

# Guida ai Controlli Ufficiali per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA)

## Obblighi e adempimenti che le attività economiche del settore alimentare sono tenuti a rispettare

**Chi:** il personale dell'Autorità Competente incaricato di effettuare il controllo ufficiale (Reg. (UE) 2017/625, D. lgs 27/2021) si presenterà munito di tesserino identificativo e spiegherà il motivo della visita.

**Tempistiche e motivo del controllo:** il controllo ufficiale ha la prerogativa di essere eseguito senza preavviso e in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, del trasporto e della distribuzione di alimenti.

Il controllo ufficiale può essere effettuato per:

- programmazione sulla base della classificazione del rischio dell'attività e in base all'esito dei controlli precedenti,
- per segnalazioni/esposti da parte di utenti

e può essere eseguito in collaborazione con altri enti/autorità (polizia locale, guardia di finanza, capitaneria di porto, ecc..).

**Collaborazione:** è importante che l'operatore e il personale si dimostrino disponibili e collaborativi durante l'ispezione. La cooperazione con le autorità competenti è un dovere per l'operatore e risulta fondamentale per poter acquisire tutte le informazioni utili ai fini del controllo.

**Verifica dei Locali e delle Attrezzature:** il personale incaricato effettuerà un'ispezione approfondita di tutte le aree e le attrezzature in uso all'attività ed alle quali deve essere dato libero accesso al personale durante il controllo. Questo include le aree di produzione degli alimenti, come laboratori e cucine, le zone di carico e scarico merci, le aree di deposito/stoccaggio, nonché qualsiasi altro spazio pertinente e utilizzato nell'ambito delle operazioni aziendali. Sarà richiesto di mostrare i macchinari e le attrezzature impiegate, inclusi frigoriferi, abbattitori, attrezzature per la preparazione degli alimenti, mezzi di trasporto, etc..

**Controllo degli Alimenti e dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti):** l'ispezione includerà la verifica delle modalità di conservazione e gestione degli alimenti, comprese materie prime, semilavorati e prodotti finiti, nonché dei MOCA, come ad esempio contenitori, sacchetti per il sottovuoto, etc..

Verrà inoltre richiesta documentazione commerciale relativa alla provenienza delle materie prime e alla destinazione dei prodotti venduti (es. bolle di accompagnamento, documenti di trasporto, ecc..) e/o all'idoneità dei MOCA utilizzati. Tale documentazione può essere fornita su supporto cartaceo o in formato elettronico.

**Prelievo di Campioni:** il personale ispettivo potrebbe procedere al prelievo di campioni di materie prime e prodotti per effettuare analisi. In tal caso, verrà fornita una copia del verbale di prelievo.

### Documentazione necessaria che deve essere tenuta in sede e a disposizione dell'A.C.:

- **Manuale di Autocontrollo basato sui principi HACCP o di buona prassi igienica - GHP:** assicurarsi che sia sempre aggiornato e disponibile per poter essere visionato assieme alle eventuali e relative registrazioni (es. schede di produzione, schede di monitoraggio delle temperature, infestanti ecc..).

- **Attestati di Formazione:** conservare tutti gli attestati del personale e presentarli su richiesta.
- **Documenti commerciali:** garantire che siano disponibili per ogni lotto di materie prime, prodotti venduti e MOCA.

**Esito del Controllo:** al termine del controllo, sarà redatto un verbale contenente le evidenze raccolte. In caso di non conformità, il controllo ufficiale potrà avere diversi esiti, tra cui:

- **Prescrizioni:** in caso di inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure, verrà fissato un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. L'OSA dovrà adottare le misure correttive necessarie per adempiere alle prescrizioni impartite nei tempi fissati dall'A.C. Successivamente, sarà effettuato un nuovo controllo ufficiale per verificare l'adempimento alle prescrizioni impartite.
- **Sanzioni/sospensioni:** in presenza di gravi non conformità (assenza di requisiti minimi generali e/o specifici previsti dalla normativa vigente), possono essere applicate sanzioni amministrative o avviati procedimenti penali. Nei casi più gravi, l'attività potrà essere sospesa in toto o in parte (Reg. UE 2017/625) e potrà riprendere solo in seguito a esito favorevole di un nuovo controllo ufficiale nel quale l'operatore dovrà dimostrare il ripristino di adeguate condizioni igienico- strutturali e/o controllo del proprio processo produttivo.

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica della risoluzione di una o più non conformità sono tariffati a carico dell'OSA.

I controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, inclusi analisi, prove e diagnosi, effettuati sulla base di un reclamo o di un sospetto di non conformità sono tariffati a carico dell'operatore solo a seguito di conferma della non conformità (D. lgs. 32/2021).

#### **Per una adeguata preparazione:**

- **pulizia, ordine e manutenzione:** le strutture e le attrezzature destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni. Devono essere costantemente rispettati i requisiti generali previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 2004/852, all. II) e devono essere effettuati regolari interventi di manutenzione;
- **controlli regolari:** effettuare e documentare revisioni periodiche della documentazione e delle procedure interne;
- **documentazione:** mantenere costantemente aggiornate le registrazioni previste nel proprio manuale di autocontrollo ed archiviare documentazione inerenti interventi effettuati da ditte esterne (es. interventi di manutenzione attrezzature, interventi da parte di ditta specializzata per controllo animali infestanti, etc..).
- **formazione continua:** garantire che tutto il personale sia formato e aggiornato, in conformità con la DGR 793/2012, che prevede un aggiornamento obbligatorio ogni cinque anni;

**Contatti:** per qualsiasi domanda o chiarimento, è possibile contattare il personale che ha effettuato il controllo, i cui riferimenti sono riportati nel verbale rilasciato in conclusione all'ispezione.

