

Serie Ordinaria n. 7 - Lunedì 12 febbraio 2024

## C) GIUNTA REGIONALE E ASSESSORI

D.g.r. 5 febbraio 2024 - n. XII/1842

**Approvazione del documento di programmazione regionale  
"Piano dei controlli regionale pluriennale per la sicurezza  
alimentare e la sorveglianza nutrizionale - Anni 2024 - 2027"**

### LA GIUNTA REGIONALE

Premesso che:

- la pianificazione e la programmazione dei controlli ufficiali sulla sicurezza di tutti gli alimenti rappresentano per l'Unione Europea uno strumento fondamentale della prevenzione universale, a tutela dei cittadini e dei consumatori, in difesa delle produzioni primarie e per la promozione della sicurezza alimentare nei diversi ambiti produttivi;
- l'obiettivo di mantenimento dell'efficacia delle azioni preventive e di controllo in materia di sicurezza alimentare, controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano e sorveglianza nutrizionale è considerato prioritario, stante l'importanza fondamentale a sostegno della salute;
- l'efficacia delle azioni preventive di controllo lungo la filiera agroalimentare è correlata all'analisi dei rischi, agli strumenti di controllo utilizzati, alla loro appropriatezza e all'effettivo controllo dei determinanti di rischio. Nello stesso tempo è indispensabile rafforzare la capacità di introdurre programmi innovativi orientati alla qualità, riducendo o eliminando pratiche a scarsa evidenza di efficacia;

Visti:

- il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- il decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano;

Visti inoltre:

- il d.lgs. 27/2021, pubblicato in GU n. 60 del 11 marzo 2021 che individua all'articolo 2, comma 1 le autorità competenti designate ai sensi del Reg. UE 2017/625, quali il Ministero della Salute, le Regioni e le AA.SS.LL. atte a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i Controlli Ufficiali e le Altre Attività Ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento e ad accertare e contestare le relative sanzioni ex art. 139 del Regolamento;
- l'Intesa Stato - Regioni 212/CSR del 10 novembre 2016 «Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004», recepita con d.g.r. del 11 dicembre 2017 - n. X/7502, che stabilisce i principi di pianificazione e programmazione e i controlli, basati sulla categorizzazione del rischio, definendo altresì delle frequenze minime degli stessi, a seconda delle categorie di imprese alimentari, nonché i criteri di rendicontazione;
- il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri (d.p.c.m.) 12 gennaio 2017 definisce e aggiorna i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) garantiti dal Servizio Sanitario Nazionale e richiede una maggiore specificazione dei programmi e una maggiore attenzione alla sorveglianza e alla prevenzione rispetto al passato. In particolare, il LEA della «Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica», prevede le seguenti aree di intervento: Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori (E) e Sorveglianza e prevenzione delle malattie croniche, inclusi la promozione di stili di vita sani ed i programmi organizzati di screening; sorveglianza e prevenzione nutrizionale (F);
- il decreto legislativo 32/2021, che all'art. 1, c. 3 prevede: «Le Autorità competenti di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, applicano e riscuotono le tariffe previste dal presente decreto.», mentre il c. 4 stabilisce che «Le tariffe sono a carico degli operatori dei settori interessati e sono destinate e vincolate alle Autorità competenti e agli altri enti di cui agli articoli 14 e

15, e concorrono, in aggiunta alle risorse provenienti dal finanziamento del Servizio sanitario nazionale, ad assicurare adeguate risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per organizzare, effettuare e migliorare il sistema dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, nel rispetto delle disposizioni dell'Unione europea.»;

Richiamate:

- la legge regionale 30 dicembre 2009, n. 33 s.m.i. «Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità» la quale, all'art. 6 comma 3 lett. e) tra le «Funzioni delle ATS» cita «programmazione, coordinamento e svolgimento dell'attività in tema di sanità pubblica veterinaria, sicurezza alimentare, sanità animale, zoomonitoraggio ambientale, igiene urbana veterinaria, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, igiene degli alimenti di origine animale, impianti industriali e supporto all'export»;
- la d.c.r. n. XI/2395 del 15 febbraio 2022 con la quale è stato approvato il «Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025», che, nei Programmi Liberi 12 «Nutrire la Salute» e 13 «Malattie infettive trasmesse da alimenti: prevenzione, sorveglianza e controllo» individua gli obiettivi da raggiungere per garantire la sicurezza alimentare, la prevenzione, sorveglianza e controllo delle MTA e la sorveglianza nutrizionale della popolazione e altresì monitorarne il raggiungimento con i relativi indicatori;
- la d.c.r. XII/42 del 20 giugno 2023 recante il «Programma Regionale di Sviluppo Sostenibile della XII legislatura», che declina gli obiettivi strategici dell'azione regionale, in particolare l'OBIETTIVO STRATEGICO 2.3.10 Potenziare gli interventi di prevenzione comprende i controlli della sicurezza alimentare e dell'acqua potabile e la sorveglianza nutrizionale;

Considerato che:

- gli articoli 109 e seguenti del Regolamento (UE) n. 2017/625 prevedono che ciascuno Stato Membro elabori un Piano dei Controlli Nazionale Pluriennale (PCNP) che contenga le informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo nelle settori di cui all'art. 1, comma 2, del Regolamento, relativi in particolare agli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il «Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027», ai sensi dell'art. 109 del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 (Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023), ha dato attuazione a quanto previsto al punto 1;
- è necessario che i Piani dei Controlli Regionali Pluriennali (PCRP) contengano gli obiettivi strategici, definiti nel Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il quinquennio 2023/2027;
- la programmazione regionale costituisce lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie relative alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione di tutte le attività di controllo ufficiale ed altre attività ufficiali nel campo della sicurezza alimentare;
- nell'ambito della programmazione regionale strategica pluriennale, è necessario programmare da parte della DG Welfare - UO Prevenzione le attività di controllo delle ATS - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tenendo conto degli esiti dei controlli ufficiali, delle verifiche di efficacia e degli audit effettuati sulle Autorità Competenti l'anno precedente;
- il PCRP, pertanto, è soggetto a progressivi aggiornamenti in contenuti e procedure, anche in relazione ad eventuali indicazioni nazionali;

Richiamato l'art. 25 del decreto legislativo 33/2013 (Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese) che prevede che le ATS, nella qualità di autorità deputate al controllo, inseriscano la tipologia dei controlli in oggetto nella lista dei controlli pubblicata sul proprio sito, unitamente all'indicazione dei criteri e delle modalità di svolgimento delle relative attività e all'elenco degli obblighi e degli adempimenti che le imprese sono tenute a rispettare per ottemperare alle disposizioni normative;

Preso atto dell'istruttoria compiuta dalla Unità Organizzativa Prevenzione della DG Welfare, con il supporto del Centro di rife-

rimento regionale Igiene Alimenti e Nutrizione della ATS Brianza, che ha valutato la normativa di riferimento, le esigenze territoriali, le attività produttive presenti e le risorse disponibili, predisponendo il documento allegato PCR 2024 - 2027 che si configura come un documento di programmazione strategica che:

