ispettiva e di vigilanza relativamente ai prodotti alimentari e requisiti strutturali e funzionali, nelle Imprese Alimentari, dalla produzione al consumo; svolgono i compiti attribuiti, sulla base di procedure e/o istruzioni operative stabilite dal servizio il quale assegna annualmente e singolarmente l'attività con lettera personalizzata. Al personale incaricato del controllo ufficiale viene chiesto di segnalare, dopo aver preso visione delle imprese alimentari assegnate, di comunicare l'eventuale conflitto di interesse via e-mail al coordinatore il quale provvederà ad assegnare ad altra persona l'OSA.

Il Regolamento 2017/625, al considerando (28), prevede inoltre che la corretta applicazione ed esecuzione della normativa *richiede una conoscenza adeguata sia di tale normativa sia delle norme del presente regolamento. È quindi importante che il personale addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali riceva regolarmente formazione sulla legislazione applicabile, conformemente al suo ambito di competenza professionale, oltre che in merito agli obblighi derivanti dal presente regolamento.*

Il Coordinatore del servizio può valutare e decidere che in presenza di situazioni particolari come ad esempio interventi complessi da un punto di vista tecnico e/o strumentale, dimensioni dello stabilimento/luogo e/o complessità dei processi produttivi, necessità di accertamenti strumentali o in presenza di atti di Polizia Giudiziaria e altre circostanze particolari valutate di volta in volta, il controllo ufficiale o altra attività ufficiale vengano svolte da due tecnici.

Il T.d.P. si presenta all'operatore o a persona da lui designata, qualificandosi mediante tesserino di riconoscimento e motivando la visita; il controllo ufficiale o altra attività ufficiale verrà effettuata indossando adeguati DPI/indumenti laddove la situazione lo richieda tenendo conto del tipo di controllo, della struttura e della sicurezza sul luogo di lavoro.

8. METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE – DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

L'Incaricato del controllo ufficiale deve, all'atto del controllo rilasciare copia della relazione di controllo scritta.

In tale relazione devono essere esplicitati gli **obiettivi del controllo** L'obiettivo deve riferirsi al riferimento normativo sul quale viene condotto il controllo, i **metodi di controllo** (ispezione programmata, ispezione ad hoc, campionamento, audit, verifica, screening, screening mirato), gli **esiti** del controllo, ovvero le evidenze raccolte, e le eventuali **azioni** intraprese in caso di non conformità.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 24 di 34
--	--	---

I requisiti che di norma sono oggetto di controllo sono:

- SCIA/Riconoscimento
- condizioni strutturali ed attrezzature
- igiene del personale e delle lavorazioni
- informazioni al consumatore
- condizioni di pulizia e sanificazione
- approvvigionamento idrico
- materie prime, semilavorati, prodotti finiti
- materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti
- lotta agli infestanti
- criteri microbiologici Reg. CE 2073/05
- sistema di stoccaggio e trasporto
- documenti, registrazioni, registrazioni

Ogni documento pertinente, controllo e registrazione effettuati da parte dell'impresa, qualora richiesti dall'incaricato al controllo, devono essere messi a disposizione, compresi i documenti di carattere commerciale e/o fiscale (fatture, documenti di trasporto, autorizzazioni, contratti di fornitura merci o servizi ecc.).

L'esame e/o la verifica dei documenti dei controlli e delle registrazioni ha la finalità di accertare la conformità alla normativa vigente; valutare la coerenza tra quanto scritto e previsto nei documenti da procedure/istruzioni e l'applicazione nella realtà produttiva. Si controllerà se quanto stabilito dal piano di autocontrollo aziendale viene effettivamente attuato, ad esempio se applicati i monitoraggi previsti nei punti critici, se attuate le opportune azioni correttive in caso di non conformità e se eseguite tutte le altre registrazioni previste.

