



Servizio Sanitario Nazionale
Regione Liguria

Azienda Sanitaria Locale n. 5 "Spezzino"

Documento della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Verifica	Direttore S.C. Dott. Mino Orlandi	Firmato
Validazione	Direttore Dipartimento di Prevenzione Dott. Francesco Maddalo	Firmato
	Direzione Aziendale Direttore Sanitario Dott.ssa M. A. Banchemo	Firmato
Redazione	Dott. Vincenzo De Rosa	Firmato
Emissione	Data 27.03.2019 Rev. 09	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 Spezzino 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;
- Vigilanza ed ispezione sanitaria 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;
- Gestione dell'istruttoria di riconoscimento comunitario per gli impianti assoggettati al Reg. (CE) n. 853/2004;
- Rilascio di pareri preventivi per l'istruttoria 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/richiamo 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;
- Informazione, educazione sanitaria e di formazione sull'igiene degli alimenti di origine animale e delle preparazioni alimentari agli operatori del settore alimentare e ai consumatori;
- Attività di consulenza richiesta da altri Organi di controllo (Capitanerie di Porto, Carabinieri, Guardia di Finanza, ecc.) in materia di etichettatura dei prodotti della pesca e disciplina della pesca marittima;
- 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 534527-65
Coordinatore Tecnici della Prevenzione	3311711422
Segreteria	0187 534527-65
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 E' 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 Resp. S.S. Settore Pesca e Acquacoltura Referente ittico e produzioni primarie di O.A.	francesco.iacona@asl5.liguria.it 0187-534598	Dott.	Francesco	Iacona
Dirigente Veterinario Resp. S.S. Igiene Alimentare Veterinaria e Audit Referente Settore Carni, Audit e Qualità	vincenzo.derosa@asl5.liguria.it 0187-534512	Dott.	Vincenzo	De Rosa
Dirigente Veterinario Referente Impianti di macellazione, Benessere animale Reg. 1099/09 e Settore Produzioni Primarie Referente PNR e Banche Dati Nazionali Responsabile Ispettorato Micologico	ernesto.bazzali@asl5.liguria.it 0187- 534590	Dott.	Ernesto	Bazzali
Dirigente Veterinario	ivan.milesi@asl5.liguria.it 0187- 534567	Dott.	Ivan	Milesi
Dirigente Veterinario Referente Educazione sanitaria ai cittadini	erica.costa@asl5.liguria.it 0187-534573	Dott.ssa	Erica	Costa
Veterinario accordo ACN	gianfranco.borrini@asl5.liguria.it 0187-534577	Dott.	Gianfranco	Borrini
Veterinario accordo ACN	barbara.betti2@asl5.liguria.it 0187-534500	Dott.ssa	Barbara	Betti
Tecnico della Prevenzione Coordinatore Professionale TdP Referente RAF e Portali informatici Siglaweb/dotazioni strumentali Referente Sistema Allerta Rapido, Gestione sanzioni	marco.cappellii@asl5.liguria.it 0187-534514	Dott.	Marco	Cappelli
Tecnico della Prevenzione	floriana.melchionda@asl5.liguria.it 0187-534536	Dott.ssa	Floriana	Melchionda
Tecnico della Prevenzione	daniilo.mancuso@asl5.liguria.it 0187-534574	Dott.	Daniilo	Mancuso
Tecnico della Prevenzione Referente Campionamenti	fabrizio.ceradelli@asl5.liguria.it 0187-534547	Sig.	Fabrizio	Ceradelli
Tecnico della Prevenzione	alessandro.magri@asl5.liguria.it 0187-534547	Dott.	Alessandro	Magri
Collaboratore Amministrativo Referente Diritti Sanitari e prestazioni a tariffario Referente Flussi informativi	silvio.spadoni@asl5.liguria.it 0187-534565	Sig.	Silvio	Spadoni
Commesso Referente Gestione Risorse e Forniture Referente Posta e Protocollo	federica.montefiori@asl5.liguria.it	Sig.ra	Federica	Montefiori

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'utenza 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 09.00 alle ore 12.00
Orario ricevimento professionisti e consulenti del settore alimentare: mercoledì dalle ore 08.00 alle ore 11.00; per altri giorni e/o orari previo appuntamento