- delinea i principi di riferimento, lo scenario, gli obiettivi strategici, i temi prioritari di intervento e gli strumenti attuativi che dovranno caratterizzare la sicurezza alimentare e sorveglianza nutrizionale nei prossimi anni;
- promuove l'integrazione dei controlli, la semplificazione delle procedure amministrative e la dematerializzazione degli obblighi a carico degli Operatori economici;
- declina gli obiettivi strategici del PCR 2024 - 2027 in uno o più obiettivi operativi stabilendo per ciascuno di essi l'indicatore e la fonte dati per il monitoraggio;
- stabilisce che gli obiettivi operativi del PCR 2024 - 2027 rispettino i principi di cui all'art. 3 del d.lgs. 27/10/09, n. 150;
- individua gli strumenti necessari per la definizione ed il monitoraggio dei livelli minimi di efficienza del personale sanitario addetto ai controlli ufficiali, nonché delle relative strutture semplici e complesse;
- stabilisce le procedure documentate cui le Autorità Competenti devono attenersi per l'esecuzione dei controlli ufficiali;

Ritenuto pertanto di:

- approvare il PCR 2024 - 2027, di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- demandare alle Agenzie di Tutela della Salute il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute PCR 2024 - 2027, il Piano Integrato dei Controlli (PIC) annuale per quanto attiene alla sicurezza alimentare e alla sorveglianza nutrizionale e di dare attuazione a quanto ivi contenuto;
- demandare alla UO Prevenzione della DG Welfare il compito di verificare l'appropriatezza e la coerenza dei PIC e la predisposizione, tramite decreto del Direttore Generale, di eventuali aggiornamenti annuali che si rendessero necessari;
- di dare atto che l'attuazione del Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare è un LEA e trova copertura per il periodo 2024-2027 con le risorse del fondo sanitario regionale indistinto assegnate annualmente alle ATS (nel 2024 con decreto n. 20355 del 19 dicembre 2023) e con gli introiti derivanti dalle tariffe di cui al d.lgs. 32/2021 citato;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni e considerazioni;

A voti unanimi, espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. di approvare il PCR 2024 - 2027, di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di demandare alle Agenzie di Tutela della Salute il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute PCR 2024 - 2027, il Piano Integrato dei Controlli (PIC) annuale per quanto attiene alla sicurezza alimentare e alla sorveglianza nutrizionale e di dare attuazione a quanto ivi contenuto;
3. di demandare alla UO Prevenzione della DG Welfare il compito di verificare l'appropriatezza e la coerenza dei PIC e la predisposizione, tramite decreto del Direttore Generale, di eventuali aggiornamenti annuali che si rendessero necessari;
4. di dare atto che l'attuazione del Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare è un LEA e trova copertura per il periodo 2024-2027 con le risorse del fondo sanitario regionale indistinto assegnate annualmente alle ATS (nel 2024 con Decreto n. 20355 del 19 dicembre 2023) e con gli introiti derivanti dalle tariffe di cui al d.lgs. 32/2021 citato;
5. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento, completo dei propri allegati, sul Bollettino Ufficiale di Regione Lombardia (BURL) e sul Portale di Regione Lombardia.

Il segretario: Riccardo Perini

**PIANO DEI CONTROLLI REGIONALE  
PLURIENNALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE  
E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE  
(PCRP) 2024 - 2027**

DG Welfare - UO Prevenzione

**Redazione a cura di:**

dr. Danilo Cereda – Dirigente della UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia

dott.ssa Emanuela Ammoni - Referente della Sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano della UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia

dott.ssa Michela Viscardi – Dirigente della Struttura Data Governance e qualità dell’offerta di prevenzione al cittadino e alle imprese della UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia

dott. Gabriele C. Tannorella – Dirigente della SS Sicurezza Alimentare dell’ATS Brianza

dr.ssa Claudia Chiarino – Dirigente della SS Sorveglianza Nutrizionale dell’ATS Brianza

dott. Alessio Vigna - Tecnico della prevenzione della SS Sicurezza Alimentare dell’ATS Brianza

dott.ssa Carmela Cosentino - Tecnico della prevenzione della SS Sicurezza Alimentare dell’ATS Brianza

dott. Mario Nasello – Referente delle acque destinate al consumo umano dell’ATS Brianza

