

**SIAN AZ. ULSS 2 MARCA TREVIGIANA – DISTRETTO PIEVE DI SOLIGO - CONTROLLI SULLE IMPRESE ALIMENTARI DI ORIGINE NON ANIMALE
ELENCO DELLE TIPOLOGIE DI CONTROLLO A CUI SONO ASSOGGETTATE LE IMPRESE**

Decreto Legislativo n. 33 del 14.03.2013 (riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle PP.AA. art. 25

Qualsiasi forma di controllo per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti di origine non animale sui prodotti alimentari e sulle Imprese nei che producono, conservano, commercializzano, trasportano e depositano, distribuiscono e somministrano alimenti, comprese le bevande e le acque minerali e le acque destinate al consumo umano.

	TIPOLOGIA DI CONTROLLO	SETTORE DI ATTIVITÀ DELL'IMPRESA*	DIMENSIONE DELL'IMPRESA	CRITERI	MODALITÀ DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI oggetto delle attività di controllo che le imprese sono tenute a rispettare per ottemperare alle disposizioni normative (Pacchetto Igiene: Reg CE 178/02, 852/04, 853/04, 882/04, ecc)
a.	ISPEZIONE/VERIFICA	Imprese alimentari: Ristorazione pubblica, Ristorazione collettiva, Ristorazione collettiva assistenziale, Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento, Trasporto alimenti, Laboratorio artigianale con annessa vendita al dettaglio, Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche, Commercio al dettaglio in sede fissa, Fiere, festival, sagre popolari, Distribuzione all'ingrosso	Tutte le imprese	<ul style="list-style-type: none"> ■ valutazione del rischio ■ categorizzazione del rischio per attività non dettaglio ■ criterio temporale ■ non conformità e violazioni pregresse ■ verifica SCIA (controlli in base al Piano Integrato dei Controlli SIAN sulle notifiche art. 6 Reg. CE 852/04) ■ allerte, segnalazioni ■ richiesta da parte di altre autorità/Enti 	<p>Senza preavviso e secondo i criteri del Reg. CE 882/04. Per le attività non dettaglio sono disponibili le liste di riscontro previste dal DDR 292/07.</p> <p>Può riguardare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ requisiti generali delle strutture destinate agli alimenti ■ requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati ■ requisiti delle strutture mobili e/o temporanee dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici ■ requisiti dei mezzi di trasporto degli alimenti ■ requisiti delle attrezzature e apparecchiature che vengono a contatto degli alimenti ■ corretto smaltimento dei rifiuti alimentari nelle imprese alimentari ■ modalità di 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Istanza di Riconoscimento (per gli stabilimenti adibiti alla produzione e/o al confezionamento di alimenti destinati a fini medici speciali, alimenti destinati a una alimentazione particolare, di alimenti per la prima infanzia, di integratori alimentari e di alimenti addizionati di vitamine e/o minerali; per gli stabilimenti adibiti a produzione, miscelazione, confezionamento, commercio e deposito ai fini della commercializzazione di additivi alimentari, aromi, enzimi e germogli) ■ notifica dell'inizio attività o di cambiamenti significativi: eventuali variazioni dei dati identificativi precedentemente notificati (chiusura attività, date attività temporanee, acquisizione e dismissione veicoli, distributori automatici, cambio di ragione sociale – subingresso); variazioni significative strutturali, impiantistiche, produttive (es. nuova attività o tipologia produttiva; inizio attività di trasporto o vendita con autospaccio; modifiche strutturali che comportino ampliamento/riduzione/variazione d'uso; modificazioni impiantistiche significative; incremento significativo dell'entità produttiva/ambito di vendita; variazione della tipologia di alimenti prodotti/trasformati/distribuiti; ogni variazione che modifichi la valutazione del rischio igienico sanitario associato all'attività). ■ Predisposizione e attuazione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP ■ Adeguata formazione degli addetti alla

