

SIAN – Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione

Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (Art. 25 Dlvo 33/2013)			
TIPOLOGIE DEI CONTROLLI	CRITERI PER LO SVOLGIMENTO	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI OGGETTO DEL CONTROLLO E DISPOSIZIONI NORMATIVE
<p>Controllo ufficiale sulle imprese alimentari autorizzate, riconosciute o registrate inserite nell'archivio del SIAN .</p> <p>Il controllo può essere effettuato mediante uno o più dei seguenti metodi e/o attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ispezione, - Monitoraggio, - Audit, - Verifica, - Campionamento per l'analisi di matrici alimentari, e materiali a contatto. 	<p>La programmazione dei controlli viene effettuata sulla base di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - programmi e piani comunitari ; - piani nazionali e regionali - piano aziendale <p>Nell'esecuzione del controllo ufficiale devono essere rispettati i criteri generali di efficacia, appropriatezza, assenza di conflitto di interessi, imparzialità, qualità , coerenza e trasparenza.</p> <p>La frequenza con cui effettuare il controllo, è stabilita tenendo conto:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) del rischio per la sicurezza alimentare associato a quella particolare impresa; b) dei risultati dei precedenti controlli; c) dell'affidabilità dei controlli già eseguiti e di eventuali altri fattori che possano indicare non conformità. <p>I controlli sono eseguiti in genere senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore del settore alimentare.</p> <p>I campionamenti vengono effettuati tramite estrazione random per le imprese di commercializzazione e ristorazione, mentre nelle imprese di produzione viene utilizzato si il criterio del rischio che quello dell'alternanza.</p>	<p>I controlli ufficiale vengono eseguiti secondo procedure documentate.</p> <p>Il controllo può riguardare in generale uno o più dei seguenti aspetti dell' impresa alimentare :</p> <ul style="list-style-type: none"> - strutturale (locali, attrezzature, ecc.) - gestionale (pulizia e manutenzione , igiene della produzione, ecc...) -documentale (piano di autocontrollo, rintracciabilità, ecc) <p>Sui controlli eseguiti vengono elaborate delle relazioni/verbali, in cui sono indicati gli obiettivi del controllo, i metodi, i risultati. Nel caso di riscontro di non conformità viene valutata l'adozione di provvedimenti in funzione della gravità e sanabilità di quanto riscontrato e vengono indicati gli interventi che deve adottare l'operatore interessato.</p> <p>I prelievi di matrici alimentari vengono eseguiti sulla base delle norme specifiche di settore ed in genere prevedono la suddivisione del campione in aliquote, di cui una viene rilasciata al titolare dell'impresa .</p>	<p>Il controllo è volto ad accertare che vengano rispettati gli obblighi imposti dalla normativa per le imprese alimentari verificando se :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sia stata effettuata la notifica per l'inizio dell'attività o modifiche alla stessa (Art. 6 del Reg. CE 852/ 2004); - siano rispettati i requisiti generali in materia di igiene di cui agli allegati al Reg. CE 852/2004; - siano state predisposte le procedure di autocontrollo* basate sui principi HACCP di cui all' art. 5 Reg. CE 852/2004; - siano rispettati gli obblighi sulla rintracciabilità di cui all' Art. 18 del Reg. CE 178/2002; - siano rispettati gli obblighi sul ritiro dal mercato ed informazione ai consumatori, per alimenti non conformi di cui all' Art. 19 del Reg.CE 178/2002; - siano rispettati gli obblighi sulla sicurezza degli alimenti (art. 5, legge 283/62 e norme specifiche) - siano rispettati gli obblighi sulla corretta etichettatura (Reg. CE 1169/2011, e altre norme specifiche) <ul style="list-style-type: none"> ● quest'obbligo non si applica alle imprese di produzione primaria

Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (Art. 25 Dlvo33/2013)			
TIPOLOGIE DEI CONTROLLI	CRITERI PER LO SVOLGIMENTO	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI OGGETTO DEL CONTROLLO E DISPOSIZIONI NORMATIVE
