

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

DECRETO LEGISLATIVO 14 marzo 2013, n. 33 “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”

Le pubbliche amministrazioni, in modo dettagliato e facilmente comprensibile, pubblicano sul proprio sito istituzionale e sul sito: www.impresainungiorno.gov.it:

a) l'elenco delle tipologie di controllo a cui sono assoggettate le imprese in ragione della dimensione e del settore di attività, indicando per ciascuna di esse i criteri e le relative modalità di svolgimento;

b) l'elenco degli obblighi e degli adempimenti oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare per ottemperare alle disposizioni normative.

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) - CONTROLLI SULLE IMPRESE

	TIPOLOGIA DI CONTROLLO	SETTORE DI ATTIVITA' DELL'IMPRESA	DIMENSIONI IMPRESA	CRITERI di scelta delle imprese da controllare	MODALITA' DI SVOLGIMENTO del controllo	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare per ottemperare alle disposizioni normative (Pacchetto Igiene: Reg CE 178/02, 852/04, 853/04, 882/04, ecc.)
a	ISPEZIONE/ VERIFICA	Imprese alimentari: Trasformazione/ lavorazione/ confezionamento, commercio al minuto, commercio ingrosso, deposito, trasporto di alimenti prevalentemente di origine vegetale, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, alimenti per la prima infanzia, additivi, aromi ed enzimi, integratori alimentari e alimenti addizionati di vitamine e minerali; Ristorazione pubblica e collettiva; Produzione primaria di prodotti vegetali; Produzione MOCA (materiali e oggetti a contatto alimenti)	Tutte	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione del rischio delle imprese alimentari (in funzione del rischio associato al prodotto e al processo produttivo, grado di “sensibilità” dell'utenza, entità produttiva) • Criterio temporale • Non conformità e violazioni pregresse • Non conformità, allerte, segnalazioni • Richiesta di altre autorità 	<p><u>Senza preavviso e secondo i criteri del Reg. CE 882/04. Registrazione degli esiti su Scheda di Controllo Ufficiale regionale.</u></p> <p><u>Mediante utilizzo di liste di riscontro collegate ai manuali per il controllo ufficiale su OSA, approvate dalla Regione Emilia-Romagna, che prevedono il seguente set di verifiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Notifica / Atto di riconoscimento - Condizioni edilizie e strutturali - Condizioni attrezzature e macchinari - Manutenzione (programma e gestione) - Pulizia e sanificazione (programma e gestione) - Pulizia e sanificazione pre operativa superfici a contatto (programma e gestione) - Igiene del personale e delle lavorazioni e personale (programma e gestione) - Formazione del personale - Lotta agli animali infestanti ed inde- 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Riconoscimento</u> (per gli stabilimenti adibiti alla produzione e/o al confezionamento di alimenti destinati a una alimentazione particolare, di alimenti per la prima infanzia, di integratori alimentari e di alimenti addizionati di vitamine e/o minerali); per gli stabilimenti adibiti a produzione, miscelazione, confezionamento, commercio e deposito ai fini della commercializzazione di additivi alimentari, aromi, enzimi, produzione di semi germogliati) • <u>Notifica</u> ai fini della registrazione dell'attività o di cambiamenti significativi: eventuali variazioni dei dati identificativi precedentemente notificati (chiusura attività, date attività temporanee, distributori automatici, cambio di ragione sociale – sub ingresso); variazioni significative strutturali, impiantistiche, produttive). • Predisposizione e attuazione delle <u>procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP</u>