#### Normativa

#### Natura dei controlli

#### Attività Istituzionali

#### Requisiti igienico sanitari da rispettare

#### Documenti

L'igiene degli alimenti di origine animale ha storicamente goduto di un'attenzione maggiore da parte del legislatore rispetto agli altri alimenti proprio per le specifiche peculiarità di natura sanitaria di cui questi alimenti possono essere veicolo.

Attualmente la norma base è rappresentata dal Regolamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce requisiti specifici in materia di igiene.

Detto Regolamento si inserisce nel quadro generale rappresentato dal Regolamento CE 852/2004, fornendo prescrizioni orientate

ai diversi settori produttivi: carne e prodotti a base di carne, latte e prodotti a base di latte, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi ecc.

Quindi rispetto al passato il regolamento comunitario, orizzontale per tutti gli alimenti di origine animale, è subentrato alle precedenti Direttive comunitarie che trattavano verticalmente i diversi settori. Con esso infatti il legislatore comunitario ha inteso raggiungere l'obiettivo della semplificazione normativa e dare un supporto chiaro, immediatamente fruibile all'operatore del settore alimentare

I regolamenti comunitari sono direttamente applicabili e superano le norme nazionali in contrasto. Gli alimenti di origine animale sono, inoltre, oggetto di controlli specifici. Il 19 dicembre è entrato in applicazione il Regolamento (Ue) 2017/625 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. Tale regolamento viene completato, come atto giuridico principale, al fine della sua applicazione da altri regolamenti adottati dalla Commissione UE.

In Italia, il Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27 ha recepito le disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 con lo scopo di adeguare e raccordare le disposizioni nazionali vigenti.

Il Decreto, tra l'altro, individua le Autorità Competenti ad effettuare i controlli sanitari ufficiali per garantire la salubrità degli alimenti.

Per gli alimenti di origine animale i veterinari delle ASL programmano ispezioni ed audit sugli stabilimenti sulla base della categorizzazione del rischio.

Il Ministero, di concerto con le Regioni e Province autonome, ha la facoltà di emanare norme nazionali di adattamento e linee guida contenenti ulteriori indicazioni per chiarire o disciplinare aspetti non contemplati dai Regolamenti.

Inoltre lo Stato ha il dovere di emanare provvedimenti sanzionatori per punire le violazioni alle prescrizioni dei Regolamenti stessi.

- ✓ Vigilanza igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale
- ✓ Controllo ufficiale permanente sugli Stabilimenti CE
- ✓ Gestione delle anagrafi del settore alimentare
- ✓ Interventi in caso di tossinfezioni alimentari ed Allerte sanitarie
- ✓ Vigilanza sugli scambi intracomunitari ed esportazione alimenti di origine animale
- ✓ Educazione sanitaria, formazione ed informazione alimentare
- ✓ Gestione di esposti e denunce in materia alimentare
- ✓ Attività di polizia giudiziaria anche in collaborazione con altri Organi di controllo
- ✓ Campionamento matrici alimentari di origine animale
- ✓ Giudizio di commestibilità di alimenti di origine animale

- ✓ La disposizione dei locali deve essere mantenuta come da layout presentato nell'atto autorizzativo, assicurando spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene
- ✓ Il pavimento e le pareti dei locali di preparazione, vendita e somministrazione devono essere lisci, facilmente lavabili e disinfettabili
- ✓ I soffitti, i controsoffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle
- ✓ Il pavimento e le pareti dei locali adibiti a servizi igienici devono essere lisci, facilmente lavabili e disinfettabili
- ✓ I servizi igienici devono essere dotati di un sistema di aerazione meccanica (aspiratore/estrattore)
- ✓ I lavamani devono essere dotati di rubinetteria non azionabile a mano né a gomito e disporre di erogazione di acqua calda e fredda, di materiale per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura

- ✓ Le porte e le finestre devono avere superfici lisce e non assorbenti, facili da pulire e da disinfettare
- ✓ I contenitori per i rifiuti devono essere chiudibili, facili da pulire e da disinfettare
- ✓ Gli armadietti per il personale devono essere a doppio scomparto e in numero adeguato agli operatori addetti
- ✓ Adozione di idonea area o dispositivo chiuso per la conservazione dei materiali e dei prodotti per la pulizia, in modo da garantirne la separazione dai prodotti alimentari
- ✓ Le materie prime, gli alimenti ed i materiali di confezionamento ed incarto devono essere conservati in spazi (locali, dispositivi chiusi) di dimensioni commisurate alle quantità approvvigionate in modo da garantirne la corretta conservazione
- ✓ Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione
- ✓ Nei locali destinati agli alimenti e alla clientela deve essere garantita adeguata illuminazione naturale e/o artificiale

- ✓ Tutto il materiale, i piani di lavorazione e le attrezzature che sono destinate al contatto con gli alimenti devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e per uso alimentare
- ✓ Tutto il personale addetto deve disporre ed indossare adeguato abbigliamento da lavoro

- ✓ L'operatore del settore alimentare deve predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del sistema Haccp
- ✓ L'operatore del settore alimentare deve garantire un'adeguata formazione di tutti gli addetti sui principi igienici generali e sui pericoli derivanti da una scarsa igiene personale e dell'ambiente di lavoro in accordo con la DGR n. 793/2012
- ✓ Deve mettere a disposizione dell'AC. al momento del controllo la seguente documentazione:
  - Atti autorizzativi
  - SCIA
  - Rapporti di intervento manutenzione attrezzature e frigoriferi
  - Rapporti di intervento ditta infestanti
  - Schede di monitoraggio delle temperature, delle pulizie e dei punti critici di controllo, esiti analitici di matrici alimentari e/o superfici qualora previsti dal piano Haccp
  - Attestati di formazione in igiene alimentare