<p>Controllo degli Enti Gestori che distribuiscono acqua al consumo umano attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esami ispettivi degli impianti di acquedotto; - campionamento per analisi - controllo documentale 	<p>I controlli effettuati dal SIAN hanno come finalità principale la tutela della salute pubblica dai rischi derivanti dal consumo di acque non conformi agli standard di qualità fissati dal D..Lgs.31/2001.</p> <p>Il SIAN elabora programmi di controllo sulla base dei criteri generali dettati dalla Regione.</p> <p>Il piano annuale dei controlli analitici viene predisposto tenendo conto della qualità della risorsa idrica, dell'affidabilità dell'acquedotto e della valutazione di dati storici.</p> <p>La frequenza dei campionamenti, oltre che sulle considerazioni precedenti, è stabilita in funzione dei metri cubi di acqua erogata al giorno, come indicato dalla tabella B1 del Decreto Lgs n. 31/2001.</p> <p>I punti di prelievo sono individuati in maniera che possano rappresentare le variazioni della qualità dell'acqua nel tempo e nello spazio.</p>	<p>Il controllo sulle acque distribuite si fonda principalmente sul giudizio di qualità che il Sian formula in relazione all'esito delle analisi.</p> <p>Le analisi sono effettuate dai laboratori dell'ARPAS sull'acqua prelevata dal personale del SIAN.</p> <p>I parametri da sottoporre a controllo sono quelli previsti dall'allegato I del D.Lgs 31/2001, suddivisi in tre categorie: "indicatori", "chimici" e "microbiologici".</p> <p>Il controllo può essere :</p> <ul style="list-style-type: none"> - di "routine", effettuato con maggior frequenza, e comprendente i parametri di cui alla tabella A dell'allegato II del D.Lgs 31/2001; - "di verifica", effettuato con minor frequenza, e comprendente tutti i parametri indicati dal D.Lgs 31/2001. <p>Il superamento dei valori di "parametro" può comportare, in base alla valutazione del rischio, la richiesta all'Autorità Sanitaria di provvedimenti urgenti che impongano limitazioni d'uso.</p>	<p>L'art. 4 del D.Lgs 31/2001, indica gli "obblighi generali" dei Gestori specificando che le <u>acque fornite al consumo umano devono essere salubri e pulite</u> e a tal fine:</p> <ul style="list-style-type: none"> -non devono contenere microrganismi e parassiti né altre sostanze in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana; - devono soddisfare i requisiti chimici e microbiologici previsti nell'allegato I del D.Lgs 31/2001. <p>L'Art. 5 del D.Lgs 31/2001 specifica i punti di <u>rispetto della conformità</u>, stabilendo che l'Ente Gestore deve fornire acque che rispettino i parametri di cui all'allegato I del D.Lgs 31/2001 nel punto in cui queste fuoriescono dai <u>rubinetti</u> utilizzati per il consumo umano.</p> <p>L'Art.7 del D.Lgs 31/2001 stabilisce che il Gestore del Servizio idrico deve effettuare i c.d. <u>"controlli interni"</u> al fine di verificare la qualità dell'acqua distribuita; stabilisce inoltre che i risultati dei controlli devono essere conservati per almeno 5 anni per l'eventuale consultazione da parte dell'organo di controllo.</p>

Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (Art. 25 Dlvo33/2013)			
TIPOLOGIE DEI CONTROLLI	CRITERI PER LO SVOLGIMENTO	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI OGGETTO DEL CONTROLLO E DISPOSIZIONI NORMATIVE
<p>Controllo dell'acqua utilizzata nelle imprese alimentari* per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano.</p> <p>* sono escluse le imprese di produzione primaria (imprese agricole che effettuano solo la coltivazione e la raccolta di prodotti vegetali)</p>	<p>Il Sian predispone i controlli sulla base dei criteri dettati dall'Assessorato Regionale alla Sanità.</p> <p>Il Piano Regionale sul Controllo Ufficiale 12-14 in particolare dispone che i controlli siano effettuati tenendo conto :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dell'utilizzo dell'acqua; - della provenienza (rete o approvvigionamento autonomo) ; - della tipologia di impresa alimentare; - di eventuali situazioni di rischio derivate dagli impianti idrici 	<p>Il controllo può essere effettuato mediante uno o più dei seguenti metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ispezione del punto di presa e dei sistemi di captazione (se trattasi di approvvigionamento autonomo); - ispezione di eventuali impianti di trattamento; - ispezione di eventuali depositi; - campionamento per analisi; - esame del piano di autocontrollo nel capitolo dedicato all'acqua; - esame delle analisi effettuate per controlli interni <p>Il campione dell'acqua viene recapitato al laboratorio per le successive analisi, che, a seconda dei casi, possono riguardare una parte o tutti i parametri dell'allegato I D.Lgs 31/2001.