

## 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](http://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"> <li>• Valutazione del rischio delle imprese alimentari (in funzione del rischio associato al prodotto e al processo produttivo, grado di “sensibilità” dell'utenza, entità produttiva)</li> <li>• Criterio temporale</li> <li>• Non conformità e violazioni pregresse</li> <li>• Non conformità, allerte, segnalazioni</li> <li>• Richiesta di altre autorità</li> </ul>	<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"> <li>- Notifica / Atto di riconoscimento</li> <li>- Condizioni edilizie e strutturali</li> <li>- Condizioni attrezzature e macchinari</li> <li>- Manutenzione (programma e gestione)</li> <li>- Pulizia e sanificazione (programma e gestione)</li> <li>- Pulizia e sanificazione pre operativa superfici a contatto (programma e gestione)</li> <li>- Igiene del personale e delle lavorazioni e personale (programma e gestione)</li> <li>- Formazione del personale</li> <li>- Lotta agli animali infestanti ed inde-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <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)</li> <li>• <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).</li> <li>• Predisposizione e attuazione delle <u>procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP</u></li> </ul>

				<p>siderati (programma e gestione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sottoprodotti O.A., rifiuti (programma e gestione)</li> <li>- Approvvigionamento idrico (programma e gestione)</li> <li>- Lotti/Rintracciabilità/ritiro/ricambio (programma e gestione)</li> <li>- Temperature, magazzinaggio e trasporto (programma e gestione)</li> <li>- Qualifica fornitori (programma)</li> <li>- Materie prime, ingredienti, semilavorati (programma e gestione)</li> <li>- Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (programma e gestione)</li> <li>- Marchiatura di identificazione</li> <li>- HACCP Piano :valutazione del piano (programma)</li> <li>- HACCP Implementazione: verifica della documentazione (gestione)</li> <li>- HACCP Implementazione: verifica on site HACCP (gestione).</li> </ul> <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"> <li>• Assicurazione dell'adeguata <u>formazione</u> degli addetti alla manipolazione degli alimenti e dei responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP</li> <li>• 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</li> <li>• Rispetto delle informazioni al cittadino (<u>etichettatura</u>)</li> <li>• Collaborazione con le autorità competenti</li> <li>• 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</li> <li>• Conformità alla normativa riguardante la sicurezza alimentare (<u>additivi e residui</u>)</li> </ul>	
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"> <li>• Valutazione del rischio delle imprese alimentari in funzione (rischio associato al prodotto e al processo produttivo, grado di "sensibilità" dell'utenza, entità produttiva)</li> <li>• Criterio temporale</li> <li>• Non conformità e violazioni pregresse</li> </ul>	<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"> <li>• Piano Regionale Alimenti, Piano Regionale Prodotti Fitosanitari, Piano di monitoraggio radioattività ambientale, Piano annuale di Servizio</li> <li>• non conformità, allerte,</li> </ul>	<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"> <li>• Conformità delle matrici campionate ai parametri previsti dalla normativa vigente</li> <li>• Disponibilità al campionamento della matrice da parte dell'autorità competente (previsto da art. 4 L 283/1962)</li> </ul>

		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"> <li>• richiesta di altre autorità</li> </ul>		
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"> <li>• programmazione annuale interna</li> <li>• non conformità, allerte, segnalazioni</li> <li>• richiesta di altre autorità istanza di parte</li> </ul>	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"> <li>• Piano Regionale Fitosanitari</li> <li>• non conformità, allerte, segnalazioni</li> <li>• richiesta di altre autorità</li> </ul>	<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"> <li>• Autorizzazione sanitaria dei locali di deposito e vendita fitosanitari ed eventuale aggiornamento per modificazioni della titolarità o del nominativo del preposto</li> <li>• Registro dei trattamenti</li> <li>• Etichettatura dei prodotti e schede di sicurezza</li> <li>• Dichiarazione di vendita</li> <li>• Certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, ove prescritto</li> <li>• Effettuazione dei trattamenti secondo la normativa vigente</li> <li>• Modalità di stoccaggio idonee</li> </ul>
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"> <li>• programmazione annuale interna</li> <li>• istanza di parte</li> <li>• non conformità, sistemi di allerta, segnalazioni</li> <li>• richiesta di altre autorità</li> </ul>	<p>Si rimanda al punto "a" e inoltre, per gli aspetti nutrizionali, senza preavviso, che riguarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• la verifica del menù nelle strutture socio – assistenziali e la conformità agli standard nutrizionali ministeriali;</li> <li>• la verifica della preparazione e somministrazione di diete speciali;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia – Romagna (anno 2009);</li> <li>• 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";</li> <li>• L . A. R. N. - Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (revisione 2012);</li> <li>• Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (anno 2010);</li> <li>• Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• la verifica della qualità merceologica e nutrizionale del pasto, delle procedure di preparazione e somministrazione, della conformità al menù esposto o vidimato;</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p>assistenziale (dicembre 2010);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studio di Sorveglianza Nutrizionale "OKkio alla salute": risultati dell'indagine 2012 – AUSL di Parma";</li> <li>• 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".</li> </ul>
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"> <li>• Permanenza requisiti autorizzazione export</li> <li>• Criteri di processo, criteri di etichettatura conformi alla legislazione dei Paesi Terzi</li> </ul>