

Documento della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Verifica		Direttore S.C. Dott. Mino Orlandi	Firmato
Validazione		Direttore Dipartimento di Prevenzione Dott. Mino Orlandi	Firmato
		Direzione Aziendale Direttore Sanitario Dott.ssa Franca Martelli	Firmato
Redazione		Dott. Vincenzo De Rosa	Firmato
Emissione	Data 14.11.2023 Rev. 12	Ufficio Qualità e Accreditamento	Firmato

Struttura Complessa

Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Funzioni

La **Struttura Complessa IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**, articolazione organizzativa territoriale, fa capo al DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE. Il Dipartimento di Prevenzione è la struttura operativa della ASL 5 che garantisce la tutela della salute collettiva perseguendo obiettivi di promozione della salute, prevenzione delle malattie e delle disabilità, miglioramento della qualità di vita. A tale fine il Dipartimento di prevenzione promuove azioni volte ad individuare e rimuovere le cause di nocività e malattia di origine ambientale, umana ed animale, mediante iniziative coordinate con i Distretti ed i Dipartimenti dell'Azienda, svolgendo un ruolo direzionale al fine di determinare la predisposizione di programmi di lavoro, l'integrazione fra le strutture organizzative professionali, l'omogeneizzazione delle prestazioni, la verifica di qualità delle stesse, la formazione e l'aggiornamento degli operatori, l'armonizzazione delle attività di prevenzione con quelle di vigilanza.

LE COMPETENZE SPECIFICHE DELLA STRUTTURA

Si occupa della tutela della salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi legati alla produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.

- Controllo igienico-sanitario delle derrate alimentari di origine animale nelle fasi di produzione, trasformazione, deposito, distribuzione, commercializzazione e somministrazione collettiva;
- Vigilanza sanitaria sull'igiene delle strutture, dei locali, delle attrezzature, del personale e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- Sorveglianza epidemiologica delle malattie trasmissibili all'uomo (zoonosi) e delle tossinfezioni derivanti dal consumo di alimenti di origine animale;
- Monitoraggio dei livelli di contaminazione degli alimenti di origine animale da metalli pesanti, fitofarmaci, radionuclidi, medicinali veterinari lecitamente ed illecitamente somministrati, promotori di crescita ed altre sostanze xenobiotiche;
- Controllo Ufficiale delle carni presso gli stabilimenti di macellazione, lavorazione, trasformazione e deposito;
- Vigilanza sugli scambi intracomunitari e le importazioni extracomunitarie di alimenti carnei, prodotti lattiero-caseari, uova e miele;
- Controllo e vigilanza igienico-sanitaria delle carni fresche, congelate, surgelate, dei prodotti a base di carne e delle preparazioni di carne, del latte e dei prodotti lattiero-caseari, delle uova, degli ovoprodotti e del miele;
- Riconoscimento degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 e gestione della relativa anagrafica;
- Rilascio di pareri preventivi per la gestione della pratica di riconoscimento comunitario degli impianti;
- Rilascio di certificazioni sanitarie richieste dagli operatori commerciali;
- Vigilanza sulle strutture di commercializzazione e di somministrazione individuale e collettiva delle derrate di origine animale;
- Vigilanza sulle attività al dettaglio registrate, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 per il trasporto, il deposito, gli esercizi commerciali ed i laboratori artigianali del settore delle derrate di origine animale;
- Attivazione delle procedure sanzionatorie degli illeciti amministrativi rilevati nel corso dell'attività di vigilanza;
- Gestione del Sistema di Allerta e vigilanza sull'applicazione della normativa relativa alla rintracciabilità ed alle attività di ritiro/ricambio dei prodotti alimentari di origine animale;
- Controllo e vigilanza igienico-sanitaria dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi tunicati e gasteropodi marini;
- Controllo delle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita di prodotti della pesca;
- Vigilanza sull'applicazione e sul rispetto dei requisiti igienico-sanitari nel settore della produzione primaria dei prodotti della pesca comprese le imbarcazioni ed i punti di sbarco;
- Progettazione ed esecuzione di corsi di formazione sull'igiene degli alimenti di origine animale e delle preparazioni alimentari agli operatori del settore alimentare e ai consumatori;
- Collaborazioni e attività congiunte con altri Organi di controllo (Capitanerie di Porto, Carabinieri, Guardia di Finanza, ecc.);
- Interfaccia con i Coordinamenti Regionali e partecipazioni a tavoli di lavoro per le materie di competenza.