Per esempio, se la procedura di controllo predisposta dall'impresa alimentare prevede la registrazione delle temperature secondo determinate modalità e frequenze, in sede di CU potranno essere esaminate le schede relative alle registrazioni e verificato il rispetto delle modalità e frequenze previste; se una procedura/istruzione prevede modalità di corretta prassi igienica, prassi di fabbricazione con operazioni specifiche, cadenze prefissate, si controllerà il rispetto di quanto previsto; così pure ai fini dell'autocontrollo verranno esaminate le procedure che dovranno tener conto dei rischi correlati all'attività svolta; ad esempio se nel corso dell'ispezione dello stabilimento vengono rilevate inadeguatezze o requisiti mancanti, l'addetto al controllo ufficiale verifica se tale non conformità è già stata rilevata da parte dell'operatore con annotazione nel piano di autocontrollo e se è stata individuata idonea azione correttiva.

Rientra nel campo dell'ispezione documentale la verifica della documentazione e della certificazione di scorta delle materie prime.

Non rientra nel campo dell'ispezione documentale la valutazione dell'efficacia delle procedure definite nei documenti aziendali che sarà invece discussa in sede di audit.

L'ispezione potrà riguardare i seguenti aspetti:

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 25 di 34
--	--	---

- i locali compresi i luoghi sotto il controllo dell’OSA e tutte le adiacenze, gli impianti, le attrezzature;
- le merci, le materie prime, i semilavorati, i prodotti finiti, gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati nelle produzioni;
- i prodotti e i procedimenti di pulizia e di manutenzione;
- la tracciabilità e le informazioni al consumatore (etichettatura, cartelli ingredienti, allergeni) e dei materiali che vanno in contatto con essi e gli imballaggi;
- lo stabilimento, tutti i locali compresi gli spogliatoi, i servizi igienici e ogni altro luogo a disposizione del personale addetto alla lavorazione, manipolazione, somministrazione, distribuzione di alimenti, comprese le aree e le pertinenze, posti entro il perimetro dell’impresa e/o comunque utilizzati per svolgere la propria attività; la consultazione della planimetria e della relazione tecnica allegate alle pratiche di segnalazione certificata di inizio attività, può risultare uno strumento utile per identificare correttamente i locali/spazi secondo la destinazione d’uso assegnata.

Nei locali, impianti, attrezzature, in relazione alle lavorazioni effettuate dall’Impresa Alimentare, verrà controllato che siano rispettati i requisiti stabiliti dai Regolamenti, in particolare:

- lo stato di manutenzione e di pulizia anche delle aree circostanti e pertinenze dello stabilimento;
- la presenza di idonee barriere per prevenire/evitare l’ingresso e l’annidamento di animali infestanti ed eventuali misure intraprese per far fronte al problema;
- le modalità di raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- l’approvvigionamento idrico con verifica della provenienza e presenza del certificato di potabilità laddove la provenienza non sia dall’acquedotto comunale;
- lo stato di manutenzione e di pulizia di spogliatoi e servizi igienici destinati al personale, nonché la rispondenza ai requisiti previsti dalla normativa;
- l’idoneità, lo stato di manutenzione e pulizia di impianti, attrezzature ed utensili in particolare quelli destinati a venire in contatto con gli alimenti direttamente o indirettamente; tutto quanto correlato all’adozione e utilizzo corretto delle buone prassi igieniche previste e applicate dall’Impresa Alimentare;
- controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori;
- in ogni locale oggetto di ispezione vengono valutate le condizioni igieniche e quindi il grado di ordine e di pulizia assicurato relativo a pavimenti, pareti, macchinari, attrezzature ed utensili, materiali ed oggetti che vanno a contatto con gli alimenti etc
- interviste agli operatori e al personale;

Gli operatori e il personale addetto possono essere sottoposti ad interviste per esaminare il livello di preparazione/**formazione** in relazione alla mansione svolta e valutare la coerenza teorica in relazione agli effettivi compiti operativi svolti. Come indicato dalla Commissione Europea “la formazione di cui all’allegato II, capitolo XII, del regolamento (CE) n. 853/2004 va intesa in senso lato: Una formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali. Le competenze e le conoscenze possono essere acquisite anche attraverso l’accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionali o dalle

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 26 di 34
--	--	---

autorità competenti, con una formazione adeguata impartita sul posto di lavoro, attraverso manuali di corretta prassi operativa etc.”