Con la fattiva collaborazione dei colleghi dei SIAN lombardi

## Sommario

### **1 INTRODUZIONE**

#### **1.1 Il sistema agro-alimentare lombardo**

#### **1.2 Principi di riferimento**

#### **1.3 Organismo Unico**

### **2 OBIETTIVI STRATEGICI**

### **3 AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO**

#### **3.1 L'Autorità Competente Regionale (ACR)**

##### *3.1.1 Organigramma dell'Autorità Competente Regionale*

##### *3.1.2 Punto di contatto della ACR*

#### **3.2 L'Autorità Competente Locale (ACL)**

##### *3.2.1 Impegno della direzione*

##### *3.2.2 Punto di contatto delle ACL*

#### **3.3 I Laboratori di Riferimento**

##### *3.3.1 Laboratori di Prevenzione*

##### *3.3.2 IZSLER*

#### **3.4 Misure di Coordinamento**

##### *3.4.1 Coordinamento ACC-ACR*

##### *3.4.2 Coordinamento ACR-ACL.*

##### *3.4.3 Coordinamento tra ACR e Laboratori*

##### *3.4.4 Coordinamento ACR-ACL e altri Enti e Forze di Polizia.*

#### **3.5 Formazione**

### **4 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI**

#### **4.1 Controlli Ufficiali e altre attività ufficiali**

#### **4.2 Principi di programmazione dei controlli ufficiali**

##### *4.2.1 Programmazione, monitoraggio e verifica della ACR*

##### *4.2.2 Categorizzazione del rischio degli operatori e frequenze di controllo*

##### *4.2.3 Programmazione, monitoraggio e verifica della ACL*

#### **4.3 Macroaree e settori**

##### *4.3.1 Controllo sugli operatori: ispezione*

##### *4.3.2 Controllo sugli operatori: audit*

##### *4.3.3 Settori di controllo*

###### *4.3.3.1 Produzione primaria*

###### *4.3.3.2 Importazione, produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti*

###### *4.3.3.3 Produzione e commercializzazione di MOCA*

- 4.3.4 *Controlli analitici*
- 4.4 Ispettorato Micologico
- 4.5 Acque destinate al consumo umano
  - 4.5.1 *Indicazioni per il controllo delle acque destinate al consumo umano*
  - 4.5.2 *Valutazione della presenza di sostanze alchiliche perfluorurate e polifluorurate (PFAS) nelle reti di distribuzioni dell'acqua destinata al consumo umano*
  - 4.5.3 *Controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano*
  - 4.5.4 *Informazione al cittadino*
- 4.6 Sorveglianza Nutrizionale
  - 4.6.1 *Sorveglianza Nutrizionale*
  - 4.6.2 *Educazione Nutrizionale*
  - 4.6.3 *Ristorazione collettiva*
  - 4.6.4 *Attività di verifica in sorveglianza nutrizionale*
- 4.7 Piano Regionale della Prevenzione 2021 – 2025
- 4.8 Sistemi informativi della prevenzione e rendicontazione attività
- 5 PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA
  - 5.1 Sistema di allerta alimentare
  - 5.2 Malattie trasmesse da alimenti (MTA)
- 6 AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI
  - 6.1 Audit interni della ACR
  - 6.2 Audit della ACR sulle ACL
  - 6.3 Audit interni della ACL
- 7 CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE
  - 7.1 Rispetto dei criteri operativi
    - 7.1.1 *Inquadramento del personale*
    - 7.1.2 *Codice di comportamento: imparzialità, conflitto di interesse*
    - 7.1.3 *Criteri per la programmazione dei controlli ufficiali*
    - 7.1.4 *Categorizzazione del rischio degli operatori*
    - 7.1.5 *Assegnazione del rischio ex post*
    - 7.1.6 *Competenza ad adottare le azioni di cui agli artt. 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 e gli atti della ACL*
    - 7.1.7 *Criteri per l'identificazione della performance minima per operatore (PMO) e la definizione delle prestazioni del SIAN*
    - 7.1.8 *Definizione della capacità di controllo ufficiale*
    - 7.1.9 *Strutture e attrezzature*
    - 7.1.10 *Esecuzione dei controlli ufficiali*
    - 7.1.11 *Certificati export*

*7.1.12 Sistema Sanzionatorio*

*7.1.13 Strumenti di verifica*

*7.1.14 Procedure documentate*

*7.1.15 Registreazioni*

*7.1.16 Tariffe*

## **8 RIESAME E ADATTAMENTO DEL PCRP**

### **ALLEGATI**

**ALLEGATO A: Master list Regionale - Tipologia di attività**

**ALLEGATO B: Livello di rischio e frequenze del controllo ufficiale**

**ALLEGATO C: Tabella di correlazione dei requisiti controllati**

**ALLEGATO D: Scheda di controllo ufficiale ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2017/625 - Note per la compilazione delle diverse sezioni del verbale di controllo ufficiale**

---

## 1 INTRODUZIONE

---

Il presente Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) fornisce indicazioni generali sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali a livello regionale e definisce le modalità di pianificazione, programmazione, monitoraggio e rendicontazione delle attività dell'Autorità Competente Regionale (ACR) e dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizioni (SIAN) della Agenzie di Tutela della Salute (ATS) Lombarde, quali Autorità Competenti Locali (ACL) ex Reg. UE 2017/625 e D.lgs. 27/2021.

Ai fini del presente piano, i controlli ufficiali sono svolti nelle materie sottoelencate di cui all'art. 1, punto 2 del Reg. UE 2017/625:

a) Gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;

[...]

h) Le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;

A livello regionale il presente PCRP, costituente parte integrante e concorrente del Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria, oltre alle materie sopra elencate, definisce norme e procedure per i controlli anche nei seguenti ambiti:

- Sorveglianza nutrizionale;
- Controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano;
- Prevenzione delle intossicazioni da funghi – Ispettorato Micologico.

### 1.1 Il sistema agro-alimentare lombardo<sup>1</sup>

Il sistema agro-alimentare lombardo è il più importante a livello italiano ed uno dei più rilevanti nel contesto europeo. La produzione agricola regionale, le attività connesse e quelle di trasformazione alimentare si svolgono in circa 53.000 strutture produttive, coinvolgendo oltre 200.000 lavoratori (tab. 2.9).

---

<sup>1</sup>Il Sistema Agroalimentare della Lombardia. Rapporto 2022 - <https://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioRedazionale/servizi-e-informazioni/Imprese/Imprese-agricole/ricerca-e-statistiche-in-agricoltura/rapporto-agroalimentare-2022/rapporto-agroalimentare-2022>.



Tab. 2.9 - Consistenza e dinamica delle imprese iscritte al Registro delle CCLAA nel 2021 in Lombardia per comparti di attività

	Attive al 31.12.21	Iscrizioni 2021	Cessa- zioni 2021	Tasso di natalità	Tasso di mortalità
<b>1. COLTIVAZIONI AGRICOLE NON</b>					
PERMANENTI	18.249	484	844	2,65	4,56
Coltivazioni di cereali e di altri seminativi	12.871	286	600	2,22	4,58
Coltivazione di ortaggi	2.100	113	101	5,38	4,82
Coltivazione di fiori	1.907	59	60	3,09	3,22
Coltivazioni combinate	1.371	26	83	1,90	5,76
<b>2. COLTIVAZIONE DI COLTURE PERMANENTI</b>	5.315	195	220	3,67	4,16
Coltivazione della vite	2.918	77	109	2,64	3,72
Coltivazione di frutta e permanenti miste	2.397	118	111	4,92	4,71

Il rilevante peso in termini produttivi della Lombardia può essere apprezzato attraverso il comparto dei seminativi, per cui contribuisce in misura rilevante alla produzione nazionale per i cereali (17,0%) e i semi oleosi (17,2%), mentre più modesto appare il suo contributo per piante da tubero (1,3%). La produzione di legumi secchi, modesta in valori assoluti, costituisce l'11% del totale nazionale, mentre notevolmente inferiore è il peso delle piante da tubero (1,3%). Stabile il peso produttivo degli ortaggi in piena aria (7,5%), specie di cocomero, melone e pomodoro da industria. Un discreto peso sul totale nazionale hanno anche gli ortaggi in serra (4,2%). Il peso delle colture legnose agrarie in Lombardia è invece modesto: la produzione di frutta fresca e secca è pari all'1,5% del totale italiano, con frazione di poco superiore solo per le mele, mentre la regione nel 2021 ha prodotto il 2,8% dell'uva da vino e lo 0,1% delle olive da olio. Nonostante lo scarso peso quantitativo, la Lombardia occupa un posto di rilievo per quanto riguarda la qualificazione della produzione, testimoniata dal forte orientamento a prodotti DOP e DOC, e da aree di eccellenza in ambito vitivinicolo.