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Ubicazione: Via Fiume 137 – La Spezia

Direzione S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale	0187 534527
Coordinatore Tecnici della Prevenzione	0187 534514
Segreteria	0187 534565
Fax	0187 5351134
Email	alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
Pec	protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it

Territorio e Articolazione della Struttura Complessa

Alla Struttura Complessa IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE afferiscono i seguenti COMUNI:

La Spezia, Ameglia, Arcola, Castelnuovo Magra, Ortonovo, S. Stefano di Magra, Sarzana, Lerici, Bolano, Vezzano Ligure, Follo, Levanto, Portovenere, Riccò del Golfo di Spezia, Beverino, Riomaggiore, Monterosso al Mare, Sesta Godano, Brugnato, Calice al Cornoviglio, Borghetto di Vara, Vernazza, Bonassola, Rocchetta di Vara, Pignone, Zignago, Carrodano, Deiva Marina.

Grafica del territorio



Struttura Complessa

Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Equipe: È composta da Veterinari, Tecnici della Prevenzione e Personale Amministrativo

Direttore S.C. Resp. Sistema Allerta Rapido ed Unità di Crisi	mino.orlandi@asl5.liguria.it 0187-534527/65	Dott.	Mino	Orlandi
Dirigente Veterinario S.S. Stabilimenti riconosciuti e Filiera ittica	ernesto.bazzali@asl5.liguria.it 0187- 534590	Dott.	Ernesto	Bazzali
Dirigente Veterinario S.S. Stabilimenti registrati e Audit	vincenzo.derosa@asl5.liguria.it 0187-534512	Dott.	Vincenzo	De Rosa
Dirigente Veterinario	plinio.mioso@asl5.liguria.it 0187- 534567	Dott.	Plinio	Mioso
Dirigente Veterinario	erica.costa@asl5.liguria.it 0187-534573	Dott.ssa	Erica	Costa
Veterinario accordo ACN	gianfranco.borri@asl5.liguria.it 0187-534577	Dott.	Gianfranco	Borri
Dirigente Veterinario	barbara.betti.veterinaria@asl5.liguria.it 0187-534500	Dott.ssa	Barbara	Betti
Dirigente Veterinario	alessio.vitali@asl5.liguria.it 0187-534506	Dott.	Alessio	Vitali
Dirigente Veterinario	deborah.shvartzman@asl5.liguria.it 0184-534577	Dott.ssa	Deborah	Shvartzman
Tecnico della Prevenzione Coordinatore Professionale TdP	marco.cappelli@asl5.liguria.it 0187-534514	Dott.	Marco	Cappelli
Tecnico della Prevenzione	giulia.zambelli@asl5.liguria.it 0187-534511	Dott.ssa	Giulia	Zambelli
Tecnico della Prevenzione	marco.bertagna@asl5.liguria.it 0187-534584	Dott.	Marco	Bertagna
Tecnico della Prevenzione Referente Campionamenti	fabrizio.ceradelli@asl5.liguria.it 0187-534547	Sig.	Fabrizio	Ceradelli
Tecnologo Alimentare	marta.mannironi@asl5.liguria.it 0187-534574	Dott.ssa	Marta	Mannironi
Collaboratore Amministrativo Referente Diritti Sanitari e prestazioni a tariffario Referente Flussi informativi	luigina.righetti@asl5.liguria.it 0187-534565	Dott.ssa	Luigina	Righetti
Commesso Referente Gestione Risorse e Forniture Referente Posta e Protocollo	federica.montefiori@asl5.liguria.it	Sig.ra	Federica	Montefiori
Assistente Amministrativo	cristina.catani@asl5.liguria.it 0187-534527	Sig.ra	Cristina	Catani
Assistente Amministrativo	elisabetta.battistini@asl5.liguria.it 0187-534520	Sig.ra	Elisabetta	Battistini
Operatore Tecnico	eleonora.pini@asl5.liguria.it 0187-534507	Sig.ra	Eleonora	Pini
Operatore Tecnico	giulia.gili@asl5.liguria.it 0187-534587	Sig.ra	Giulia	Gili