L’OSA e i suoi collaboratori, in relazione alle mansioni svolte, dovranno conoscere:

- la legislazione igienico-sanitaria
- le proprie mansioni;
- le procedure/istruzioni e le modalità di applicazione nell’attività lavorativa;
- i sistemi previsti dall’impresa alimentare per garantire la sicurezza dei prodotti;
- le regole di igiene e comportamento del personale;
- le modalità di pulizia e disinfezione;
- i rischi alimentari lungo la filiera e le informazioni di sicurezza connesse agli alimenti;
- i diagrammi di flusso delle produzioni alimentari;
- i CCP relativi alle fasi di produzione, di stoccaggio, di distribuzione;
- le misure correttive in caso di non conformità e quelle preventive;
- i sistemi di registrazione/monitoraggio previsti;
- la provenienza delle materie prime che utilizza e il relativo fornitore, la destinazione dell’alimento, il suo destinatario.

L’attività di **campionamento** può essere intesa come “selezione del campione” e può avere finalità anche diverse rispetto a quelle del campionamento a fini analitici, come ad esempio il campionamento di documenti, registrazioni, documenti commerciali/accompagnatori, etichette, registri allergeni, ecc..

Quindi nell’ambito del controllo ufficiale e in corso di ispezione si possono eseguire campionamenti, rilevare il rispetto dei requisiti di diversa natura come la temperatura, il funzionamento di un pastorizzatore, l’osservanza degli obblighi previsti dal Piano di Autocontrollo etc.

Il campione invece, nel linguaggio corrente, si intende parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a rappresentare la totalità stessa; la sua analisi esita nella emissione di uno o più rapporti di prova.

I campioni vanno prelevati alla produzione e alla distribuzione rispettando le modalità previste dalle normative vigenti (campioni ufficiali); le analisi e i conseguenti risultati vengono gestiti nel rispetto delle norme che stabiliscono i limiti di legge e la gestione specifica.

Per specifiche problematiche, laddove non siano stati definiti limiti massimi, si procede ad effettuare screening/screening mirati per valutare il rischio emergente, seguendo le indicazioni date dalle Raccomandazioni europee; tali campioni hanno valenza conoscitiva e permettono di raccogliere dati utili per quanto riguarda il campionamento, il metodo di analisi, il dato rilevato (tossine T-2 e HT-2, esteri del MCPD, arsenico...), utili al fine di definire i limiti massimi per ogni contaminante.

Si rammenta l’importanza della corretta esecuzione dei campionamenti e del relativo trasporto in quanto costituiscono un fattore determinante che può influenzare il risultato analitico.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 27 di 34
--	--	---

Per quanto riguarda le modalità di trasporto (dal momento del prelievo alla consegna in laboratorio) di alimenti vanno osservate le seguenti temperature:

alimenti surgelati/congelati: temperatura fra -15°C e -18°C

alimenti refrigerati: temperatura fra +1°C e +8°C

alimenti stabili: conservazione a temperatura ambiente (meno di +40°C).

Per le modalità di campionamento e regole di esecuzione si rimanda alle specifiche procedure.

8.1 Ispezione delle condizioni strutturali e delle attrezzature

Può essere oggetto di ispezione ogni parte di uno stabilimento, gli spogliatoi, i servizi igienici, i locali accessibili al personale addetto alla lavorazione e manipolazione degli alimenti e gli altri locali posti entro il perimetro dello stabilimento e comunque impiegabili nel corso dell'attività dell'I.A..