Tab. 2.10 - Superfici e produzioni delle principali coltivazioni in Lombardia e in Italia nel 2021

Coltivazioni	Lombardia			Italia			Lombardia/Italia	
	superficie in produ- zione (ha)	resa (t/ha)	produzione raccolta (.000 t)	superficie in produ- zione (ha)	resa (t/ha)	produzione raccolta (.000 t)	Superfi- cie (%)	Produ- zione (%)
<b>Cereali</b>	326.990	8,5	2.772	2.978.216	5,5	16.327	11,0	17,0
Frumento tenero	56.123	6,6	371	498.105	6,1	3.053	11,3	12,2
Frumento duro	10.930	6,1	67	1.228.503	3,3	4.065	0,9	1,6
Orzo	20.068	6,3	127	251.762	4,2	1.060	8,0	11,9
Riso	97.800	6,1	598	227.038	6,5	1.465	43,1	40,8
Mais da granella	134.129	11,6	1.562	588.597	10,3	6.060	22,8	25,8
<b>Semi oleosi</b>	53.837	3,9	211	420.653	2,9	1.222	12,8	17,2
Girasole	3.055	3,8	12	116.985	2,4	281	2,6	4,1
Colza	3.457	3,8	13	17.843	3,1	54	19,4	24,4
Soia	47.325	3,9	186	285.464	3,1	887	16,6	21,0
<b>Legumi secchi</b>	5.453	4,1	22	104.218	1,9	203	5,2	11,0
Piante da tubero	636	28,7	18	46.699	29,2	1.362	1,4	1,3
Ortaggi in piena aria	16.271	54,8	891	378.488	31,5	11.934	4,3	7,5
Ortaggi in serra	2.620	39,3	103	44.933	54,2	2.436	5,8	4,2
Cocomero	1.586	59,4	94	13.251	48,9	648	12,0	14,5
Pomodoro da indu- stria	7.535	81,4	613	77.150	72,3	5.579	9,8	11,0
Popone o melone	2.655	35,4	94	23.534	25,8	607	11,3	15,5
<b>Foraggere temporanee</b>	412.030	49,4	20.357	2.482.228	23,5	58.277	16,6	34,9
Erbai	325.467	49,2	16.004	1.254.941	26,9	33.755	25,9	47,4
Mais ceroso	194.245	59,2	11.508	375.493	53,6	20.125	51,7	57,2
Loietto	27.443	39,0	1.070	88.354	23,8	2.106	31,1	50,8
Prati avvicendati	86.563	50,3	4.353	1.227.287	20,0	24.522	7,1	17,8
Erba medica	72.205	52,4	3.786	694.481	26,5	18.419	10,4	20,6
Prati polifiti	11.131	40,6	452	345.079	10,9	3.751	3,2	12,0
<b>Foraggere permanenti</b>	203.113	13,5	2.741	3.507.018	5,0	17.501	5,8	15,7
Prati permanenti	88.864	27,3	2.423	791.733	11,5	9.086	11,2	26,7
Pascoli	114.249	2,8	319	2.715.285	3,1	8.415	4,2	3,8
<b>Frutta fresca e secca</b>	5.098	13,7	70	438.474	10,9	4.791	1,2	1,5
Melo	1.582	31,6	50	56.957	38,8	2.212	2,8	2,3
Pero	731	5,3	4	28.329	9,7	273	2,6	1,4
Uva da vino	21.671	9,2	199	678.069	10,5	7.106	3,2	2,8
Olivo	2.315	0,5	1,2	1.128.995	2,0	2.271	0,2	0,1

Fonte: Elaborazioni ESP su dati Istat.

Riguardo alla produzione delle colture orticole in piena aria (tab. 14.2 e 14.3), nello specifico, la

produzione regionale di ortaggi e patate si attesta sopra le 899 tonnellate. I frutti sono la produzione orticola portante della Lombardia, rappresentando quasi il 94% della produzione complessiva di ortaggi in piena aria. Tra i frutti, il pomodoro da industria permane la coltura più importante con una produzione di 613 mila tonnellate, pari a circa il 70% della produzione orticola di pieno campo e al 74,3% della produzione di frutti.

Tab. 14.2 - Superficie, produzione e rese delle colture orticole in piena aria in Lombardia nel 2021

	Superficie			Produzione			Reze		
	ha	Var. %	t	ha	Var. %	t/ha	ha	Var. %	t/ha
	2020	2021	21/20	2020	2021	21/20	2020	2021	21/20
<b>Ortaggi in piena aria*</b>	<b>17.190</b>	<b>16.213</b>	<b>-5,7</b>	<b>889.016</b>	<b>881.537</b>	<b>-0,8</b>	<b>52</b>	<b>54</b>	<b>5,1</b>
Legumi freschi di cui:	1.631	1.093	-33,0	9.971	7.639	-23,4	6,1	7,0	14,3
<i>fagiolo e fagiolino</i>	864	761	-11,9	6.031	5.409	-10,3	7,0	7,1	1,8
<i>pisello</i>	407	320	-21,4	2.442	1.829	-25,1	6,0	5,7	-4,8
Radici e bulbi di cui:	353	360	2,0	11.638	12.033	3,4	33	33	1,4
<i>aglio e scalogno</i>	21	17	-19,0	227	192	-15,1	10,8	11,3	4,9
<i>barbabietola da orto</i>	10	25	150,0	250	612	144,6	25,0	24,5	-2,2
<i>carota e pastinaca</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>cipolla</i>	282	275	-2,5	10.015	9.959	-0,6	35,5	36,2	2,0
<i>porro</i>	37	41	10,8	1.086	1.230	13,3	29,4	30,0	2,2
<i>rapa</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>ramonello</i>	3	2	-33,3	60	40	-33,3	20,0	20,0	0,0
Asparago	65	65	0,0	126	201	60,4	1,9	3,1	60,4
Basilico	20	8	-58,3	537	435	-18,9	27,3	53,0	94,3
Bietola da costa	57	84	47,4	1.756	2.554	45,4	30,8	30,4	-1,3
Broccolo di rapa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caroli	141	127	-9,9	4.716	4.444	-5,8	33,4	35,0	4,6
<i>cavolfiore e cav. broccolo</i>	16	18	12,5	415	449	8,2	25,9	24,9	-3,8
<i>Carcio</i>	20	14	-30,0	1.080	1.040	-3,7	54,0	74,3	37,6
<i>Finocchio</i>	5	4	-20,0	111	86	-22,5	22,2	21,5	-3,2
Insalata di cui:	1.284	1.161	-9,6	31.829	25.842	-18,8	25	22	-10,2
<i>indivia (riccia e scarola)</i>	200	221	10,5	4.972	5.432	9,2	24,9	24,6	-1,1
<i>lattuga</i>	759	789	4,0	19.246	17.008	-11,6	25,4	21,6	-15,0
<i>radicchio o cicoria</i>	325	151	-53,5	7.611	3.403	-55,3	23,4	22,5	-3,8
<i>Prezzemolo</i>	36	52	44,4	680	968	42,3	18,9	18,6	-1,5
<i>Sedano</i>	2	1	-50,0	72	35	-51,4	36,0	35,0	-2,8
<i>Spinacio</i>	139	145	4,3	2.156	2.420	12,2	15,5	16,7	7,6
Frutti di cui:	13.421	13.081	-2,5	825.547	824.867	-0,1	62	63	2,5
<i>cerriolo</i>	10	4	-60,0	230	104	-54,8	23,0	26,0	13,0
<i>cocomero</i>	1.433	1.458	1,7	88.086	88.463	0,4	61,5	60,7	-1,3
<i>melanzana</i>	32	24	-25,0	973	676	-30,5	30,4	28,2	-7,3
<i>peperone</i>	29	37	27,6	932	1.145	22,9	32,1	30,9	-3,7
<i>radicchio</i>	78	66	-15,4	3.401	2.953	-13,2	43,6	44,7	2,6
<i>pomodoro da industria</i>	7.923	7.535	-4,9	613.485	613.174	-0,1	77,4	81,4	5,1
<i>popone o melone</i>	2.361	2.374	0,6	82.620	83.303	0,8	35,0	35,1	0,3
<i>zucchini</i>	1.555	1.583	1,8	35.821	35.050	-2,2	23,0	22,1	-3,9
<i>Patate</i>	672	636	-5,4	17.727	18.272	3,1	26,4	28,7	8,9
<b>Totale Ortaggi e patate*</b>	<b>17.862</b>	<b>16.849</b>	<b>-5,7</b>	<b>906.743</b>	<b>899.809</b>	<b>-0,8</b>	<b>50,8</b>	<b>53,4</b>	<b>5,2</b>
<b>Totale Ortaggi e patate in Italia*</b>	<b>412.234</b>	<b>401.732</b>	<b>-2,5</b>	<b>13.137.381</b>	<b>13.111.326</b>	<b>-0,2</b>	<b>31,9</b>	<b>32,6</b>	<b>2,4</b>
<b>Lombardia/Italia (in %)</b>	<b>4,3</b>	<b>4,2</b>		<b>6,9</b>	<b>6,9</b>				