Modalità di presentazione delle richieste: gli utenti possono richiedere le prestazioni avvalendosi del servizio postale, all'indirizzo: ASL 5 Spezzino – 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 di questa pagina; 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 Spezzino” oppure bonifico bancario IBAN *IT 37 L 06030 10726 000046756577*. Gli importi delle prestazioni sono consultabili nel [tariffario aggiornato](#) disponibile nel sito web dell'ASL 5 Spezzino. Il valore dei versamenti alla Regione Liguria per i Riconoscimenti e per gli aggiornamenti dell'atto di Riconoscimento possono essere periodicamente aggiornati dalla Regione, pertanto per conoscere l'importo corretto si consiglia di contattare la segreteria della S.C.

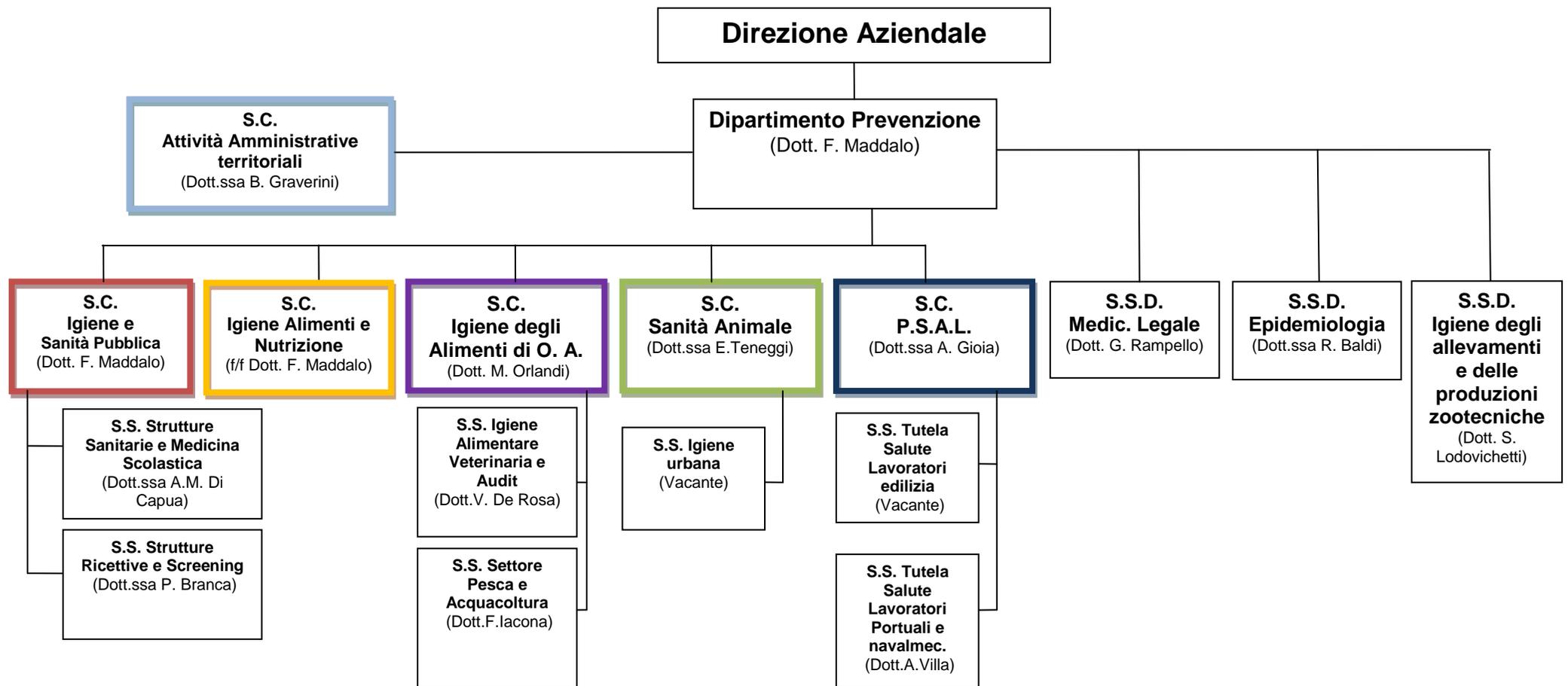
Servizio di pronta disponibilità: la S.C. garantisce il servizio di pronta disponibilità dei propri operatori durante l'orario non lavorativo (notturno, prefestivo e festivo) esclusivamente per prestazioni che rivestono carattere di urgenza in materia di tutela del consumatore e di sicurezza alimentare. Il servizio è attivabile mediante il 118 dell'ASL 5 Spezzino. 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