L'ispezione della struttura e delle attrezzature ha lo scopo di verificare che, in relazione alle lavorazioni effettuate nell'I.A., siano rispettati i requisiti stabiliti dal Regolamento CE 852/2004. Di conseguenza, durante l'ispezione si accerta se vi siano le condizioni tali da consentire una corretta prassi di igiene alimentare e da prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari prendendo in considerazione i seguenti aspetti:

- lo stabilimento nel suo complesso e le attrezzature in esso presenti;
- l'idoneità, lo stato di manutenzione degli impianti e degli utensili, in particolare di quelli destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti
- la presenza di barriere idonee a prevenire l'ingresso (oltre alle retine sulle aperture, l'assenza di fessure tra il lato inferiore di porte e serrande e il pavimenti) l'annidamento degli animali infestanti
- il sistema, nonché il grado e la qualità, dell'illuminazione dei locali;
- il sistema, nonché il grado, di ventilazione dei locali;
- lo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti;
- lo stato di manutenzione e di pulizia, il grado di funzionalità degli spogliatoi e dei servizi igienici del personale.

L'ispezione può riguardare solo alcuni aspetti di quelli elencati: nella relazione di controllo essi dovranno essere riportati nel dettaglio, compresi di esiti.

8.2 Ispezione dell'igiene della lavorazione e del personale

Per igiene della lavorazione si intende l'insieme delle procedure adottate dall'impresa alimentare al fine di prevenire nel corso delle operazioni di preparazione, manipolazione, lavorazione, trasformazione e stoccaggio degli alimenti, le condizioni che potrebbero portare alla contaminazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e che potrebbero rendere questi ultimi inadatti per il consumo umano.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 28 di 34
--	--	---

Per igiene del personale si intende l'insieme dei comportamenti e delle buone prassi di lavorazione che l'OSA deve adottare per permettere la produzione di alimenti sicuri.

L'ispezione deve essere rivolta alla verifica:

- delle modalità di lavorazione e dell'igiene e cura personale: il comportamento del personale deve corrispondere a quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione e l'abbigliamento del personale deve essere adeguato al tipo di lavorazione;
- corrette informazioni al personale sulle buone prassi di igiene
- delle modalità di esecuzione dei controlli interni stabiliti dal piano di autocontrollo adottato dall'I.A.;
- del rispetto dei percorsi sia degli alimenti (dalla materia prima al prodotto finito), dei rifiuti, del personale addetto, dei materiali di confezionamento e di imballaggio.

8.3 Ispezione condizioni di pulizia e sanificazione

L'ispezione degli ambienti e attrezzature per accertare le condizioni di pulizia e sanificazione mirano a verificare sia il programma degli interventi di pulizia e sanificazione, sia la corretta l'applicazione delle procedure definite, nonché il risultato di tali operazioni.

Questo significa che verrà esaminata la procedura operativa per l'esecuzione delle operazioni di pulizia in cui dovranno essere specificate frequenze e modalità di esecuzione e materiale impiegato. La procedura operativa dovrà prevedere ove necessario anche la modalità di smaltimento dei rifiuti.

Seguirà un verifica sul campo delle condizioni di pulizia di ambienti e attrezzature. Anche il perimetro esterno potrà essere ispezionato per verificare che le condizioni esterne non possano rappresentare un problema per il corretto svolgimento dell'attività.

Il riscontro di sporco o disordine che non consenta le operazioni di pulizia o altre carenze igieniche, dovrà essere ricondotto o ad una mancata o parziale applicazione della procedura operativa o all'inadeguatezza della procedura esistente.

In ogni caso dovranno essere adottati i provvedimenti necessari al ripristino delle condizioni di pulizia. Comminare una sanzione amministrativa per sporco, richiederà comunque l'adozione di un provvedimento – azione esecutiva ex art. 138 Reg (UE) 2017/625 - per rimuovere la non conformità (prescrizione per inadeguatezza o disposizione per assenza di requisito).

Per quanto riguarda i presidi chimici impiegati dallo stabilimento per le procedure di pulizia e disinfezione, per la manutenzione, essi devono essere stoccati ed impiegati in modo tale da prevenire il rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

8.4 Approvvigionamento idrico

Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente e tale da garantire che i prodotti alimentari non vengano contaminati (per es.: acqua utilizzata come ingrediente, per la preparazione di ghiaccio, ecc.). Per l'accertamento del possesso del requisito sarà necessario verificare se l'acqua potabile proviene da acquedotto pubblico, proviene da pozzo o sorgente privati, acquedotto privato.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 29 di 34
--	--	---

Nel primo caso andrà chiesta evidenza visionando la bolletta dell'acqua (i quantitativi consumati devono essere coerenti con l'attività), negli altri casi sarà necessario chiedere un certificato di analisi che attesti la potabilità dell'acqua almeno annuale.

