

## 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 Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale (SVET\_B) - CONTROLLI SU OSA (Operatori del Settore Alimentare)**

	<b>TIPOLOGIA DI CONTROLLO</b>	<b>SETTORE DI ATTIVITA' DELL'IMPRESA</b>	<b>DIMENSIONI IMPRESA</b>	<b>CRITERI di scelta delle imprese da controllare</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO del controllo</b>	<b>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.)</b>
a	ISPEZIONE/ VERIFICA	Imprese Alimentari Riconosciute Reg.(CE) 853/2004:  Impianti di Macellazione  Impianti di produzione prodotti non trasformati ( sezionamento carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne, carni separate meccanicamente)  Depositi frigorifero e Centri di riconfezionamento e imballaggio  Impianti produzione Prodotti trasformati a base di carne, grassi animali fusi, stomaci vesciche e intestini trattati, gelatine e collagene  Impianti di trattamento termico del latte, di produzione di prodotti a base di latte e stagionatura  Impianti di produzione di ovoprodotti e centri di	Tutte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categorizzazione del rischio delle imprese alimentari (in funzione del rischio associato al prodotto al processo produttivo e alla entità produttiva) secondo linea guida definita a livello regionale.</li> <li>• Pianificazione temporale</li> <li>• Non conformità e violazioni pregresse</li> <li>• Coinvolgimento in sistemi di allerte, segnalazioni di altre autorità</li> <li>• Richiesta di altre autorità</li> </ul>	<p><u>Senza preavviso e secondo i criteri del Reg. CE 882/04 e sulla base di programmazione annuale.</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 indesiderati (programma e gestione)</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>Predisposizione e attuazione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP</u></li> <li>• <u>Assicurazione dell'adeguata formazione</u> degli addetti alla manipolazione degli alimenti e dei responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP</li> <li>• <u>Adozione delle necessarie misure igienico-sanitarie</u>, adeguate ed efficaci, riguardo alle strutture e agli alimenti (es. rispetto dei criteri microbiologici, controllo e rispetto</li> </ul>

		<p>imballaggio uova Impianti di cernita, frazionamento e sezionamento prodotti della pesca e impianti di trasformazione prodotti della pesca Impianti di depurazione molluschi</p> <p>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)</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/richiamo (programma e gestione)</li> <li>- Temperature, magazzino 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><u>Registrazione degli esiti su supporti definiti a livello regionale ( Schede di Controllo Ufficiale, Schede di Non Conformità).</u></p> <p>Rilascio all'OSAdi una copia dei documenti del controllo e di eventuali provvedimenti (ai sensi del D.lgs 193/07 e normativa vigente).</p>	<p>delle temperature, mantenimento della catena del freddo, ecc) Rintracciabilità e, se necessario, ritiro, richiamo degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <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	ISPEZIONE/ VERIFICA	<p>Imprese Alimentari Registrate Reg.(CE) 852/2004, che operano nella produzione di alimenti di Origine Animale:</p> <p>Impianti di commercializzazione al minuto (Macellerie, pescherie, laboratori annessi) Impianti di deposito prodotti di Origine Animale registrati</p> <p>Distributori di latte crudo</p> <p>Imprese rientranti nel Programma Sicurezza Alimentare (attività congiunta con SIAN)</p>	Tutte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categorizzazione del rischio delle imprese alimentari (in funzione del rischio associato al prodotto al processo produttivo e alla entità produttiva) secondo linea guida definita a livello regionale.</li> <li>• Pianificazione temporale</li> <li>• Non conformità e violazioni pregresse</li> <li>• Coinvolgimento in sistemi di allerte, segnalazioni di altre autorità</li> <li>• Richiesta di altre autorità</li> </ul> <p><u>Senza preavviso e secondo i criteri del Reg. CE 882/04 e sulla base di programmazione annuale.</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</li> <li>- Pulizia e sanificazione pre operativa superfici a contatto (programma e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>

				<p>gestione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Igiene del personale e delle lavorazioni e personale (programma e gestione)</li> <li>- Formazione del personale</li> <li>- Lotta agli animali infestanti ed indesiderati (programma e gestione)</li> <li>- Sottoprodotti O.A., rifiuti (programma e gestione)</li> <li>- Approvvigionamento idrico (programma e gestione)</li> <li>- Lotti/Rintracciabilità/ritiro/richiamo (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><u>Registrazione degli esiti su supporti definiti a livello regionale ( Schede di Controllo Ufficiale, Schede di Non Conformità).</u></p> <p>Rilascio all'OSAdi una copia dei documenti del controllo e di eventuali provvedimenti (ai sensi del D.lgs 193/07 e normativa vigente).</p>	<p>efficaci, riguardo alle strutture e agli alimenti (es. rispetto dei criteri microbiologici, controllo e rispetto delle temperature, mantenimento della catena del freddo, ecc)</p> <p>Rintracciabilità e, se necessario, ritiro, richiamo degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
c	AUDIT	Tutte le imprese di cui alle lettere a e b	Tutte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categorizzazione del rischio delle imprese alimentari (in funzione del rischio associato al prodotto al processo produttivo e alla entità produttiva) secondo linea guida definita a livello regionale</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. Per gli ambiti di controllo vedasi punto "a" ISPEZIONE/VERIFICA.</p>	Vedasi punto "a" ISPEZIONE/VERIFICA.

d	CAMPIONAMENTO PER ANALISI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Tutte le imprese di cui alle lettere a e b	Tutte	In base a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano Regionale Alimenti</li> <li>• Piano Regionale Residui</li> <li>• Piano Regionale Micotossine</li> <li>• non conformità, allerte, segnalazioni</li> <li>• richiesta di altre autorità</li> </ul>	Senza preavviso. 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.	<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>
e	CONTROLLO UFFICIALE PER EQUIVALENZA EXPORT PAESI TERZI	Imprese Alimentari Riconosciute Reg.(CE) 853/2004: che esportano verso Paesi Terzi che richiedono modalità di controllo diverse da quelle della UE	Tutte	Imprese che esportano prodotti alimentari di Origine Animale verso Paesi Terzi	Verifiche su mantenimento conformità ai criteri di sicurezza alimentare Paesi Terzi, verso cui l'impresa esporta, Esecuzione campionamenti su prodotti/superfici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permanenza requisiti procedurali e gestionali collegati alla autorizzazione export</li> <li>• Criteri di processo e di Sicurezza alimentare conformi alla legislazione dei P.T.</li> <li>• Criteri di etichettatura conformi alla legislazione dei Paesi Terzi</li> </ul>