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Accesso alle Prestazioni

Per l'accesso alle **prestazioni** o per le **informazioni** sui servizi erogati dalla S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale l'utente può rivolgersi agli **uffici**, tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi, nelle sedi e secondo gli orari di seguito riportati:

Sede – LA SPEZIA
Via Fiume, 137 19122, LA SPEZIA Tel. 0187 534527-65 Fax 0187 5351134 alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
Orario: da lunedì a venerdì dalle ore 08.00 alle ore 13.00 (in altri orari si riceve su appuntamento)
Orario ricevimento professionisti e consulenti del settore alimentare: si riceve previo appuntamento

Modalità di presentazione delle richieste: gli utenti possono richiedere le prestazioni avvalendosi del servizio postale, all'indirizzo: ASL 5 – Via Fiume, 137- 19122 La Spezia, oppure del servizio di posta elettronica all'indirizzo alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it, tramite PEC all'indirizzo protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it, oppure accedendo personalmente o telefonicamente ai sopra citati uffici della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Documentazione necessaria: documentazione e informazioni utili per l'accesso alle prestazioni possono essere direttamente visualizzate o scaricate dalle rispettive voci tematiche a questo link <https://www.asl5.liguria.it/PerilCittadino/Serviziterritoriali/DipartimentodiPrevenzione/IAOAlgienedegliAlimentidiOrigineAnimale.aspx> ; gli uffici della S.C. forniscono informazioni, fac-simile delle domande e gli elenchi della eventuale documentazione da allegare per le diverse tipologie di prestazione.

Riferimenti di utilità: gli utenti possono utilizzare per il pagamento delle prestazioni erogate sia il conto corrente postale n. 11367190 intestato a "ASL 5" oppure bonifico bancario IBAN IT7910623010727000040693215. Gli importi delle prestazioni sono consultabili nel [tariffario aggiornato](#) disponibile nel sito web dell'ASL 5.

Servizio di pronta disponibilità: la S.C. garantisce il servizio di pronta disponibilità dei propri operatori durante l'orario non lavorativo (notturno, prefestivo e festivo) esclusivamente per prestazioni che rivestono carattere di urgenza in materia di tutela del consumatore e di sicurezza alimentare. Il servizio è attivabile mediante il 118. In pronta disponibilità vengono garantiti: macellazioni d'urgenza; interventi per allerta degli alimenti; interventi a seguito di tossinfezioni alimentari; consulenza micologica al Pronto Soccorso Ospedaliero in caso di sospetta intossicazione da funghi.

Tempo di attesa per le prestazioni: da 1 a 30 giorni in relazione alla complessità della richiesta.