</p> <p>Il <u>superamento dei valori di "parametro"</u> può comportare, in base alla valutazione del rischio, l'imposizione di limitazioni d'uso che, in relazione al parametro/i "fuori norma" e alla mancanza di approvvigionamento alternativo, può determinare anche il blocco della produzione</p>	<p>Le imprese alimentari devono disporre di acqua potabile in quantità sufficiente, secondo quanto prescritto dal Reg. CE 852-2004, allegato II, Capitolo VII, per cui l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di considerare la qualità dell'acqua come prerequisito essenziale per l'attività e deve garantirne il mantenimento applicando i principi del sistema Haccp.</p> <p>Il Piano Regionale dei controlli Ufficiali 2012-14 , per la <u>"gestione del rischio acqua"</u> ha dettato gli indirizzi per l'attività di autocontrollo che devono applicare le imprese alimentari.</p> <p>L'art. 4 del D.Lgs 31/2001 stabilisce che le acque fornite al consumo umano , comprese quelle utilizzate nelle imprese alimentari, devono essere <u>salubri e pulite</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> -non devono contenere microrganismi e parassiti né altre sostanze in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana; - devono soddisfare i requisiti chimici e microbiologici previsti nell'allegato I del D.Lgs 31/2001. <p>L'Art. 5 del D.Lgs 31/2001 specifica i punti di rispetto della <u>conformità</u> stabilendo che i valori di parametro di cui all'allegato I del D.Lgs 31/2001 devono essere rispettati nel <u>punto in cui le acque sono utilizzate nell'impresa.</u></p>

Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (Art. 25 Dlvo33/2013)			
TIPOLOGIE DEI CONTROLLI	CRITERI PER LO SVOLGIMENTO	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI OGGETTO DEL CONTROLLO E DISPOSIZIONI NORMATIVE
Controllo ufficiale sull' utilizzo di prodotti fitosanitari	<p>Il Sian predispone il piano dei controlli aziendali sulla base dei criteri dettati nel Piano Regionale, e nel rispetto dei criteri generali del controllo ufficiale previsti nel Reg. CE 882-2004.</p> <p>Quest'ultimo indica i seguenti criteri generali che devono essere rispettati per i controlli : efficacia, appropiatezza, assenza di conflitto di interessi, qualità imparzialità, coerenza e trasparenza, eseguiti in genere senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare</p> <p>La Regione Sardegna ha predisposto per il quadriennio 15-18 il Piano Regionale di controllo ufficiale sulle matrici alimentari , sul commercio e sull'impiego dei prodotti fitosanitari.</p> <p>Il Piano Regionale tiene conto delle disposizioni previste nel Decreto 22 gennaio 2014 di Adozione del Piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari .</p>	<p>Oggetto del controllo è la verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla normativa , elencati nella colonna a fianco. Il controllo sull'utilizzo può essere effettuato mediante una o più delle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ispezione ; - campionamento per analisi; - controllo documentale. <p>L'ispezione può aver luogo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in campo durante l'impiego - in campo dopo l'impiego - nei depositi delle derrate immagazziate <p>Per ogni controllo viene compilato apposito verbale , di cui viene lasciata copia al titolare. Nel caso di riscontro di non conformità viene valutata l'adozione di provvedimenti in funzione della gravità e sanabilità di quanto riscontrato e vengono indicati gli interventi che deve adottare l'operatore interessato.</p> <p>I campionamenti possono riguardare :</p> <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti vegetali , per verificare il tipo di residui e la quantità degli stessi; - il prodotto fitosanitario per verifica della composizione, rispondenza all'etichetta, ecc.. 	<p>Gli utilizzatori professionali devono essere in possesso di specifico certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo , rilasciato dopo superamento di apposito esame (Art. 9 D.Lvo 150/12).