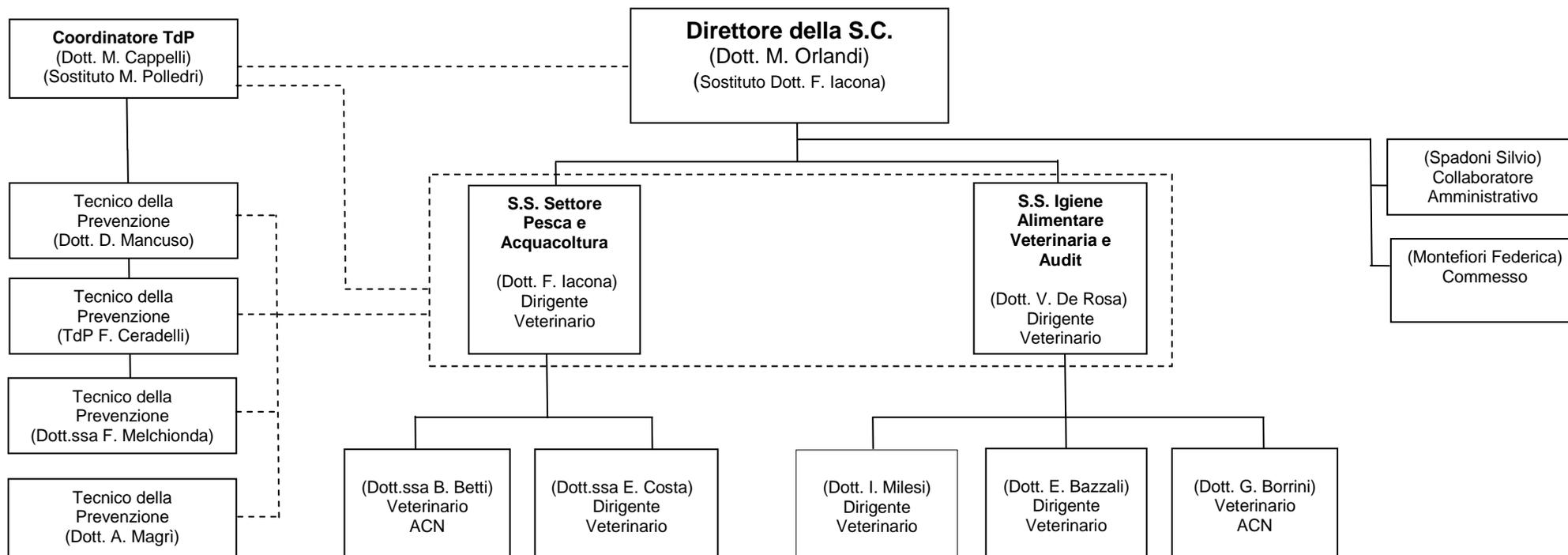
ORGANIGRAMMA GENERALE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE



Struttura Complessa

Igiene degli Alimenti di Origine Animale

ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE



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
- ❖ E' responsabile dell'organizzazione e gestione delle risorse umane e tecnologiche affidate alla S.C.
- ❖ E' responsabile delle prestazioni assicurate dalla S.C.
- ❖ E' responsabile del controllo della corretta e regolare gestione della documentazione.
- ❖ E' 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.
- ❖ E' responsabile dell'applicazione delle normative comunitarie, nazionali ed aziendali inerenti l'attività della S.C.
- ❖ E' 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

Funzionigramma

SOSTITUTO DEL DIRETTORE DELLA S.C.

Il Dott. **Francesco Iacona**, Dirigente Veterinario, Responsabile S.S. Prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura 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. FRANCESCO IACONA

Responsabile S.S. Settore Pesca e Acquacoltura

Referente: Settore Prodotti della Pesca ed Acquacoltura, Pescherecci, Punti di sbarco, MBV e Produzioni O.A.