(\*) Escluso i fanghi di coltivazione. Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Istat.

Tab. 14.3 - Superficie, produzione e rese delle colture orticole in serra in Lombardia nel 2021

	Superficie			Produzione			Reze		
	ha	Var. %	t	ha	Var. %	t/ha	ha	Var. %	t/ha
	2020	2021	21/20	2020	2021	21/20	2020	2021	21/20
<b>Ortaggi in serra</b>	<b>2.346</b>	<b>2.060</b>	<b>-12,2</b>	<b>96.995</b>	<b>82.702</b>	<b>-14,7</b>	<b>41,3</b>	<b>40,1</b>	<b>-2,9</b>
Asparago	3	3	0,0	90	90	0,0	30,0	30,0	0,0
Basilico	20	16	-19,6	537	435	-18,9	27,3	27,5	0,8
Bietola da orto	0	0	0,0	10	9	-14,4	-	25,4	-
Bietola	10	9	-3,2	363	319	-12,1	38,2	34,7	-9,3
Carota	0	0	-30,2	11	8	-31,2	25,3	25,0	-1,4
Cetriolo da mensa	16	15	-5,4	951	821	-13,7	59,2	54,0	-8,7
Cocomero	135	128	-5,2	5.903	5.650	-4,3	43,9	44,3	1,0
Fagiolino	21	11	-49,9	469	234	-50,2	22,4	22,2	-0,6
Finocchio	2	1	-15,6	38	33	-14,2	24,6	25,0	1,6
Fragola	35	34	-1,7	999	979	-2,0	28,8	28,7	-0,3
Indivia	30	35	15,4	850	921	8,5	27,9	26,2	-6,1
Latuga	339	603	77,7	13.751	24.538	78,5	40,5	40,7	0,4
Melanzana	13	12	-7,7	504	356	-29,4	-	-	-
Peperone	17	16	-7,2	557	445	-20,1	32,3	27,8	-13,8
Pisello	0	-	-100,0	2	-	-100,0	20,0	-	-
Pomodoro	66	58	-12,8	5.167	4.210	-18,5	77,9	72,8	-6,5
Popone o melone	308	281	-8,8	11.571	10.626	-8,2	37,6	37,8	0,7
Prezzemolo	10	8	-15,9	246	200	-18,7	25,2	24,4	-3,3
Sedano	90	149	66,0	2.594	4.358	68,0	28,9	29,3	1,3
Ravanello	3	3	12,0	82	79	-3,7	32,8	28,2	-14,0
Sedano	6	6	-2,6	199	168	-15,5	34,6	30,0	-13,2
Spinacio	117	157	34,0	5.051	5.991	18,6	43,2	38,2	-11,5
Valeriana	334	-	-100,0	12.342	-	-100,0	37,0	-	-
Zucchini	52	51	-1,6	3.175	2.925	-7,9	61,6	57,7	-6,3
Altre orticole	722	465	-35,5	31.536	19.311	-38,8	43,7	41,5	-5,1
<b>Totale orticole in serra in Italia</b>	<b>36.681</b>	<b>35.375</b>	<b>-3,6</b>	<b>1.652.317</b>	<b>1.879.327</b>	<b>13,7</b>	<b>45,0</b>	<b>53,1</b>	<b>17,9</b>
<b>Lombardia/Italia (%)</b>	<b>6,4</b>	<b>5,8</b>		<b>5,9</b>	<b>4,4</b>				

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Istat.

Il cocomero con oltre 88 mila tonnellate si conferma, in termini quantitativi, la seconda coltura per importanza, seguita dalla produzione di meloni (83 mila tonnellate). Nel 2021 la produzione di patate torna a superare le 18 mila tonnellate e la produzione di zucchine oltre le 35 mila tonnellate. La produzione complessiva di insalate cala, arrivando a rappresentare nel 2021 il 3,3% del totale della produzione nazionale. Anche le orticole in serra in Lombardia, nel 2021, dopo aver fatto registrare una crescita negli ultimi due anni, evidenziano una battuta di arresto e rappresentano il 5,8% del totale nazionale, a fronte del 6,4% dello scorso anno. Tra queste, una quota maggioritaria di superficie è rappresentata dalla coltivazione di lattuga, melone e valeriana (per il 2021 non sono disponibili dati). Molto staccate le altre coltivazioni, tra le quali citiamo lo spinacio, il radicchio e il cocomero.

Riguardo alle imprese alimentari, un aspetto interessante dei dati di InfoCamere-Movimprese riguarda la suddivisione delle imprese fra i diversi "rami" di attività nel 2021 (tab. 8.3). Facendo riferimento alle imprese attive, si nota che la maggioranza delle industrie alimentari rientra nella categoria dei prodotti da forno e farinacei, con 3.798 unità, vale a dire il 65,4% del totale. Queste sono in genere micro e piccole imprese che realizzano prodotti della panificazione e della pasticceria artigianale. Le rimanenti imprese dell'industria alimentare rappresentano le attività di lavorazione delle carni, attività del lattiero-caseario e attività dei cosiddetti "altri prodotti alimentari". Accanto

ad esse, vale la pena menzionare per il numero di imprese anche le attività della lavorazione delle granaglie e della produzione di amido (2,3%) e della lavorazione di frutta e ortaggi (2,1%). Nell'ambito dell'industria delle bevande, il maggior numero di imprese si rileva nella produzione della birra (34,5% del totale) e nella produzione dei vini da uve (29,2% del totale); quindi, il 63,7% delle imprese delle bevande si focalizza su queste due attività. Altre due attività da sottolineare sono la distillazione di alcolici, che raccoglie il 19,3% delle imprese del "beverage" e l'industria delle bibite analcoliche e delle acque minerali (14,6% del totale).