8.5 Ispezione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti

L'ispezione può interessare tutte le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti all'interno del perimetro dello stabilimento e nelle sue pertinenze, compresi i prodotti finiti, i semilavorati o le materie prime caricati sui mezzi di trasporto di pertinenza dell'industria alimentare.

materie prime

Per materie prime s'intendono tutte quelle che entrano a far parte degli alimenti, compresi ingredienti e additivi.

Deve essere osservato se le materie prime e le loro modalità di gestione siano tali da prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari o qualsiasi altro processo che renda questi ultimi inadatti al consumo umano.

Si devono pertanto esaminare la presenza di contaminazioni visibili, le caratteristiche organolettiche (come colore, odore, stato di idratazione), le modalità di conservazione e di stoccaggio (idoneità e pulizia sulle quali l'alimento è deposto, contatto con superfici che possono favorire la contaminazione compreso il contatto diretto con il pavimento di alimenti imballati, integrità delle confezioni), come pure le condizioni degli ambienti nei quali le materie prime sono mantenute (locali che presentano muffa ed umidità o scarsamente puliti).

Dovrà essere valutata l'idoneità della temperatura di stoccaggio con particolare attenzione alle materie prime deperibili da conservare a temperatura di refrigerazione, la data di scadenza o il TMC per i prodotti per i quali sono previsti, e l'eventuale presenza di numero di lotto della partita ai fini della rintracciabilità.

Può essere oggetto di verifica ispettiva anche la documentazione commerciale relativa alla materia prima (quale per esempio il controllo del fornitore, data di arrivo, quantitativi).

A seconda delle dimensioni dell'I.A. l'ispezione può essere svolta su tutte le materie prime o a campione.

Semilavorati

Riguarda tutti gli alimenti che non hanno ancora subito tutte le trasformazioni per divenire prodotto finito. Dei semilavorati fanno parte i prodotti finiti usciti da uno stabilimento alimentare e destinati alla rilavorazione o ulteriore lavorazione presso un altro stabilimento a condizione che questa destinazione d'uso sia chiaramente dichiarata o desumibile dall'aspetto, dalle condizioni o dalla documentazione di accompagnamento dell'alimento in parola.

E' necessario verificare il corretto stoccaggio, compresa la temperatura di conservazione nel caso si tratti di prodotti da conservare a temperatura controllata e la corretta individuazione del prodotto ai fini della rintracciabilità.

Prodotti finiti

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 30 di 34
--	--	---

L'ispezione dei prodotti finiti impone la valutazione degli stessi requisiti previsti per le materie prime. Nel caso di prodotti confezionati, l'ispezione riguarda anche le modalità di etichettatura e presentazione al consumatore; nel caso di prodotti sfusi l'elenco unico degli ingredienti (pasticcerie, gastronomie).

8.6 Ispezione dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti

Il controllo deve essere esteso agli imballaggi e di altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Nel caso dei contenitori e degli imballaggi devono essere osservati lo stato di pulizia, di integrità, l'idoneità a venire a contatto con gli alimenti e nel caso di quelli riutilizzabili le modalità di lavaggio e/o di disinfezione.

Deve essere valutato lo stato di usura delle attrezzature e utensili (es taglieri, pentolame, utensili etc), e l'idoneità al loro impiego.

Per i materiali di imballaggio primari monouso (ad es. cartoni per la pizza) è necessario che il loro stoccaggio sia fatto in condizioni di igiene adeguate, ovvero ambienti puliti e protetti da possibili contaminazioni (es. sversamento di sostanza chimiche sugli imballaggi).

8.7 lotta agli infestanti

Il controllo dovrà prendere in considerazione:

- presenza della procedura per la lotta agli animali infestanti;
- la presenza di barriere fisiche sulla struttura (barriere alle finestre, assenze di fessure sulla parte inferiore delle porte esterne) con il mantenimento chiuso delle aperture esterne in assenza di barriere antisetto;
- l'assenza sul perimetro esterno di materiale non protetto che potrebbe attirare animali indesiderati;
- la presenza di esche esterne ed esche interne a cattura che andranno monitorate nel tempo
- gestione di eventuali non conformità.

9. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA TRAMITE CHECK LIST

Nel corso dell'ispezione possono essere utilizzate le seguenti check list predisposte per la verifica:

- dei requisiti strutturali e gestionali
- delle condizioni igieniche preoperative
- della rintracciabilità
- dell'etichettatura
- verifica procedure HACCP
- formazione del personale
- additivi

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 31 di 34
--	--	---

- trasporto alimenti
- fitosanitari
- MOCA
- controllo esportatori

La check list deve necessariamente essere utilizzata qualora nella programmazione dell'attività di controllo ufficiale ne sia specificata la compilazione; inoltre, può essere utilizzata qualora nel corso di un'ispezione vengano rilevate non conformità, per individuare il riferimento normativo.

La verifica rappresenta la valutazione approfondita di un determinato aspetto in funzione della realtà produttiva senza entrare nel merito di quale possa essere l'efficacia di quanto disposto dall'I.A.

Per raggiungere l'obiettivo di uniformare i controlli ufficiali è previsto l'utilizzo di check list che possono fungere da promemoria sull'insieme delle caratteristiche che devono essere valutate nel corso di una verifica.

Spesso il confine tra ispezione e verifica può risultare sfumato tanto che possono entrambe far parte di un'unica fase di C.U..

Di seguito sono elencate le principali tipologie di verifica per le quali è necessario avvalersi di specifiche check list:

- Verifica dei requisiti strutturali e gestionali: check list dettagliata e generale estendibile a tutte le tipologie produttive che ricomprende tutti i requisiti previsti dall'Allegato II del Reg CE 852; prevede parti comuni utilizzabili per tutte le tipologie di I.A. e parti specifiche dedicate.
- Verifica delle condizioni igieniche preoperative: utilizzabile per valutare le corrette operazioni di pulizia e sanificazione adottate dall' I.A. prima dell'inizio delle lavorazioni; per I.A. che iniziano a lavorare in piena notte (panifici) o comunque troppo presto al mattino la valutazione può essere fatta in momenti diversi come, ad esempio, dopo l'effettuazione delle operazioni di pulizia.
- Verifica dell'etichettatura dei prodotti alimentari: check list dettagliata per valutare la corretta etichettatura dei prodotti alimentari secondo le normative di riferimento.
- Verifica della rintracciabilità: consente di valutare le procedure di rintracciabilità di un prodotto e di ritiro/ricambio che l'I.A. è tenuta a mettere in atto in caso di non conformità; la check list può essere usata anche in assenza di non conformità, nel corso di una verifica ai fini di valutare, tramite simulazione, la funzionalità delle procedure adottate dall'I.A.
- Verifica trasporto alimenti: check list utilizzabile per valutare i requisiti dei mezzi adibiti al trasporto alimenti.
- Verifica della formazione del personale: consente di valutare il requisito della formazione attraverso l'esame dei documenti, la verifica della gestione di tale adempimento e l'efficacia della formazione con verifica in campo (intervista, osservazione diretta).
- Verifica della Piano HACCP: consente di valutare con procedura semplificata il piano di autocontrollo aziendale.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 32 di 34
--	---	--

- Verifica imprese alimentari che esportano: predisposta per valutare le aziende che richiedono attestazioni per l'esportazione; contestualmente devono essere impiegate anche le check list per la verifica della rintracciabilità, per il controllo dei materiali e oggetti a contatto con alimenti, etichettatura, requisiti strutturali e gestionali
- Verifica presso gli utilizzatori di additivi: consente di verificare il sistema di gestione degli additivi all'interno del processo produttivo dell'I.A.
- Verifica dei MOCA: consente di verificare la conformità della documentazione relativa ai materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari presso gli utilizzatori
- Verifica fitosanitari presso aziende agricole: consente di verificare i diversi aspetti previsti dal PAN e dal D.Lgs 150/2012
- Verifica fitosanitari presso depositi e rivendite: consente di verificare i requisiti dei locali, la documentazione necessaria alla vendita, gli aspetti gestionali e il controllo dei prodotti fitosanitari in vendita.