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. Igiene Alimentare Veterinaria e Audit

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

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. ERNESTO BAZZALI

Referente: Piano Nazionale Residui, Impianti di Macellazione, Benessere animale Reg. 1099/09 e Produzioni primarie, Banche Dati Nazionali, Accesso Sistemi Informativi Nazionali. Responsabile Ispettorato Micologico

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

1. comunicazione con l'utenza (front office)
2. monitoraggio, verifica e rendicontazione attività istituzionali
3. mansioni di controllo ed ispezione attività del settore degli alimenti di origine animale in qualità di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
4. mansioni sanzionatorie
5. collaborazione sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione
6. Attività ispettiva presso gli impianti di macellazione

Dott.ssa ERICA COSTA

Referente: Educazione sanitaria ai cittadini

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

1. comunicazione con l'utenza (front office)
2. monitoraggio, verifica e rendicontazione attività istituzionali
3. mansioni di controllo ed ispezione attività del settore degli alimenti di origine animale in qualità di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
4. mansioni sanzionatorie
5. collaborazione sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione
6. Attività ispettiva presso gli impianti di macellazione

Dott. IVAN MILESI

Referente:

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

1. comunicazione con l'utenza (front office)
2. monitoraggio, verifica e rendicontazione attività istituzionali
3. mansioni di controllo ed ispezione attività del settore degli alimenti di origine animale in qualità di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
4. mansioni sanzionatorie
5. collaborazione sul territorio con il personale Tecnico di Prevenzione
6. Attività ispettiva presso gli impianti di macellazione

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Funzionigramma

PERSONALE VETERINARIO ACN

Dott. GIANFRANCO BORRINI

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

1. coadiuva e supporta sul territorio il personale Veterinario dirigente nel controllo ufficiale presso Stabilimenti di O.A.
2. mansioni di controllo ed ispezione attività del settore degli alimenti di origine animale in qualità di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
3. visita dei suini macellati a domicilio
4. controlli per Sistema Rapido di Allerta
5. rendicontazione attività assegnate

Dott.ssa BARBARA BETTI

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

1. coadiuva e supporta sul territorio il personale Veterinario dirigente nel controllo ufficiale presso gli stabilimenti di O.A.
2. mansioni di controllo ed ispezione attività del settore degli alimenti di origine animale in qualità di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
3. visita dei suini macellati a domicilio
4. aggiornamento Banche dati Nazionali e sistemi informativi Nazionali
5. rendicontazione attività assegnate

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. Massimiliano Polledri 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 Responsabile Area Professionale Dipartimentale TdP Dott. Claudio Natale

Il Dott. **Claudio Natale**, Tecnico della Prevenzione, Responsabile P.O. Area Professionale Dipartimentale 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

Funzionigramma

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.