*Tab. 8.3 - Imprese nell'industria alimentare e delle bevande in Lombardia per ramo di attività economica nel 2020*

	Lombardia			
	registrate	%	attive	%
<i>10: Industrie alimentari</i>	<i>6.743</i>	<i>100,0</i>	<i>5.811</i>	<i>100,0</i>
101: Lav. e cons. carne e prod. prodotti a base di carne	799	11,8	623	10,7
102: Lav. e cons. pesce, crostacei e molluschi	31	0,5	24	0,4
103: Lav. e cons. frutta e ortaggi	147	2,2	122	2,1
104: Prod. oli e grassi vegetali e animali	58	0,9	48	0,8
105: Industria lattiero-casearia	421	6,2	349	6,0
106: Lav. granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei	165	2,4	134	2,3
107: Prod. prodotti da forno e farinacei	4.278	63,4	3.798	65,4
108: Prod. altri prodotti alimentari	725	10,8	608	10,5
109: Prod. prodotti per l'alimentazione degli animali	119	1,8	105	1,8
<i>11: Industria delle bevande</i>	<i>376</i>	<i>100,0</i>	<i>322</i>	<i>100,0</i>
1101: Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici	74	19,7	62	19,3
1102: Prod. vini da uve	115	30,6	94	29,2
1104: Prod. altre bevande fermentate non distillate	8	2,1	7	2,2
1105: Prod. birra	120	31,9	111	34,5
1106: Prod. malto	0	0	0	0,0
1107: Industria bibite analcoliche, acque minerali, altre acque	58	15,4	47	14,6
<i>Totale alimentare e bevande</i>	<i>7.119</i>		<i>6.133</i>	

Fonte: Elaborazioni ESP su dati InfoCamere-Movimprese.

Con riferimento all'industria alimentare, nel 2021 il maggior numero di unità locali si concentra nel triangolo Milano-Brescia-Bergamo, dove si osserva il 53,9% delle attività alimentari. Se questa rappresenta l'area con la più alta densità di attività alimentari, un'altra area di una certa rilevanza è costituita dalla fascia meridionale della Lombardia, con le province di Mantova, Pavia e Cremona, dove si ritrova il 20% delle unità locali. Anche nell'industria delle bevande risulta predominante il triangolo Milano-Brescia-Bergamo dove si localizza il maggior numero di unità locali, che complessivamente rappresentano il 56%. In quest'area, però, le province di Brescia e Bergamo assumono un peso maggiore rispetto a quello visto per le attività alimentari. Oltre a tale triangolo si rileva un considerevole numero di unità locali nelle province caratterizzate da un territorio a vocazione viti-vinicola, come Pavia e Sondrio.

Dal punto di vista distributivo, la Lombardia si conferma come una delle realtà leader a livello nazionale, con una densità distributiva in linea con la media delle regioni del Nord-Ovest, ma di molto superiore rispetto alla media nazionale. Infatti, in Lombardia si evidenziano indici superiori alla media per le tipologie distributive più importanti, in particolare per gli ipermercati (ben 121 mq ogni 1000 abitanti), dove la densità regionale è quasi il doppio della media Italiana. Per le tipologie minori (superette e discount), la media lombarda è invece inferiore sia a quella del Nord-Ovest che a quella nazionale. Questi dati testimoniano come il modello di sviluppo della distribuzione lombarda abbia storicamente privilegiato le superfici medio-grandi, anche per effetto della vocazione prevalente delle imprese nate e cresciute sul territorio.

Il mercato distributivo lombardo si caratterizza da sempre per le sue peculiarità rispetto al quadro italiano. Se sul mercato nazionale, si realizza il netto predominio delle imprese cooperative (in particolare Coop e Conad), e le imprese della Distribuzione Organizzata (DO) giocano ancora un ruolo significativo, il mercato della Lombardia vede invece un ruolo predominante delle catene private della Grande Distribuzione (GD).

Tab.6.6 - Numero e superficie dei punti vendita della distribuzione alimentare moderna in Lombardia, per catena e per tipologia distributiva (2021)

	Superette			Supermercati			Ipermercati			Discount			Totale		
	n.	mq	21/20	n.	mq	21/20	n.	mq	21/20	n.	mq	21/20	n.	mq	21/20
Esd Italia	71	16.117	157,6	316	417.852	63,3	63	268.208	25,9	88	52.348	3,2	538	754.525	43,5
- Selex	27	6.452	32,9	198	263.834	112,4	46	194.821	24,5	87	51.848	3,3	358	516.955	53,9
- Agorà	42	9.035	1073,4	118	154.018	17,0	17	73.387	29,9	1	500	0,0	178	236.940	25,1
- Aspiag	2	630	0,0	0	0	n.c.	0	0	n.c.	0	0	n.c.	2	630	0,0
Centrale Aicube	263	57.374	-4,3	195	196.579	0,1	50	284.296	13,0	1	250	n.c.	509	538.499	6,0
- Carrefour	161	38.731	-1,2	157	161.606	-5,3	11	76.418	0,0	0	0	n.c.	329	276.755	-3,3
- Vegè - Benmet	102	18.643	-10,2	38	34.973	35,2	39	207.878	18,7	1	250	n.c.	180	261.744	18,0
Centrale Conad	98	22.176	3,0	267	278.190	4,9	27	221.441	10,9	3	1.954	-20,4	395	523.761	7,2
- Conad	66	14.976	1,0	149	167.364	1,7	11	59.604	57,7	0	0	-100,0	226	241.944	11,2
- Finiper	32	7.200	7,4	118	110.826	10,2	16	161.837	0,0	3	1.954	-4,9	169	281.817	3,9
Esselunga	0	0	n.c.	22	34.405	0,4	80	281.087	1,5	0	0	n.c.	102	315.492	1,3
Coop	47	10.170	-15,9	74	77.745	0,1	29	144.539	2,1	0	0	n.c.	150	232.454	0,5
Centrale Forum	314	60.892	-4,4	68	44.625	-31,3	1	4.725	-81,4	0	0	n.c.	383	110.242	-28,4
- Crai	147	26.383	-3,9	27	15.210	19,1	0	0	n.c.	0	0	n.c.	174	41.593	3,4
- D.it.(Sisa-Sigma)	150	30.839	-1,4	33	20.195	-8,2	0	0	n.c.	0	0	n.c.	183	51.034	-4,2
- Daspar	3	730	-53,9	1	520	-97,1	0	0	-100,0	0	0	n.c.	4	1.250	-94,7
- C3	14	2.940	-12,9	7	8.700	-28,4	1	4.725	-78,2	0	0	n.c.	22	16.365	-55,9
MD	0	0	n.c.	0	0	n.c.	0	0	n.c.	187	140.985	5,2	187	140.985	5,2
Eurospin	0	0	n.c.	0	0	n.c.	0	0	n.c.	133	109.857	3,6	133	109.857	3,6
Lidl	0	0	n.c.	0	0	n.c.	0	0	n.c.	134	117.981	13,4	134	117.981	13,4
Rewe	0	0	n.c.	0	0	n.c.	0	0	n.c.	88	63.636	4,8	88	63.636	4,8
Pam	29	6.587	46,8	19	17.440	1,2	0	0	n.c.	94	48.602	31,0	142	72.629	23,4
Aldi	0	0	n.c.	0	0	n.c.	0	0	n.c.	36	40.921	45,3	36	40.921	45,3
Coralis	14	2.410	-29,8	4	1.700	-31,2	0	0	n.c.	0	0	n.c.	18	4.110	-30,4
Altri	163	27.915	-28,4	19	15.630	-91,9	0	0	-100	42	27.170	31,7	224	70.715	-82,6
<b>Totale</b>	<b>996</b>	<b>202.911</b>	<b>-2,9</b>	<b>983</b>	<b>1.083.646</b>	<b>-0,5</b>	<b>250</b>	<b>1.204.296</b>	<b>-4,2</b>	<b>806</b>	<b>603.704</b>	<b>11,0</b>	<b>3.035</b>	<b>3.094.557</b>	<b>-0,1</b>