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Funzionigramma

DIRETTORE STRUTTURA COMPLESSA

Dott. Mino Orlandi

Competenze

- ❖ Assicura, su incarico della Direzione Generale, il governo della domanda e della programmazione e controllo delle azioni di prevenzione e vigilanza di concerto con le Autonomie Locali dell'ambito territoriale di competenza.
- ❖ Assicura l'elaborazione del programma delle attività territoriali (PDI), in coerenza con gli orientamenti espressi dal Collegio di Dipartimento, approvato annualmente dalla Direzione Aziendale e la sua realizzazione.
- ❖ Garantisce il supporto alla Direzione Aziendale nei rapporti con la Regione, le Autonomie locali, le forze dell'ordine nonché con l'Utenza
- ❖ È responsabile dell'organizzazione e gestione delle risorse umane e tecnologiche affidate alla S.C.
- ❖ È responsabile delle prestazioni assicurate dalla S.C.
- ❖ È responsabile del controllo della corretta e regolare gestione della documentazione.
- ❖ È responsabile del controllo della gestione dell'emergenza e della continuità di servizio nel rispetto delle procedure/istruzioni operative vigenti.
- ❖ Garantisce il corretto utilizzo delle risorse umane affidate al fine di perseguire il raggiungimento degli obiettivi e l'applicazione delle linee guida aziendali nella realizzazione dei processi produttivi di competenza, secondo criteri di qualità, di efficienza ed efficacia.
- ❖ È responsabile dell'applicazione delle normative comunitarie, nazionali ed aziendali inerenti l'attività della S.C.
- ❖ È responsabile dell'anticorruzione e della privacy al livello della S.C.
- ❖ Collabora con il Direttore del Dipartimento nella definizione delle linee programmatiche e nella organizzazione delle attività del Dipartimento stesso.
- ❖ Collabora con le altre Strutture Complesse del Dipartimento di Prevenzione e gli altri profili professionali, al fine di erogare la miglior assistenza all'utenza possibile e gestisce il personale di supporto (TdP ed Amministrativi) attribuendo ad esso le attività di competenza.
- ❖ Partecipa alla costruzione di linee guida, protocolli e procedure generali o specifiche, e ne cura l'applicazione.
- ❖ Rendiconta le attività, alla Direzione e alla Regione e partecipa alla discussione degli Obiettivi e del Budget Aziendale.
- ❖ Promuove il miglioramento continuo della qualità, la valorizzazione delle risorse umane anche attraverso la formazione continua e l'aggiornamento tecnico-scientifico degli operatori
- ❖ Rileva i parametri qualitativi, attua gli interventi di correzione e miglioramento alle caratteristiche del servizio.
- ❖ Gestisce le risorse tecniche e umane.
- ❖ Gestisce la stesura e tenuta della documentazione, di competenza, interna rivolta ai dipendenti ed esterna rivolta all'utenza.
- ❖ Effettua la supervisione delle attività del personale dipendente della S.C.

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

SOSTITUTO DEL DIRETTORE DELLA S.C.

Il Dott. **Vincenzo De Rosa**, Dirigente Veterinario, Responsabile S.S. Stabilimenti Registrati e Audit formalmente incaricato sostituisce il Direttore della Struttura in caso di assenza relativamente alle funzioni di:

Competenze

- Gestione ordinaria della S.C. in caso di assenza del Direttore;
- Relazioni con la Direzione Generale e gli Enti esterni;
- Svolge le funzioni di Dirigente.

DIRIGENTI VETERINARI

I Dirigenti, riportati nell'organigramma specifico della S.C.:

Dott. ERNESTO BAZZALI

Responsabile S.S. Stabilimenti riconosciuti e Filiera ittica

Referente:

- Impianti di macellazione, Benessere animale Reg. 1099/09 e Settore Produzioni Primarie;
- PNR e Banche Dati Nazionali

Responsabile Ispettorato Micologico

Il Responsabile S.S. Stabilimenti Registrati e Audit (Dott. Vincenzo De Rosa) sostituisce il Dott. Ernesto Bazzali in caso di sua assenza.

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. relative a:

- Programmazione e pianificazione delle attività di controllo ufficiale sugli stabilimenti riconosciuti assegnati e coordinamento dell'attività dei veterinari ufficiali negli stabilimenti riconosciuti del settore prodotti della Pesca, lattiero caseario, apiario e delle produzioni primarie.
- Programmazione e pianificazione delle attività di controllo ufficiale (ispezioni, campionamenti, ecc.) sugli stabilimenti registrati del settore alimenti di O.A., comprese registrazioni delle attività per rendicontazioni flussi regionali; monitora la verifica delle non conformità ed l'adozione dei successivi provvedimenti, con particolare riguardo ai tempi di attuazione previsti.
- Ha autonomia decisionale, fermo restando che gli aspetti organizzativi della struttura che influenzano o condizionano altre strutture che afferiscono alla stessa struttura complessa devono essere concordati col direttore della S.C. stessa.
- Collabora con il Direttore della S.C. nella definizione delle linee programmatiche e nella organizzazione delle attività della S.S..
- Attribuisce, in collaborazione con il Direttore della S.C., le attività di competenza al personale del comparto.
- Rendiconta le attività al Direttore di S.C. e partecipa alla discussione degli Obiettivi di Budget.
- Collabora con il Direttore di S.C. nel promuovere il miglioramento continuo della qualità e la valorizzazione delle risorse umane.
- Effettua la supervisione delle attività del personale dipendente della S.S., quando delegata dal Direttore S.C.
- Rilascia certificazioni/autorizzazioni e vidimazioni, raccoglie i dati statistici per quanto di competenza;
- Alimenta le informazioni anagrafiche delle strutture produttive e istruisce i provvedimenti concernenti le verifiche di conformità e di non conformità.
- Partecipa in qualità di referente aziendale alle riunioni regionali nei settori di competenza.

Struttura Complessa

Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Dott. VINCENZO DE ROSA

Responsabile S.S. Stabilimenti Registrati e Audit

**Referente Implementazione ed aggiornamento Procedure e Modulistica,
Referente Dipartimentale Audit,
Progetti Obiettivo, Aggiornamento normativo e Qualità**

Il Responsabile S.S. Stabilimenti Riconosciuti e Filiera Ittica (Dott. Ernesto Bazzali) sostituisce il Dott. Vincenzo De Rosa in caso di sua assenza.

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. relative a:

- Programmazione, pianificazione ed esecuzione degli audit su stabilimenti riconosciuti/registrati, su laboratori di autocontrollo e di supervisione interni.
- Programmazione e pianificazione delle attività di controllo ufficiale sugli stabilimenti riconosciuti assegnati e coordinamento dell'attività dei veterinari ufficiali negli stabilimenti riconosciuti del settore carni (macelli, sezionamenti), preparazioni e prodotti a base di carne, depositi, uova.
- Programmazione e pianificazione delle attività di controllo ufficiale (ispezioni, campionamenti, ecc.) sugli stabilimenti registrati del settore alimenti di O.A., comprese registrazioni delle attività per rendicontazioni flussi regionali; monitora la verifica delle non conformità ed l'adozione dei successivi provvedimenti, con particolare riguardo ai tempi di attuazione previsti.
- Coordinamento delle attività conseguenti allo svolgimento degli audit regionali/ministeriali su Autorità competente territoriale (Strutture del Dipartimento di Prevenzione), implementazione e rendicontazioni dei Piani di miglioramento, registrazione delle attività per rendicontazioni flussi regionali.
- Ha autonomia decisionale, fermo restando che gli aspetti organizzativi della struttura che influenzano o condizionano altre strutture che afferiscono alla stessa struttura complessa devono essere concordati col direttore della S.C. stessa.
- Collabora con il Direttore della S.C. nella definizione delle linee programmatiche e nella organizzazione delle attività della S.S..
- Attribuisce, in collaborazione con il Direttore della S.C., le attività di competenza al personale del comparto
- Partecipa all'implementazione di procedure e istruzioni operative, linee guida, ecc. generali o specifiche, collabora nella divulgazione normativa e dei documenti del sistema qualità all' interno della Struttura.
- È responsabile della comunicazione esterna concordando con il Direttore l'aggiornamento dei contenuti della pagina del sito aziendale.
- Rendiconta le attività al Direttore di S.C. e partecipa alla discussione degli Obiettivi di Budget.
- Collabora con il Direttore di S.C. nel promuovere il miglioramento continuo della qualità e la valorizzazione delle risorse umane.
- Effettua la supervisione delle attività del personale dipendente della S.S., quando delegata dal Direttore S.C.
- Rilascia certificazioni/autorizzazioni e vidimazioni, raccoglie i dati statistici per quanto di competenza;
- Alimenta le informazioni anagrafiche delle strutture produttive e istruisce i provvedimenti concernenti le verifiche di conformità e di non conformità.
- Partecipa in qualità di referente aziendale alle riunioni regionali nei settori di competenza.