E' 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

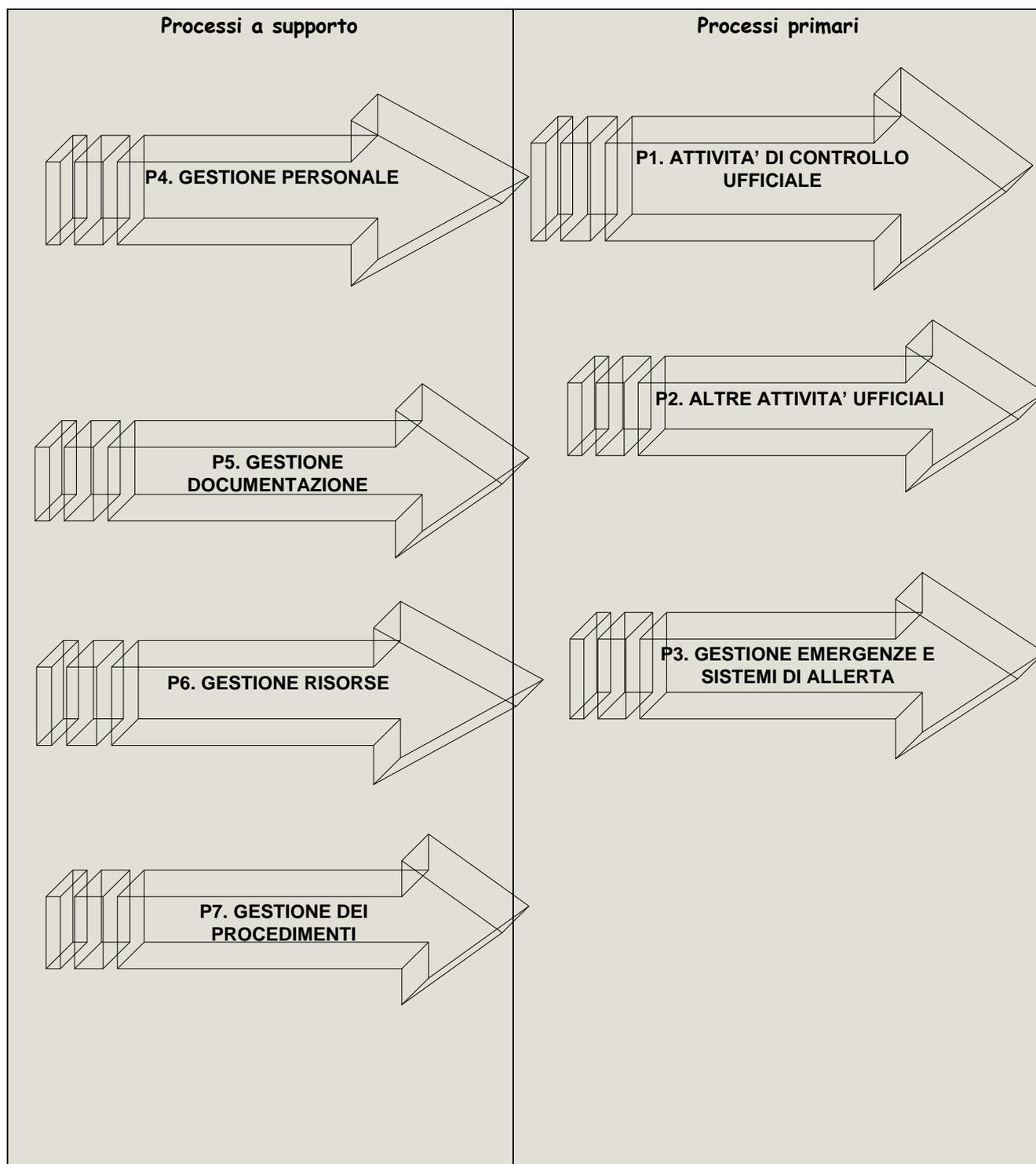
PERSONALE AMMINISTRATIVO

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, D.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.194/08 e Tariffario)

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Mappa dei processi della “S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale”



Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
PR_SASICAL_01	Attività CU	P_SICAL_01.01	Attività ispettiva al Macello	Gestione sottoprocesso attività C.U. negli Stabilimenti di Macellazione	IO_SICAL_P01.01_A	Verifica identificazione animali e controlli documentali al macello
					IO_SICAL_P01.01_B	Decisioni riguardanti gli animali vivi, idoneità al trasporto e condizioni di benessere
					IO_SICAL_P01.01_C	Visita ante mortem degli animali destinati al macello
					IO_SICAL_P01.01_D	Movimentazione animali sensibili alla Blue Tongue (BT) e/o oggetto di scambi intracomunitari
					IO_SICAL_P01.01_E	Macellazione categorie a rischio
					IO_SICAL_P01.01_F	Macellazione capi per uso privato
					IO_SICAL_P01.01_G	Igiene della macellazione
					IO_SICAL_P01.01_H	Protezione degli animali durante lo

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
						stordimento
					IO_SICAL_P01.01_I	Visita ante mortem
					IO_SICAL_P01.01_L	Bollatura sanitaria e spedizione delle carni
					IO_SICAL_P01.01_M	Esame trichinoscopico nelle carni
					IO_SICAL_P01.01_N	Misure di Sorveglianza epidemiologica passiva delle TSE
					IO_SICAL_P01.01_O	Misure di Sorveglianza epidemiologica attiva delle TSE
					IO_SICAL_P01.01_P	Gestione dei sottoprodotti di O.A.
					IO_SICAL_P01.01_Q	Gestione delle malattie infettive e diffuse soggette a denuncia
					IO_SICAL_P01.01_R	Controllo sui residui di farmaci e sostanze non consentite al macello
					IO_SICAL_P01.01_S	Verifica criteri di processo per le carcasse al macello
		P_SICAL_01.02	Controllo ufficiale su	Gestione sottoprodotti	IO_SICAL_P01.02_A	Classificazione degli stabilimenti