Fonte: Elaborazioni SMEA su dati Nielsen e Osservatorio del Commercio - Regione Lombardia.

Considerando gli scambi con l'estero dei prodotti agro-alimentari, suddivisi tra prodotti agricoli e dell'industria alimentare, si vede come vi sia una forte propensione della regione ad importare (il 23% delle importazioni italiane è diretto in Lombardia), mentre la propensione all'esportazione è leggermente superiore al valore medio nazionale: sono scarse soprattutto le esportazioni di prodotti agricoli (7% del totale italiano), mentre l'export di prodotti alimentari trasformati è pari al 17% del dato nazionale. Per Lombardia e Italia la quasi totalità delle esportazioni è formata da prodotti pronti per il consumo, mentre gli acquisti sui mercati esteri sono soprattutto costituiti da prodotti tropicali (caffè, tè, cacao e frutta tropicale), prodotti fuori stagione, cereali, semi, frutti oleosi e materie prime. Nel 2021 le vendite sui mercati esteri di prodotti agro-alimentari da parte degli operatori lombardi aumentano dell'11,3%; contemporaneamente crescono dell'11,2% le loro importazioni. Nello specifico, per i "prodotti di colture agricole non permanenti", cioè le colture annuali, gli operatori lombardi contribuiscono agli scambi nazionali per il 12,7% del valore delle importazioni e per l'11,5% di quello delle esportazioni. Poco meno della metà (48,8%) degli acquisti di questi prodotti provengono da 4 soli paesi: Ungheria, Paesi Bassi, Francia e Spagna. Per i "prodotti di colture permanenti", cioè di colture arboree da frutto, invece, la Lombardia partecipa per il 18,3% alle importazioni nazionali e solo per il 4,9% alle esportazioni. Spagna, Paesi Bassi, Colombia e Costa Rica sono nell'ordine i 4 principali mercati di approvvigionamento.

All'interno di una struttura così complessa e produttiva, diventa quindi fondamentale organizzare

un sistema di controlli sulla sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi a tutela della salute pubblica ed anche a sostegno delle filiere produttive.

## 1.2 Principi di riferimento

Il PCRP è redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (UE) n. 2017/625 che ne stabilisce l'ambito di applicazione e in conformità alla Comunicazione della Commissione Europea 2021/C 78/01 che ne individua i requisiti, tenendo conto:

- Della D.G.R del 20 dicembre 2013, n. 1105 recante «*Disposizioni regionali di indirizzo programmatico in materia di coordinamento, trasparenza e semplificazione dei controlli nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria*», con la quale sono state recepite le «*Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria*» (Rep. Atti 46/CSR del 7 febbraio 2013);
- Della D.G.R. del 11 dicembre 2017 - n. X/7502 Determinazioni in ordine al recepimento dell'intesa Stato Regioni e PP.AA. del 10 novembre 2016, recante «*Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004*» (rep. Atti 212/CSR del 10 novembre 2016);
- Della D.C.R. n. XI/2395 del 15 febbraio 2022 con la quale è stato approvato il "Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025";
- Dell'Intesa Stato-Regioni Rep. atti 55/CSR del 22/03/2023 "Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027";

Il PCRP definisce gli obiettivi e la politica regionale nelle materie di competenza e descrive il Sistema di Gestione dei Controlli Ufficiali (S.G.C.U.) che verranno svolti in Regione Lombardia nel quinquennio 2023-2027.

Il buon funzionamento di un Sistema di Gestione si basa sulla precisa identificazione ed efficace gestione di una molteplicità di processi interconnessi dove, spesso, gli elementi in uscita da un processo costituiscono elementi di ingresso per il processo successivo. "L'approccio per processi", ossia la capacità di gestire le attività tramite l'individuazione, comprensione e controllo di un insieme di processi fra loro correlati e finalizzati al conseguimento di un determinato obiettivo (soddisfazione dei requisiti) in modo sistematico ed organico, consente di esercitare un controllo globale, attivo, reattivo e pro attivo sul funzionamento dei processi stessi con conseguente miglioramento dell'efficienza ed efficacia della Organizzazione stessa e benefici per tutte le parti interessate e rappresenta il modello di riferimento per la Autorità Competente Regionale e Locale.

Il PCRP rappresenta lo strumento basilare da utilizzare affinché i controlli ufficiali siano programmati e svolti secondo principi di integrazione e ottimizzazione. Inoltre, esso:

- Stabilisce dei requisiti minimi di funzionalità ed efficienza per le AC tesi a garantire la conformità delle stesse al Regolamento UE 2017/625 ed all'Accordo Stato-Regioni 7/2/13, n. 46;
- Detta i criteri per monitorare l'efficacia e l'efficienza dei controlli effettuati dalle suddette A.C.;
- Uniforma le procedure e la modulistica utilizzate dalle AC per l'effettuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali;
- Definisce procedure univoche per la programmazione annuale dei controlli e la loro rendicontazione, in modo da verificare il raggiungimento degli obiettivi operativi;
- Detta indicazioni in merito alle modalità di categorizzazione degli operatori in base al rischio;
- Prevede la formazione del personale afferente alle AC.

### 1.3 Organismo Unico

La Unità Organizzativa (UO) Prevenzione della Direzione Generale (DG) Welfare è il punto di contatto regionale che cura la redazione del PCRP e gestisce le attività di coordinamento per la corretta attuazione del Piano, avvalendosi della collaborazione del Centro Regionale Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (C.R.I.A.N), istituito presso la ATS Brianza, del Centro Regionale Laboratorio di Prevenzione (C.R.L.P), istituito presso la ATS Città Metropolitana di Milano e del Nucleo di Coordinamento.