					<p>approvvigionamento idrico delle strutture alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ igiene personale degli addetti dell'impresa alimentare ■ requisiti igienici e di conservazione dei prodotti alimentari ■ requisiti di idoneità delle confezioni e degli imballaggi dei prodotti alimentari ■ trattamento termico dei prodotti alimentari ■ formazione in materia di sicurezza alimentare ■ istanza di riconoscimento e notifica di inizio attività di struttura alimentare da parte dell'operatore del settore alimentare ■ verifica delle procedure di rintracciabilità degli alimenti ■ verifica della presenza e applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP ■ etichettatura dei prodotti alimentari <p>Rilascio di una copia del verbale di controllo ufficiale (ai sensi della normativa vigente).</p>	<p>manipolazione degli alimenti e dei responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rispetto dei requisiti relativi alla formazione previsti dalla legislazione nazionale ■ Rispetto dei requisiti igienico/sanitari applicabili ai prodotti alimentari (strutture e alimenti) ■ Rintracciabilità e, se necessario, ritiro, richiamo degli alimenti (sistema di allerta rapido) ■ Adeguatezza dell'etichettatura ■ Collaborazione con le autorità competenti ■ Conformità ai criteri microbiologici fissati dal Reg. CE 2073/2005 e predisposizione di analisi e piani di campionamento per verificare il rispetto di tali criteri ■ Conformità alla normativa vigente e a quanto previsto dal piano di autocontrollo ispirato ai principi del sistema dell'HACCP
b.	CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI DI ALIMENTI	<p>Imprese alimentari: Ristorazione pubblica, Ristorazione collettiva, Ristorazione collettiva assistenziale, Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento, Trasporto alimenti, Laboratorio artigianale con annessa vendita al dettaglio, Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche, Commercio al dettaglio in sede fissa, Fiere, festival, sagre popolari, Distribuzione all'ingrosso</p>	Tutte le imprese	<p>In base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) ■ non conformità, segnalazioni ■ richiesta da parte di altre autorità/Enti 	<p>Senza preavviso. Prelievo di matrici di alimenti o altro in funzione delle norme specifiche di settore, con rilascio all'OSA di aliquote campionarie, ove possibile /previsto, e di copia del verbale di campionamento. Invio al laboratorio di analisi secondo le procedure previste dai laboratori.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conformità delle matrici campionate ai parametri chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente ■ Disponibilità al campionamento della matrice da parte dell'autorità competente

c.	AUDIT	Imprese alimentari: Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento, Distribuzione all'ingrosso, Centri cottura	Tutte le imprese non dettaglio	<ul style="list-style-type: none"> ■ valutazione in base alle dimensioni/entità/volumi/bacino di consumatori dell'impresa alimentare ■ data dell'ultimo controllo e classe di rischio 	<p>Notifica preliminare all'Operatore del Settore Alimentare. Il piano di audit viene inviato all'impresa alimentare almeno 7 giorni prima dell'audit, mediante fax o e-mail. Viene utilizzata una lista di riscontro (check list) specifica predisposta dalla Regione del Veneto (allegato L al DDR n.292 del 23/05/07) a seconda dell'estensione de gli obiettivi dell'audit. Viene rilasciato un rapporto di audit finale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Collaborazione con le autorità competenti ■ Conformità alla normativa vigente e a quanto previsto dal piano di autocontrollo ispirato ai principi del sistema dell'HACCP
d.	CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI DI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO	Enti Gestori degli acquedotti e tutte le imprese alimentari che necessitano di riconoscimento	tutte le imprese alimentari che necessitano di riconoscimento	<p>In base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ programmazione annuale interna ■ non conformità, segnalazioni, emergenze ■ richiesta di altre autorità ■ istanza di parte 	<p>Prelievo del campione con le modalità previste dalla normativa vigente. Rilascio di una copia del verbale di prelievo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conformità ai parametri previsti dal D.lgs 31/2001 e alle linee Guida Regionali approvate con D.G.R.V. n.15 del 09 febbraio 2009
e.	CONTROLLO MICOLOGICO	Imprese che vendono, lavorano, trasformano e confezionano funghi	Imprese che vendono, lavorano, trasformano e confezionano funghi	<p>In base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ istanza di parte ■ non conformità, allerte, segnalazioni ■ richiesta di altre autorità 	<p>Modalità analoghe al punto a e b.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Certificato di commestibilità per i funghi destinati alla commercializzazione ■ Certificato di idoneità all'identificazione dei funghi freschi spontanei commercializzati ■ Collaborazione con le autorità competenti ■ Conformità alla normativa vigente e a quanto previsto dal piano di autocontrollo ispirato ai principi del sistema dell'HACCP
f.	SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	Ristorazione collettiva	Tutte le imprese che operano nell'ambito della ristorazione collettiva	<p>Si rimanda al punto a e inoltre per gli aspetti nutrizionali in base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ programmazione annuale interna ■ istanza di parte ■ segnalazioni ■ richiesta di altre autorità 	<p>per gli aspetti nutrizionali: può riguardare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ indagini epidemiologiche sui consumi e sullo stato di salute della popolazione scolastica e prescolastica (sorveglianza nutrizionale); ■ verifica della preparazione e somministrazione di diete speciali; ■ verifica della qualità nutrizionale del pasto, delle procedure di 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Linee guida per una sana alimentazione italiana (INRAN 2003) ■ L.A.R.N. Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (revisione 2014) ■ Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ■ Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale ■ Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere della Regione del Veneto ■ Linee guida in materia di miglioramento