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
			Stabilimenti Riconosciuti	attività C.U. negli Stabilimenti Riconosciuti CE		riconosciuti in base al rischio
		P_SICAL_01.03	Controllo ufficiale su Stabilimenti Registrati	Gestione sottoprocesso attività C.U. negli Stabilimenti Registrati	IO_SICAL_P01.03_A	Classificazione degli stabilimenti registrati in base al rischio
		P_SICAL_01.04	Controllo ufficiale Filiera Prodotti della pesca	Gestione sottoprocesso attività C.U. nell'ambito della filiera dei Prodotti della pesca (PdP)	IO_SICAL_P01.04_A	Controllo ufficiale dei pescherecci
					IO_SICAL_P01.04_B	Controllo ufficiale dei punti di sbarco
					IO_SICAL_P01.04_C	Controllo mercati ittici/impianti collettivi per le Aste
					IO_SICAL_P01.04_D	Controllo ufficiale sui PdP
					IO_SICAL_P01.04_E	Conformità, tracciabilità ed etichettatura dei PdP
		P_SICAL_01.05	Controllo ufficiale Filiera Molluschi bivalvi	Gestione sottoprocesso attività C.U.	IO_SICAL_P01.05_A	Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
			(MBV)	nell'ambito della filiera dei Molluschi bivalvi (MBV)	IO_SICAL_P01.05_B	Monitoraggio delle zone di produzione classificate
					IO_SICAL_P01.05_C	Norme sanitarie dei MBV
					IO_SICAL_P01.05_D	Controllo ufficiale presso i punti di sbarco
					IO_SICAL_P01.05_E	Controllo ufficiale presso il centro di Depurazione/Spedizione
					IO_SICAL_P01.05_F	Conformità, tracciabilità ed etichettatura dei MBV
		P_SICAL_01.06	Gestione degli AUDIT	Gestione sottoprocesso attività C.U. negli stabilimenti con lo strumento dell'AUDIT	IO_SICAL_P01.06_A	Programmazione degli Audit ACT su OSA
		P_SICAL_01.07	Campionamento ufficiale	Gestione sottoprocesso attività C.U. con lo strumento del	IO_SICAL_P01.07_A	Campione eseguito ai sensi del Reg. CE n. 2073/2005
					IO_SICAL_P01.07_B	Campione non eseguito

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
				campionamento analitico		ai sensi del Reg. CE n. 2073/2005
					IO_SICAL_P01.07_C	Campionamento di latte crudo presso distributori automatici
					IO_SICAL_P01.07_D	Campioni su alimenti destinati agli scambi intracomunitari (UVAC)
					IO_SICAL_P01.07_E	Revisione di analisi
					IO_SICAL_P01.07_F	Modalità di interfaccia con i laboratori ufficiali (capacità di laboratorio)
					IO_SICAL_P01.07_G	Modalità di controllo ufficiale dei laboratori che effettuano analisi in autocontrollo
					IO_SICAL_P01.07_H	Campionamento delle acque erogate da distributori automatici
		P_SICAL_01.08	Controllo ufficiale Importazioni e	Gestione sottoprocesso attività C.U. su		

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
			scambi	alimenti oggetto di scambio o di import/export		
		P_SICAL_01.09	Esposti e denunce	Gestione sottoprocesso attività C.U. inerente segnalazioni inconvenienti igienici, esposti e denunce da parte di Enti, amministrazioni o privati		
		P_SICAL_01.10	Gestione delle non conformità rilevate al controllo ufficiale	Gestione sottoprocesso inerente le non conformità (NC) rilevate a carico di Operatori del settore Alimentare		
		P_SICAL_01.11	Rilascio pareri e nulla osta sanitari	Gestione sottoprocesso riguardante le modalità di rilascio di pareri e nulla osta sanitari	IO_SICAL_P01.11_A	Modalità di rilascio Pareri Preventivi
					IO_SICAL_P01.11_B	Modalità di rilascio Nulla osta sanitari