				<p>siderati (programma e gestione)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sottoprodotti O.A., rifiuti (programma e gestione) - Approvvigionamento idrico (programma e gestione) - Lotti/Rintracciabilità/ritiro/ricambio (programma e gestione) - Temperature, magazzinaggio e trasporto (programma e gestione) - Qualifica fornitori (programma) - Materie prime, ingredienti, semilavorati (programma e gestione) - Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (programma e gestione) - Marchiatura di identificazione - HACCP Piano :valutazione del piano (programma) - HACCP Implementazione: verifica della documentazione (gestione) - HACCP Implementazione: verifica on site HACCP (gestione). <p>Rilascio di una copia del verbale di constatazione ed eventuali provvedimenti (ai sensi del D.lgs 193/07 e normativa vigente).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurazione dell'adeguata <u>formazione</u> degli addetti alla manipolazione degli alimenti e dei responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP • Adozione delle necessarie <u>misure igienico-sanitarie</u>, adeguate ed efficaci, riguardo alle strutture e agli alimenti (es. rispetto dei criteri microbiologici, controllo e rispetto delle temperature, mantenimento della catena del freddo, ecc) Rintracciabilità e, se necessario, ritiro, richiamo degli alimenti • Rispetto delle informazioni al cittadino (<u>etichettatura</u>) • Collaborazione con le autorità competenti • Conformità ai <u>criteri microbiologici</u> fissati dal Reg. CE 2073/2005 e predisposizione di analisi e piani di campionamento per verificare il rispetto di tali criteri, nei casi previsti • Conformità alla normativa riguardante la sicurezza alimentare (<u>additivi e residui</u>) 	
b	AUDIT	attività industriali di trasformazione; attività di produzione di prodotti destinati ad una alimentazione particolare; ipermercati e simili; piattaforme di distribuzione e depositi all'ingrosso di grande rilevanza; mense superiori a 1000 pasti; mense per utenze sensibili tra i 250 e 1000 pasti; altre aziende di particolare rilevanza produttiva e /o commerciale	Tutte	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione del rischio delle imprese alimentari in funzione (rischio associato al prodotto e al processo produttivo, grado di "sensibilità" dell'utenza, entità produttiva) • Criterio temporale • Non conformità e violazioni pregresse 	<p><u>Notifica preliminare all'Operatore del Settore Alimentare.</u> Il piano di audit viene inviato all'impresa alimentare almeno 10 giorni prima dell'audit. <u>Viene utilizzata la lista di riscontro per il controllo ufficiale su OSA (produzione post primaria), approvate dalla Regione Emilia-Romagna.</u> Viene rilasciata una relazione finale di audit.</p> <p>Per gli ambiti di controllo vedasi punto "a" ISPEZIONE/VERIFICA.</p>	Vedasi punto "a" ISPEZIONE/VERIFICA.
c	CAMPIONAMENTO PER ANALISI DI ALIMENTI E BEVANDE	Imprese alimentari: Trasformazione/ lavorazione/ confezionamento, commercio al minuto, commercio ingrosso, deposito, trasporto di alimenti prevalentemente di origine vegetale, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, alimenti per la prima infanzia,	Tutte	<p>In base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano Regionale Alimenti, Piano Regionale Prodotti Fitosanitari, Piano di monitoraggio radioattività ambientale, Piano annuale di Servizio • non conformità, allerte, 	<p>Senza preavviso.</p> <p>Prelievo di matrici di alimenti o altro in funzione delle norme specifiche di settore, con rilascio alla parte di aliquote campionarie, ove previsto, e di copia del verbale di campionamento. Invio al laboratorio di analisi secondo le procedure previste dai laboratori.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conformità delle matrici campionate ai parametri previsti dalla normativa vigente • Disponibilità al campionamento della matrice da parte dell'autorità competente (previsto da art. 4 L 283/1962)