					preparazione e somministrazione e della conformità al menù esposto o vidimato; ■ verifica della qualità del pasto mediante assaggio e utilizzo di una scheda di rilevazione in cui è riportato il numero di pasti distribuiti, il tempo che intercorre dalla preparazione/arrivo dei pasti a scuola e la loro distribuzione, la conformità al menù, la qualità delle pietanze, la quantità delle porzioni, la temperatura del cibo al consumo, lo scarto delle porzioni	della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto
--	--	--	--	--	--	---

* A titolo semplificativo:

1) PRODUZIONE PRIMARIA (con esclusione delle attività inserite nel paniere delle PPL DGRV n. 1526/2012)

- a) Raccolta, magazzinaggio, manipolazione e vendita dei prodotti primari, presso locali aziendali.

2) COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA

- a) Ipermercati, supermercati, minimarket, vendita di frutta e verdura, prodotti e sostanze alimentari in genere comprese le erboristerie;
b) Distributori automatici di alimenti e bevande.

3) LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA

- a) Pizzerie per asporto con annessa vendita;
b) Panifici e pasticcerie con annessa vendita;
c) Gastronomie, rosticcerie, kebab con annessa vendita;
d) Produzione pasta fresca con annessa vendita;
e) Gelaterie con annessa vendita.

4) COMMERCIO AL DETTAGLIO CON STRUTTURE MOBILI SU AREE PUBBLICHE

- a) Autospacci;
b) Banchi temporanei (frutta e verdura, ecc.);
c) Vendita a domicilio del consumatore;
d) Vendita in forma ambulante.

5) TRASPORTO ALIMENTI

- a) Trasporto alimenti deperibili (ATP);
b) Trasporto alimenti non deperibili.

6) FIERE, FESTIVAL E SAGRE POPOLARI

- a) Imprese alimentari iscritte alla Camera di Commercio.

7) STABILIMENTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO

- a) Frantoio oleario;
- b) Cantine e acetaie;
- c) Mulini;
- d) Stabilimenti di produzione conserve;
- e) Pastifici, Stabilimenti produzione prodotti da forno/pasticceria fresca e secca, panifici industriali;
- f) Stabilimenti imbottigliamento acque minerali, birrifici;
- g) Torrefazione del caffè e del cacao;
- h) Lavorazione del tè;
- i) Distillerie – liquorifici;
- j) Zuccherifici;
- k) Essicatoi di cereali per l'alimentazione umana.

8) RISTORAZIONE

- a) Bar;
- b) Ristoranti, trattorie, pizzerie, agriturismi;
- c) Fornitore di pasti preparati (catering) , tavole calde/fredde;
- d) Circoli, mense e refettori;
- e) Centri cottura.

9) DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

- a) Vendita all'ingrosso;
- b) Depositi all'ingrosso;
- c) Stoccaggi temporanei;
- d) Piattaforme commerciali;
- e) Cash and Carry.

10) ALTRO

- a) Commercio on-line;
- b) Tutto quello non specificato che richiede comunque una SCIA sanitaria.