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
		P_SICAL_01.12	Rilascio certificazioni ufficiali	Gestione sottoprocesso riguardante il rilascio di certificazioni ufficiali di conformità di un alimento o di una struttura	IO_SICAL_P01.12_A	
					IO_SICAL_P01.12_B	
					IO_SICAL_P01.12_C	
		P_SICAL_01.13	Controllo ufficiale su richiesta UVAC	Gestione sottoprocesso attività C.U. adempimenti UVAC		
P_SICAL_01.14	Procedura alimentazione banche dati nazionali	Gestione sottoprocesso riguardante l'aggiornamento e la consultazione delle banche dati nazionali (SINTESIS, TRACES, SINVSA, VETINFO)	IO_SICAL_P01.14_A	Modalità di inserimento anagrafica su portale SINVSA		
P_SICAL_01.15	Procedura Attività di Polizia Giudiziaria	Gestione sottoprocesso attività di indagine a rilevanza penale in materia alimentare				

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
				per iniziativa propria o per delega dell'autorità giudiziaria		
		P_SICAL_01.16	Procedura Ispettorato micologico	Gestione sottoprocesso riguardante la certificazione di commestibilità di funghi		
PR_SASICAL_02	Altre attività ufficiali	P_SICAL_02.01	Progettazione e realizzazione di interventi formativi	Gestione sottoprocesso riguardante progetti di interventi formativi rivolti agli operatori del settore alimentare		
		P_SICAL_02.02	Interventi di educazione sanitaria, campagne di informazione e di promozione della salute	Gestione sottoprocesso relativo a interventi formativi progettati per rispondere a bisogni di salute e/o di sicurezza alimentare		

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
PR_SASICAL_03	Emergenze e sistemi di allerta	P_SICAL_03.01	Gestione operativa del sistema di allarme rapido	Gestione sottoprocesso relativo al Sistema di allerta rapido per alimenti (RASFF)	IO_SICAL_P03.01_A	Gestione dell'allerta in orario festivo e punti di contatto
					IO_SICAL_P03.01_B	Uso piattaforma interattiva WEB iRASFF
		P_SICAL_03.02	Gestione delle emergenze ed unità di crisi	Gestione sottoprocesso relativo alle Emergenze inerenti la sicurezza degli alimenti		
		P_SICAL_03.03	Gestione delle Tossinfezioni alimentari	Gestione sottoprocesso relativo alle Tossinfezioni Alimentari		
PR_SASICAL_04	Gestione personale	P_SASICAL_04.01	Aggiornamento, formazione e addestramento interni	Modalità di esecuzione interne alla SS.CC. delle attività di formazione, aggiornamento ed addestramento del personale		

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
		P_SASICAL_04.02	Attività di verifica efficacia dei Controlli Ufficiali	Modalità di esecuzione interne alla SS.CC. delle attività di verifica efficacia esecuzione C.U. da parte degli addetti al controllo ufficiale	IO_SICAL_P04.02_A	Gestione del conflitto di interesse e misure interne per prevenire situazioni di conflitto, rivolto agli addetti ai Controlli Ufficiali
					IO_SICAL_P04.02_B	Modalità di Gestione Indipendenza, Imparzialità, Integrità e Riservatezza
					IO_SICAL_P04.02_C	Audit interni e di supervisione professionale degli operatori coinvolti nell'attività di controllo ufficiale
		P_SASICAL_04.03	Procedura inserimento/affiancamento personale neoassunto o con cambio mansioni	Modalità di esecuzione interne alla SS.CC. delle attività di inserimento e affiancamento del personale neoassunto o con cambio mansione		