Possono essere adottate ulteriori check list per verifiche di requisiti specifici e in tale caso nella relazione di controllo verranno specificate

10. DOCUMENTAZIONE SCRITTA DEI CONTROLLI UFFICIALI

I controlli ufficiali devono essere sempre accompagnati da documentazione scritta che può essere su supporto cartaceo o avere formato elettronico.

La documentazione dovrà contenere una descrizione degli obiettivi, dei metodi di controllo applicati, degli esiti avuti e se opportuno, l'indicazione delle azioni richieste all'operatore interessato da porre in essere sulla base degli esiti dei controlli effettuati.

Il modello utilizzato dal servizio è la "relazione di controllo ufficiale" costituita da tre fogli; un foglio principale e due fogli collegati da utilizzare in continuazione al foglio principale e/o nel caso di non conformità rilevate. È fondamentale che una relazione di controllo ufficiale venga compilata in modo compiuto ovvero le informazioni richieste devono essere riportate in maniera completa.

Va compilata presso ogni luogo dove si svolge il controllo ufficiale, va firmata dal/i tecnico/i e dal responsabile legale o persona da lui delegata a presenziare al sopralluogo con l'integrazione di eventuali dichiarazioni rese dall'operatore; una copia va rilasciata alla persona presente, anche nel caso si rifiuti di sottoscrivere la relazione, in tal caso ne va fatta menzione nella relazione.

Il foglio principale viene compilato sempre, mentre i due fogli collegati solo in caso di necessità data, per il foglio in bianco, da mancanza di spazio sufficiente nel primo foglio nella descrizione delle risultanze e per il terzo foglio nel caso si rilevino non conformità nel corso del controllo ufficiale.

I dati richiesti per la compilazione dei campi nei vari fogli prevedono:

data, ora di inizio e fine sopralluogo, dati identificativi delle persone che effettuano il controllo (Tecnici, Medici, altre persone); i dati identificativi dell'Impresa (ragione sociale, sedi operativa e/o legale); attività secondo master list; dati anagrafici del Responsabile Legale ed eventuale persona delegata a presenziare al controllo;

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 33 di 34
--	--	---

obiettivi (norme di riferimento); gli obiettivi di un controllo ufficiale sono in genere collegati alla verifica della sussistenza dei requisiti stabiliti da una norma; nella relazione vanno marcate quelle collegate al sopralluogo fatto;

metodi (aspetto/i verificato/i); verifiche (utilizzo di check list dedicate); nell'ambito del controllo ufficiale si hanno due livelli di intervento, un livello cosiddetto ordinario rappresentato da un'operazione di esame o valutazione che consenta di verificare la conformità o meno di un'attività, di un alimento, di un risultato, di un documento ai requisiti previsti; un livello più evoluto e talvolta complesso per rilevare il soddisfacimento di requisiti/criteri di esattezza, regolarità, rispondenza mediante prove/simulazioni e attraverso la compilazione di check-list dedicate;

locali e aree (luoghi e spazi oggetto di controllo, destinazione d'uso, planimetrie); nella relazione vanno menzionati i locali e gli spazi controllati tenendo conto anche della loro destinazione d'uso;

requisiti (in ogni locale/spazio possono essere controllati uno o più requisiti riportati nella relazione, tenendo conto anche del mandato dato con lettera di assegnazione); nella relazione vanno marcati i requisiti effettivamente esaminati nel corso del sopralluogo; nella lettera sono segnati a livello numerico il numero di requisiti da controllare correlati alle tipologie di impresa;

risultanze intese come descrizione puntuale e dettagliata, usando una terminologia chiara e non suscettibile di interpretazioni, delle evidenze raccolte e delle operazioni compiute a seguito di controllo ufficiale allo scopo di illustrare nel modo più oggettivo, preciso e completo, la situazione rilevata (attività, ambienti, impianti, attrezzature, altri aspetti ispezionati, le interviste, i documenti e le registrazioni esaminati, gli strumenti di misurazione impiegati, le conclusioni); eventuale documentazione allegata come ad esempio fotografie o fotocopie, va citata nella relazione di controllo, va identificata come allegato, numerata e fa parte integrante della relazione; qualora lo spazio a disposizione sul primo foglio, per la descrizione delle risultanze, risultasse insufficiente, si dovrà utilizzare l'allegato che avrà la stessa numerazione e risulterà parte integrante del foglio principale.