Struttura Complessa

Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Dott.ssa BARBARA BETTI

Referente: Gestione dei flussi informativi

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. e dai Resp. di S.S

- ✓ ricezione ed elaborazione dei flussi;
- ✓ registrazione informatica delle attività;
- ✓ trasmissione della documentazione al Resp. della S.C.;
- ✓ effettua Attività di controllo ufficiale secondo i metodi e tecniche previsti dall'art. 14 del Reg(UE) 2017/625 (verifica, audit, ispezione, campionamento etc) sugli alimenti di origine animale presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/04 e attività registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/04;
- ✓ effettua attività ispettiva presso gli impianti di macellazione e macellazioni a domicilio;
- ✓ verifica e rendiconta le attività istituzionali sui database in uso alla S.C.;
- ✓ in qualità di Ufficiale di polizia Giudiziaria, ha mansioni di controllo ed ispezione nelle attività del settore degli alimenti di origine animale;
- ✓ effettua attività sanzionatoria a seguito di controllo ufficiale nei campi di competenza;
- ✓ rilascia certificazioni su richiesta degli operatori del settore alimentare (es. export);
- ✓ collabora sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione

Dott.ssa ERICA COSTA

Referente: Referente regionale per gli aspetti igienico-sanitari legati alla Molluschicoltura

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. e dai Resp. di S.S

- ✓ Gestione piano di monitoraggio MBV;
- ✓ gestione Non conformità analitiche MBV;
- ✓ riclassificazione delle aree adibite a molluschicoltura;
- ✓ classificazione di nuove zone di mare;
- ✓ autovalutazione annuale;
- ✓ aggiornamento Sanitary Survey (report riclassificazione);
- ✓ vigilanza laboratori autocontrollo;
- ✓ effettua Attività di controllo ufficiale secondo i metodi e tecniche previsti dall'art. 14 del Reg(UE) 2017/625 (verifica, audit, ispezione, campionamento etc) sugli alimenti di origine animale presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/04 e attività registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/04;
- ✓ effettua attività ispettiva presso gli impianti di macellazione e macellazioni a domicilio;
- ✓ verifica e rendiconta le attività istituzionali sui database in uso alla S.C.;
- ✓ in qualità di Ufficiale di polizia Giudiziaria, ha mansioni di controllo ed ispezione nelle attività del settore degli alimenti di origine animale;
- ✓ effettua attività sanzionatoria a seguito di controllo ufficiale nei campi di competenza;
- ✓ rilascia certificazioni su richiesta degli operatori del settore alimentare (es. export);
- ✓ collabora sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione.

Dott. PLINIO MIOSO

Referente: Educazione sanitaria dei cittadini

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. e dai Resp. di S.S

- ✓ predisposizione di materiale di divulgazione sanitaria;
- ✓ proposte di aggiornamenti del sito aziendale rivolto all'utenza;
- ✓ relazioni con Associazioni di categoria;
- ✓ effettua Attività di controllo ufficiale secondo i metodi e tecniche previsti dall'art. 14 del Reg(UE) 2017/625 (verifica, audit, ispezione, campionamento etc) sugli alimenti di origine animale presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/04 e attività registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/04;
- ✓ effettua attività ispettiva presso gli impianti di macellazione e macellazioni a domicilio;
- ✓ verifica e rendiconta le attività istituzionali sui database in uso alla S.C.;
- ✓ in qualità di Ufficiale di polizia Giudiziaria, ha mansioni di controllo ed ispezione nelle attività del settore degli alimenti di origine animale;
- ✓ effettua attività sanzionatoria a seguito di controllo ufficiale nei campi di competenza;
- ✓ rilascia certificazioni su richiesta degli operatori del settore alimentare (es. export);
- ✓ collabora sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione.

