

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE						
Art. 25 lettere a) e b) del Decreto Legislativo 33/2013						
ELENCO DELLE TIPOLOGIE DI CONTROLLO A CUI SONO ASSOGGETTATE LE IMPRESE						
SERVIZIO IGIENE E SANITA' PUBBLICA – CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE SULLA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE						
TIPOLOGIA DI CONTROLLO	SETTORE DI ATTIVITA' DELL'IMPRESA	DIMENSIONE DELL'IMPRESA	CRITERI	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI	PRINCIPALI NORME DI RIFERIMENTO
Controllo ufficiale mediante la tecnica dell'ispezione, attività di polizia giudiziaria	Imprese alimentari: Produzione industriale, Deposito, Commercio ingrosso, Commercio al dettaglio, Ristorazione pubblica, Ristorazione collettiva, Ristorazione collettiva assistenziale, Produzione artigianale, trasporto; aziende agricole (produzione primaria)	Tutte le imprese	Programma annuale provinciale di controllo ufficiale degli alimenti; Documento aziendale per la pianificazione della frequenza dei controlli in base al rischio; Segnalazioni; comunicazioni di casi di sospetta tossinfezione alimentare; allerte; richieste da parte di altri organi	Esame della documentazione scritta (p.es.: HACCP, documentazione sulla formazione del personale; sistemi di rintracciabilità dei prodotti,...); Ispezione dei locali, attrezzature, impianti, materie prime, semilavorati, additivi, coadiuvanti tecnologici e dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti; rilevazioni con propri strumenti di misurazione (termometri, pH-metri; misurazione delle sostanze polari nell'olio di frittura); campionamento; interviste dell'operatore del settore e con il personale addetto; <u>le ispezioni sono eseguite senza preavviso</u>	Corretta applicazione delle procedure HACCP; rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene degli alimenti (locali; attrezzature; rifornimento idrico; personale; formazione del personale; materie prime e semilavorati; processi di conservazione, produzione, confezionamento e trasporto,...); applicazione di idonei ed efficaci sistemi di rintracciabilità dei prodotti; corretta fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore (etichettatura e informazione sulla presenza di allergeni)	Art. 6 comma 2 del Reg. (CE) 852/2004 del 29/04/2004; Art. 4 comma 2 e Allegato II del Reg. (CE) 852/2004; Art. 4 comma 3 del Reg. (CE) 852/2004; Art. 18 e 19 del Reg. (CE) 178/2002 del 28/01/2002; Art. 5 Reg. (CE) 852/2004; Reg. (CE) 1169/2011 del 25/10/2011
Controllo ufficiale mediante la tecnica dell'Audit	Imprese alimentari produttive, compresi i centri di cottura e fornitura di pasti	Imprese aventi un numero di addetti alla lavorazione non inferiore a dieci unità	Programma annuale aziendale "AUDIT"	Verifica sistematica; valutazione buone prassi igieniche; valutazione delle procedure basate sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP); valutazione dei requisiti igienici generali e specifici. <u>L' Audit è notificato all'operatore almeno 30 giorni prima dell'esecuzione</u> (obiettivo, campo e criteri dell'Audit, composizione gruppo dell'Audit)	Corretta applicazione delle procedure HACCP; rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene degli alimenti (locali; attrezzature; rifornimento idrico; personale; formazione del personale; materie prime e semilavorati; processi di conservazione, produzione, confezionamento e trasporto,...); applicazione di idonei ed efficaci sistemi di rintracciabilità dei prodotti; corretta fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore (etichettatura e informazione sulla presenza di allergeni)	Art. 6 comma 2 del Reg. (CE) 852/2004 del 29/04/2004; Art. 4 comma 2 e Allegato II del Reg. (CE) 852/2004; Art. 4 comma 3 del Reg. (CE) 852/2004; Art. 18 e 19 del Reg. (CE) 178/2002 del 28/01/2002; Art. 5 Reg. (CE) 852/2004; Reg. (CE) 1169/2011 del 25/10/2011
Controllo applicazione procedure di ritiro e di richiamo di prodotti alimentari non conformi ai requisiti di sicurezza	1)produttori , importatori, trasformatori 2)operatori che svolgono attività di distribuzione e vendita al dettaglio	Tutte le imprese	in seguito ad allerta e/o analisi che evidenzia una non conformità ai criteri di sicurezza	Verifica applicazione delle procedure di ritiro e richiamo mediante ispezioni ed esame della relativa documentazione commerciale	1) <u>produttore/importatore/distributore</u> : attivazione di procedure di ritiro; obbligo di informare l'autorità competente con predisposizione della lista di distribuzione del prodotto; attivazione di procedure di richiamo ed informare il consumatore, se il prodotto può essere già arrivato al consumatore; 2) <u>i venditori e distributori che non incidono sulla sicurezza del prodotto</u> : ritiro del prodotto; obbligo di collaborare per garantire la tutela del consumatore	Art. 19 Regolamento (CE) 178/2002
CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI DI ALIMENTI E BEVANDE	Imprese alimentari: Produzione industriale, Deposito, Commercio ingrosso, Commercio al dettaglio, Ristorazione pubblica, Ristorazione collettiva, Ristorazione collettiva assistenziale, Produzione artigianale, Trasporto; aziende agricole (produzione primaria)	Tutte le imprese	In base a: Piano Provinciale dei Controlli non conformità, allerte, segnalazioni, richiesta di altre autorità	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	Conformità delle matrici campionate ai parametri previsti dalla normativa vigente Disponibilità al campionamento della matrice da parte dell'autorità competente	Reg. (CE) 882/2004; D.P.R. 327/1980
REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI (= imprese) DEL SETTORE ALIMENTARE	Tutti gli stabilimenti alimentari: Produzione industriale, Deposito, Commercio ingrosso, Commercio al dettaglio, Ristorazione pubblica, Ristorazione collettiva, Ristorazione collettiva assistenziale, Produzione artigianale, trasporto; aziende agricole (produzione primaria)	Tutte le imprese	In seguito alla dichiarazione di inizio attività (DIA) da parte della ditta interessata	Esame documentale sulla completezza dei dati riportati nella notifica DIA. Registrazione nell' anagrafica degli stabilimenti registrati "Gestione D.I.A"	Presentazione della dichiarazione di inizio attività in seguito di attivazione di un nuovo stabilimento oppure in seguito a modifiche a uno stabilimento esistente. La dichiarazione deve essere presentata in forma cartacea attraverso il comune (modulo DIA) oppure in forma digitale attraverso lo Sportello Unico Attività Produttive, allegando la planimetria e la ricevuta di avvenuto versamento della tariffa di 50€ dovuta per la registrazione	Art.6 Regolamento (CE) 852/2004 del 29/04/2004; Delib. G.P. 4483 del 17 dicembre 2007]