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
PR_SASICAL_05	Gestione della documentazione	P_SASICAL_05.01	Procedura Front office - Back office	Gestione sottoprocesso riguardante il ricevimento, trattamento, l'evasione/archiviazione documentazione	IO_SICAL_P05.01_A	Modalità operative per la gestione delle richieste di accesso agli atti
PR_SASICAL_06	Gestione Risorse	P_SICAL_06.01	Gestione materiali di consumo	Modalità di esecuzione interne alla SS.CC. sulla gestione dei materiali di consumo		
		P_SICAL_06.02	Gestione attrezzature	Modalità di esecuzione interne alla SS.CC. sulla gestione delle attrezzature	IO_SICAL_P06.02_A	Gestione della taratura degli strumenti di rilevazione delle temperature
		P_SICAL_06.03	Gestione risorse finanziarie	Modalità di esecuzione interne alla SS.CC. sulla gestione delle risorse finanziarie	IO_SICAL_P06.03_A	Modalità per la riscossione e la rendicontazione delle tariffe previste dal D.L.vo 194
PR_SASICAL_07	Gestione Procedimenti	P_SICAL_07.01	Procedimenti Sanzionatori e accertamento	Gestione sottoprocesso inerente		

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

PROCESSI PRIMARI/SUPPORTO		PROCEDURE OPERATIVE SECONDARIE			ISTRUZIONI OPERATIVE	
Codifica	Titolo	Codifica	Titolo	Sintesi	Codifica	Titolo
			illeciti amministrativi	l'accertamento degli illeciti amministrativi e dei procedimenti sanzionatori di competenza		

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

CARTA DEI SERVIZI

Dettaglio Prestazione	A pagamento	Chi può richiedere la prestazione	Prenotazione		Orario prenotazioni	Dove si esegue la prestazione	Orario effettuazione prestazione	Informazioni	Tempo massimo di attesa (salvo richiesta diversa)
			Obbligo	Modalità					
Informazioni su requisiti igienico sanitari e strutturali relativi ad imprese alimentari	NO	Titolari di Impresa	NO	Richiesta telefonica e prenotazione telefonica	Dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00	Presso la sede del servizio	Dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì	Via Fiume, 137 19122, La Spezia Tel. 0187 534527 Tel. 0187 534529	10 giorni dal ricevimento della richiesta
Nulla osta carni uso privato	NO	Privati	NO	Richiesta telefonica e prenotazione telefonica	Dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00	Presso la sede del servizio	Dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì	Via Fiume, 137 19122, La Spezia Tel. 0187 534527 Tel. 0187 534529	2 giorni dal ricevimento della richiesta
Rilascio pareri, certificazioni, attestati, nulla osta, riconoscimenti	SI	Titolari di Impresa	NO	Richiesta scritta	Dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00	Presso la sede del servizio o dell'impresa	Concordato con l'utente	Via Fiume, 137 19122, La Spezia Tel. 0187 534527 Tel. 0187 534529	30 giorni dal ricevimento della richiesta
Ispezione su carni suine/ ovi-caprine macellate per autoconsumo	SI	Privati	SI	Richiesta telefonica e prenotazione Telefonica	Dal lunedì al venerdì dalle ore 7,30 alle 12,30	Presso il domicilio del richiedente	da novembre a febbraio: giovedì-venerdì 8,30 – 17,30 sabato 8,30 – 12,30		3 giorni dal ricevimento della richiesta
Certificazioni sanitarie per l'esportazione di alimenti e bevande	SI	Titolari di impresa	SI	Richiesta scritta	Dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00	Presso la sede dell'impresa	Dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì		7 giorni dal ricevimento della richiesta
Intervento a seguito di Tossinfezione alimentare	NO	Privati, Titolari di Impresa	NO			Dove richiesto	in orario 7,00-17,00 o in pronta disponibilità		24 ore dalla notifica
Interventi su segnalazione di Inconveniente igienico Sanitario (esposti)	NO	Privati, Titolari di Impresa	NO	Richiesta scritta	Dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00	Dove richiesto	Dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì		30 giorni dal ricevimento della richiesta
Richiesta giudizio di commestibilità derrate alimentari con/senza distruzione	SI	Titolari di Impresa	SI	Richiesta scritta	Dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00	Presso la sede dell'impresa	Dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì		3 giorni dal ricevimento della richiesta
Richiesta Macellazione d'urgenza fuori dal macello	NO	Titolare impianto di macellazione	NO	Mediante 118 fuori orari di servizio	Dal lunedì al venerdì dalle 7,00 alle 17,00	Presso la sede di allevamento	H 24		30 minuti
Vidimazione Registri	SI	Titolari di Impresa	NO	Richiesta scritta	Dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00	Presso la sede del servizio	Dalle 9,00 alle 12,00 dal lunedì al venerdì		3 giorni dal ricevimento della richiesta