Struttura Complessa

Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Dott.ssa DEBORAH SHVARTZMAN

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. e dai Resp. di S.S

- ✓ effettua Attività di controllo ufficiale secondo i metodi e tecniche previsti dall'art. 14 del Reg(UE) 2017/625 (verifica, audit, ispezione, campionamento etc) sugli alimenti di origine animale presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/04 e attività registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/04;
- ✓ effettua attività ispettiva presso gli impianti di macellazione e macellazioni a domicilio;
- ✓ verifica e rendiconta le attività istituzionali sui database in uso alla S.C.;
- ✓ in qualità di Ufficiale di polizia Giudiziaria, ha mansioni di controllo ed ispezione nelle attività del settore degli alimenti di origine animale;
- ✓ effettua attività sanzionatoria a seguito di controllo ufficiale nei campi di competenza;
- ✓ rilascia certificazioni su richiesta degli operatori del settore alimentare (es. export);
- ✓ collabora sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione.

Dott. ALESSIO VITALI

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. e dai Resp. di S.S

- ✓ effettua Attività di controllo ufficiale secondo i metodi e tecniche previsti dall'art. 14 del Reg(UE) 2017/625 (verifica, audit, ispezione, campionamento, etc) sugli alimenti di origine animale presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/04 e attività registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/04;
- ✓ effettua attività ispettiva presso gli impianti di macellazione e macellazioni a domicilio;
- ✓ verifica e rendiconta le attività istituzionali sui database in uso alla S.C.;
- ✓ in qualità di Ufficiale di polizia Giudiziaria, ha mansioni di controllo ed ispezione nelle attività del settore degli alimenti di origine animale;
- ✓ effettua attività sanzionatoria a seguito di controllo ufficiale nei campi di competenza;
- ✓ rilascia certificazioni su richiesta degli operatori del settore alimentare (es. export);
- ✓ collabora sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione.

PERSONALE VETERINARIO ACN

Dott. GIANFRANCO BORRINI

Referente: Adempimenti connessi al Sistema Rapido di Allerta

Competenze: gestisce le attività secondo le direttive impartite dal Direttore della S.C. e dai Resp. di S.S.

- ✓ consultazione quotidiana delle comunicazioni pervenute inerenti il portale allerta i-RASFF;
- ✓ acquisizione delle segnalazioni (non/di competenza);
- ✓ attivazione verifica sull'effettivo ritiro del prodotto dal commercio;
- ✓ raccolta e archiviazione della documentazione relativa ai controlli;
- ✓ coadiuva e supporta sul territorio il personale Veterinario dirigente nel controllo ufficiale presso Stabilimenti di O.A.;
- ✓ mansioni di controllo ed ispezione attività del settore degli alimenti di origine animale in qualità di Ufficiale di Polizia Giudiziaria;
- ✓ effettua attività ispettiva presso gli impianti di macellazione e macellazioni a domicilio;

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

**COORDINATORE TDP S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Dott. Marco Cappelli**

Profilo aziendale del Coordinatore TdP, riservato a Tecnici della Prevenzione:

Le funzioni di seguito elencate sono svolte, in ottemperanza alla normativa vigente, al fine di perseguire gli obiettivi aziendali ed adottando il metodo del più ampio coinvolgimento del personale assegnato. Il sig. Claudio Natale sostituisce il Dott. Marco Cappelli in caso di sua assenza.