		additivi, aromi ed enzimi, integratori alimentari e alimenti addizionati di vitamine e minerali; Ristorazione pubblica e collettiva; Produzione primaria di prodotti vegetali; Produzione MOCA (materiali e oggetti a contatto alimenti)		<p>segnalazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • richiesta di altre autorità 		
d	CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI DI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO	Gestori degli acquedotti e tutte le imprese alimentari	Tutte	<p>In base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • programmazione annuale interna • non conformità, allerte, segnalazioni • richiesta di altre autorità istanza di parte 	Prelievo del campione con le modalità previste dalla normativa vigente. Rilascio di una copia del verbale di prelievo nel caso di campioni legali.	Conformità ai parametri previsti dal D.lgs 31/2001
e	ISPEZIONE/ VERIFICA	Imprese che prevedono deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci	Tutte	<p>In base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano Regionale Fitosanitari • non conformità, allerte, segnalazioni • richiesta di altre autorità 	<p>Senza preavviso, di norma in collaborazione con il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPSAL). Viene utilizzata una lista di riscontro specifica.</p> <p>Può riguardare qualsiasi aspetto strutturale o gestionale relativo ai prodotti fitosanitari, per verificare che tali aspetti siano conformi alla normativa vigente e che siano stati soddisfatti requisiti specifici. Rilascio di una copia di verbale di constatazione o di relazione finale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Autorizzazione sanitaria dei locali di deposito e vendita fitosanitari ed eventuale aggiornamento per modificazioni della titolarità o del nominativo del preposto • Registro dei trattamenti • Etichettatura dei prodotti e schede di sicurezza • Dichiarazione di vendita • Certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, ove prescritto • Effettuazione dei trattamenti secondo la normativa vigente • Modalità di stoccaggio idonee
f	ISPEZIONE/ VERIFICA/ SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	Ristorazione collettiva	Tutte	<p>Si rimanda al punto "a" e inoltre, per gli aspetti nutrizionali, in base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • programmazione annuale interna • istanza di parte • non conformità, sistemi di allerta, segnalazioni • richiesta di altre autorità 	<p>Si rimanda al punto "a" e inoltre, per gli aspetti nutrizionali, senza preavviso, che riguarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il grado di conformità del menù della ristorazione scolastica agli standard nutrizionali; viene utilizzata una scheda regionale di valutazione a punteggio della qualità del pasto; • la verifica del menù nelle strutture socio – assistenziali e la conformità agli standard nutrizionali ministeriali; • la verifica della preparazione e somministrazione di diete speciali; 	<ul style="list-style-type: none"> • Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia – Romagna (anno 2009); • Delibera Regionale n. 418/2012 "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"; • L . A. R. N. - Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (revisione 2012); • Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (anno 2010); • Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e

					<ul style="list-style-type: none"> • la verifica della qualità merceologica e nutrizionale del pasto, delle procedure di preparazione e somministrazione, della conformità al menù esposto o vidimato; • la verifica della qualità organolettica del pasto effettuata mediante assaggio e successivo utilizzo di una scheda di rilevazione in cui è riportato il numero di pasti distribuiti, il tempo che intercorre dalla preparazione/arrivo dei pasti a scuola e la loro distribuzione, la conformità al menù, la qualità delle pietanze, la quantità delle porzioni, la temperatura del cibo al consumo, lo scarto delle porzioni. 	<p>assistenziale (dicembre 2010);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio di Sorveglianza Nutrizionale "OKkio alla salute": risultati dell'indagine 2012 – AUSL di Parma"; • Determina Regionale n. 16963 del 29/12/11 "Linee Guida Regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale".
g	VERIFICA	Imprese alimentari: Trasformazione/ lavorazione/ confezionamento, commercio ingrosso, deposito di alimenti prevalentemente di origine vegetale, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, alimenti per la prima infanzia, additivi, aromi ed enzimi, integratori alimentari e alimenti addizionati di vitamine e minerali; Produzione MOCA (materiali e oggetti a contatto alimenti)	Tutte	Imprese che effettuano esportazione di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale e MOCA (materiali e oggetti a contatto alimenti) verso Paesi Terzi	Verifiche su conformità ai criteri di sicurezza alimentare Paesi Terzi, verso cui l'impresa esporta	<ul style="list-style-type: none"> • Permanenza requisiti autorizzazione export • Criteri di processo, criteri di etichettatura conformi alla legislazione dei Paesi Terzi