Nel caso di rilievo di non conformità va compilato il foglio dedicato e va informato l'operatore delle conseguenze che potranno scaturire dagli atti conseguenti; per non conformità si intende l'assenza o l'inadeguatezza di un requisito di legge; nel caso esse comportino un provvedimento sanzionatorio e/o una prescrizione o una comunicazione all'Autorità Competente, deve esserne fatta esplicita menzione nella relazione di controllo ufficiale; la non conformità rilevata, deve essere descritta con particolare cura nel merito del problema rilevato, delle circostanze nelle quali lo stesso si è verificato (relazione con il ciclo funzionale dello stabilimento e/o del reparto: lo stabilimento/reparto sta lavorando, è al termine delle lavorazioni, non ha ancora iniziato le lavorazioni, ecc..), in correlazione al requisito normativo infranto; nel caso di rilievo di non conformità che prevede atti conseguenti verranno stabiliti modalità e tempi di rientro e verrà informato l'operatore tramite atto ufficiale inviato via PEC o atto giudiziario; la verifica del rientro della non conformità ad opera dei Tecnici della Prevenzione (successivo controllo), comporta un onere di spesa a carico dell'operatore che dovrà essere informato mediante la consegna del foglio illustrativo o facendone menzione nella relazione di controllo ufficiale, nel corso del primo sopralluogo.

N.B. Se la relazione di controllo è composta da più pagine, queste vanno identificate come parti di uno stesso documento richiamandone il numero su tutte le pagine. Inoltre i singoli fogli verranno siglati dagli incaricati del controllo ufficiale e dal titolare dell'I.A. o suo delegato.

 Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari U.O. Igiene e sanità Pubblica	LINEE DI INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE METODI TECNICHE E DOCUMENTAZIONE SCRITTA	LG-ALI-10 Rev. 3.0 Pag. 34 di 34
--	--	---

11. REGISTRAZIONI

I dati contenuti nella relazione di controllo ufficiale e tutti gli eventuali provvedimenti conseguenti devono essere registrati a cura dell'incaricato del controllo ufficiale nel sistema informativo SISWEB. Le attività svolte dovranno indicativamente essere inserite entro una settimana dal loro svolgimento.

L'elaborazione dei dati registrati consente la predisposizione del report finale di attività ed è presupposto per la pianificazione dell'anno successivo. Le documentazioni relative alle attività descritte sono conservate presso il servizio, come pure tutti i documenti acquisiti agli atti, i documenti che costituiscono evidenza istruttoria nonché la copia degli atti finali (relazioni, proposte, provvedimenti, prescrizioni, esiti d'accertamento, comunicazioni, ecc....).

12. NORME DI SICUREZZA

Il personale incaricato del controllo ufficiale in fase di ingresso di uno stabilimento, deve esibire il tesserino per il riconoscimento e motivare il proprio intervento.

Per effettuare la visita nello stabilimento deve essere accompagnato dal responsabile dell'impresa alimentare o un suo delegato e attenersi alle regole stabilite dallo stesso per quanto riguarda la sicurezza degli addetti e visitatori.

In assenza di indicazioni scritte o verbali il personale ispettivo si astiene dall'entrare nei locali e/o qualora la situazione, gli spazi, gli impianti, e le attrezzature sembrano rappresentare un pericolo per l'operatore.

Di eventuali problematiche riscontrate che hanno impedito l'accesso o richiesto di interrompere l'intervento, deve essere data notizia al Responsabile dell'U.O. al fine di individuare una modalità congrua per eseguire il controllo.