- ❖ Assume il ruolo di responsabilità nella gestione delle risorse umane, tecnologiche, strumentali, strutturali ed economiche.
- ❖ Assicura la pianificazione, la gestione, l'organizzazione e il coordinamento del personale TdP della S.C. e, per quanto di competenza, esercita la valutazione, il controllo e la verifica dell'organizzazione del servizio del personale TdP e del supporto al personale della dirigenza nel rispetto dei compiti istituzionali e della rispondenza ai piani mirati di prevenzione.
- ❖ Assicura la programmazione del lavoro (turni e risorse) e l'organizzazione del personale TdP.
- ❖ Garantisce il monitoraggio del fabbisogno di materiali di consumo ed attrezzature (inventario, stoccaggio, controllo, manutenzione, ecc..) e la gestione delle scorte di Struttura (approvvigionamento materiali economati) per l'attività di vigilanza e di campionamento.
- ❖ E' responsabile del livello qualitativo delle prestazioni fornite dal personale TdP.
- ❖ Collabora nelle attività relative al miglioramento della qualità, nella redazione e revisione di procedure e linee guida.
- ❖ Rendiconta e partecipa alle attività della S.C. in relazione agli obiettivi ed al budget, supportando, per quanto di competenza, il direttore di struttura nella programmazione, gestione e controllo, delle risorse materiali e professionali.
- ❖ E' responsabile della buona conservazione ed archiviazione dei registri delle prestazioni della Struttura Coordinata.
- ❖ E' responsabile dell'Aggiornamento e Formazione (RAF). Assicura la rilevazione dei bisogni formativi (Crediti Formativi) del personale della S.C. e la traduzione in proposte per la Direzione.
- ❖ E' responsabile del Parco Auto in dotazione alla S.C.
- ❖ Collabora nella realizzazione degli Audit di Supervisione condotti sul personale TdP

**Posizione Organizzativa
Dipartimento di Prevenzione
Dott. Claudio Natale**

Il Dott. **Claudio Natale**, Tecnico della Prevenzione, Responsabile P.O. Area Professionale Prevenzione svolge attività organizzative dei Coordinatori dei TdP e svolge funzioni di:

- Organizzazione e Coordinamento delle attività dei coordinatori del personale Tecnico della Prevenzione.

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PERSONALE TECNICO DELLA PREVENZIONE

L'équipe, riportata nell'organigramma specifico della Struttura:

Il personale TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (TdP) è responsabile del controllo e della vigilanza sull'igiene e la sicurezza degli alimenti di origine animale nell'ambito della S.C.

È responsabile del rispetto dei piani di lavoro e dell'erogazione delle prestazioni:

- ❖ Partecipa alla costruzione di linee guida, protocolli e procedure generali o specifiche
- ❖ Collabora alla predisposizione di piani d'intervento per la riduzione dei rischi
- ❖ Progetta e pianifica la conduzione dei sopralluoghi
- ❖ Svolge attività di vigilanza e attività istruttoria per le attività soggette a controllo su richiesta di Enti
- ❖ Effettua sopralluoghi preventivi o di consulenza
- ❖ Effettua rilievi sul campo o campionamenti di prodotti o materie prime
- ❖ Valuta gli esiti e redige i verbali di ispezione e di campionamento
- ❖ Partecipa a percorsi di aggiornamento, contribuisce alla formazione dei nuovi tecnici e all'educazione dei cittadini in materia di sicurezza
- ❖ Svolge attività di prevenzione e vigilanza nel settore delle Produzioni primarie
- ❖ Partecipa alla gestione delle segnalazioni del Sistema rapido di Allerta
- ❖ Verifica tecnica delle notifiche di inizio attività nel settore degli alimenti e delle bevande
- ❖ Prevenzione delle intossicazioni da funghi

PERSONALE AMMINISTRATIVO

Il personale amministrativo, riportato nell'organigramma specifico della Struttura, assicura le seguenti attività:

- ❖ Accoglienza dell'utenza
- ❖ Segreteria Amministrativa dell'attività e del personale dipendente della S.C. (magazzino, missioni, straordinari, rimborsi spese, posta, protocollo, ecc)
- ❖ Gestione Informatica Anagrafe Imprese Alimentari Registrate, S.C.I.A., etc.
- ❖ Registrazione Informatica e archiviazione cartacea delle prestazioni e dei servizi erogati
- ❖ Gestione Automezzi e Forniture della S.C.
- ❖ Gestione dei Flussi Informativi
- ❖ Gestione Riscossione e Rendicontazione Contributi (D.L.vo n.32/21 e Tariffario)

Allegato 1: Organigramma della S.C.

Allegato 2: Mappatura dei processi della S.C.

Allegato 3: Carta dei Servizi della S.C.

Allegato 4: Organigramma del Dipartimento di Prevenzione