</p> <p>Gli <u>utilizzatori</u> devono inoltre :</p> <ul style="list-style-type: none"> -conservare presso l'azienda il registro dei trattamenti effettuati nel corso della stagione di coltivazione (art. 16 , D.Lvo 150/12 e Reg. 852/04, allegato I, Parte A, p. III); -conservare i prodotti fitosanitari e coadiuvanti in locali non adibiti a depositi o vendita di generi alimentari; i prodotti tossici, molto tossici e nocivi devono essere conservati in appositi locali o armadi ambedue da tenere chiusi a chiave (art.24 D.P.R. 290/ 01); -osservare le misure stabilite a tutela dell'ambiente acquatico , delle fonti di approvvigionamento di acqua potabile, e delle aree specifiche (art. 14 e 15 D.Lvo 150/12); - manipolare, stoccare e trattare imballaggi e rimanenze in maniera da non rappresentare un pericolo per la salute umana o per l'ambiente (Art. 17 D.Lvo 150/12) - utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari rispettando la normativa vigente per le condizioni d'impiego rispetto a : colture per le quali è autorizzato il prodotto, modalità di applicazione, dosi e tempo di carenza (Reg. CE 852/2004, allegato I, Parte A, punt II; Reg.CE 396/2005; Reg. UE 1274/2011; Reg. UE 400/2014) - disporre di un adeguato sistema di rintracciabilità (Art. 18 del Reg. CE 178/2002)

Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (Art. 25 Dlvo33/2013)			
TIPOLOGIE DEI CONTROLLI	CRITERI PER LO SVOLGIMENTO	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	OBBLIGHI E ADEMPIMENTI OGGETTO DEL CONTROLLO E DISPOSIZIONI NORMATIVE
Controllo ufficiale sul commercio dei prodotti fitosanitari	<p>Il Sian predispone il piano dei controlli aziendali sulla base dei criteri dettati nel Piano Regionale, e nel rispetto dei criteri generali del controllo ufficiale previsti nel Reg. CE 882-2004.</p> <p>Quest'ultimo indica i seguenti criteri generali che devono essere rispettati per i controlli : efficacia, appropriatezza, assenza di conflitto di interessi, qualità imparzialità, coerenza e trasparenza, eseguiti in genere senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare .</p> <p>Il Piano Regionale 15-18 stabilisce che la frequenza dei sopralluoghi deve essere rapportata alle caratteristiche degli esercizi, a eventuali carenze precedenti e comunque il controllo deve essere effettuato almeno una volta l'anno.</p>	<p>Oggetto del controllo è la verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla normativa , elencati nella colonna a fianco.</p> <p>Il controllo sul commercio può essere effettuato mediante una o più delle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ispezione degli esercizi di vendita per verifica requisiti dei locali , le condizioni igieniche degli stessi, il controllo delle etichette dei prodotti in vendita, ecc... -ispezione dei depositi; -campionamento per analisi; - controllo documentale. <p>Per ogni controllo viene compilato apposito verbale , di cui viene lasciata copia al titolare. Nel caso di riscontro di non conformità viene valutata l'adozione di provvedimenti in funzione della gravità e sanabilità di quanto riscontrato e vengono indicati gli interventi che deve adottare l'operatore interessato.</p> <p>Possono essere disposti campionamenti per analisi dei prodotti al fine di verificare la composizione, la rispondenza all'etichetta, la presenza di impurezze, ecc..</p>	<p>I venditori devono essere in possesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di autorizzazione sanitaria o n. di registrazione per i locali nei quali si effettua la vendita (art. 21, D.P.R. 290/01) - di specifico certificato di abilitazione alla vendita , rilasciato dopo superamento di apposito esame (Art. 8 D.Lvo 150/2012), - di registro di carico e scarico vistato in ogni pagina dalla ASL, in cui devono riportare quanto indicato all'art. 24 del D.P.R. 290/ 01. <p>All'atto della vendita il preposto deve inoltre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - accertare la validità del certificato di abilitazione dell'acquirente, se utilizzatore professionale, e fargli compilare il modulo sull'assunzione di responsabilità di cui all'art. 24 del D.P.R. 290/ 01; - qualora l'acquirente sia un utilizzatore non professionista, fornire informazioni generali sui rischi per la salute umana e l'ambiente connessi all'uso di tali prodotti, nonché sulle corrette modalità d'uso e stoccaggio (art.10 D.Lvo 150/12). -conservare i prodotti fitosanitari e coadiuvanti in locali non adibiti a depositi o vendita di generi alimentari ed i prodotti tossici, molto tossici e nocivi in appositi locali o armadi ambedue da tenere chiusi a chiave (art.24 D.P.R. 290/ 01); <p>I locali devono rispondere ai requisiti strutturali di cui all'art.24 D.P.R. 290/ 01 e alla Circolare Min. Sanità n° 15 del 30/4/1993.</p>