Il Nucleo di Coordinamento è costituito da:

- Dirigente della UO Prevenzione;
- Referente della UO Prevenzione della Sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano;
- Dirigente della Struttura – Data governance e qualità dell'offerta di prevenzione al cittadino ed alle imprese della UO Prevenzione;
- Direttori dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria delle ATS;
- Direttori dei SIAN delle ATS;
- Rappresentante del Centro Regionale Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Rappresentante del Centro Regionale Laboratorio di Prevenzione;
- Rappresentante dell'IZSLER;
- Rappresentante del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - NAS;

- Rappresentante dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione delle Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

Il Nucleo è convocato con cadenza almeno annuale e svolge le seguenti funzioni:

- Condivide e persegue gli obiettivi del PCRП, in una logica di collaborazione e coordinamento fra Enti;
- Esamina e condivide la relazione annuale del PCRП al fine di individuare le modalità di risoluzione delle eventuali criticità operative e gestionali riscontrate e delineare le azioni migliorative e di possibile integrazione finalizzate alla riprogrammazione dei controlli.

Nell'ambito del Nucleo potranno essere attivati gruppi tecnici, coordinati dal C.R.I.A.N o dal C.R.L.P, in relazione a tematiche specifiche ed emergenti anche avvalendosi di ulteriori competenze esterne.

---

## 2 OBIETTIVI STRATEGICI

---

Il presente Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) è in linea con il nuovo Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2023-2027 sancito con l'intesa Stato Regioni Rep. Atti n. 55/CSR del 22/03/2023 e ne richiama i seguenti obiettivi strategici declinati per l'ambito di competenza:

- Tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana e della sicurezza alimentare;
- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

Inoltre, in raccordo con il Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025, definisce come ulteriore obiettivo strategico:

- Il trattamento equo per i consumatori/cittadini circa la garanzia di alimenti sicuri immessi sul mercato, comprese le acque destinate al consumo umano distribuite;
- L'aumento del consumo di alimenti adeguati sotto l'aspetto nutrizionale.

Fermo restando che tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici sarà valutato annualmente prestando particolare attenzione, ai fini del presente piano, alle seguenti filiere:

- ✓ Olio d'oliva;
- ✓ Cereali;
- ✓ Frutta e ortaggi.

Nel Sistema di Gestione dei Controlli Ufficiali, la AC deve necessariamente tener conto degli obiettivi assegnati dal Ministero della Salute, contenuti nel DPCM del 12 gennaio 2017 con i nuovi Livelli essenziali di assistenza, che, tra l'altro, definisce le attività, i servizi e le prestazioni garantite ai cittadini con le risorse pubbliche messe a disposizione del Servizio Sanitario Nazionale. Tra queste, nel livello della Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, rientra la Sicurezza Alimentare – Tutela della salute dei consumatori (area E).

Fissare gli obiettivi significa definire traguardi di tipo quantitativo, utili a dimensionare l'organizzazione della AC e ad orientare la sua strategia.

Tutti i processi coinvolti nella produzione ed erogazione delle prestazioni devono essere monitorati, mediante l'utilizzo di opportuni indicatori per verificare il raggiungimento degli obiettivi. Infatti, l'art. 1 del D.M. 24 luglio 1995 - Contenuti e modalità di utilizzo degli indicatori



di efficienza e di qualità del SSN – prevede l'adozione da parte del Servizio sanitario nazionale di un insieme di indicatori, quale strumento ordinario e sistematico per l'autovalutazione e la verifica dell'efficienza gestionale e dei risultati conseguiti nell'esercizio delle attività sanitarie.

Nell'ambito dei controlli ufficiali, la misurazione diretta degli obiettivi di risultato e impatto risulta complessa. Per superare questa difficoltà, vengono identificati indicatori compositi, formati da diversi indicatori di processo o prodotto. Ciascun indicatore singolo è collegato all'obiettivo misurato dall'indicatore composito e dovrebbe essere ponderato in base alla sua importanza e contributo al raggiungimento dell'obiettivo. Questi indicatori di processo, noti come *proxy*, agiscono come sostituti e sono in grado di prevedere miglioramenti negli esiti o risultati, rappresentando dati misurabili di fenomeni difficilmente valutabili. La predittività di tali indicatori, definita robustezza, è strettamente legata alla solidità delle raccomandazioni cliniche su cui si basa l'indicatore.

In altre parole, quanto più solide sono le evidenze che supportano l'efficacia di un intervento, tanto più robusto sarà l'indicatore di processo corrispondente. Ad esempio, se un'impresa alimentare segue il sistema HACCP e implementa procedure igienico-sanitarie corrette, può garantire la produzione di alimenti sicuri che non trasmettono malattie. La verifica dell'efficacia e dell'adeguatezza dei controlli ufficiali, intesa come verifica del rispetto da parte degli operatori ATS delle disposizioni previste (norma cogente, procedure e istruzioni operative regionali e agenziali in vigore), può fungere da misura per valutare il conseguente beneficio per la salute, che rappresenta l'obiettivo di impatto.

Per il quinquennio 2023-2027 sono individuati, i seguenti obiettivi strategici:

- Definizione della metodologia per il calcolo e l'assegnazione della categorizzazione del rischio degli operatori;
- Implementazione del sistema informativo regionale per la gestione delle prestazioni del SIAN;
- Verifica strutturata della qualità delle prestazioni erogate dai SIAN per garantire il raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute del consumatore, garantendo il miglioramento continuo del sistema, l'appropriatezza, l'efficienza e la sostenibilità economica;
- Miglioramento della tutela del cittadino rispetto alla garanzia di alimenti sicuri, comprese le acque destinate al consumo umano, distribuiti sul territorio regionale, riducendo la variabilità nella appropriatezza dei controlli e garantendo equità di trattamento;
- Definire interventi mirati alla raccolta di dati epidemiologici, al fine di documentare la presenza e la distribuzione in una popolazione di stati morbosi associati o mediati dall'alimentazione, per stabilirne le cause, individuarne le tendenze nel tempo, mettere a fuoco le priorità e consentire interventi nutrizionali;

- Garantire l'aumento del consumo di alimenti adeguati sotto l'aspetto nutrizionale, in particolare da parte di soggetti fragili;

Si rimanda a successivi atti della DG Welfare - UO Prevenzione la declinazione degli obiettivi specifici e degli obiettivi operativi della ACR e ACL e dei relativi indicatori per la verifica ed il monitoraggio del loro raggiungimento.

Per conseguire gli obiettivi precedentemente stabiliti, ACR e ACL implementano, oltre alle consuete tecniche di controllo, strategie aggiuntive come i piani mirati di prevenzione.

I Piani Mirati di Prevenzione costituiscono una nuova metodologia d'azione volta a coniugare l'attività di promozione di buone pratiche con l'attività di vigilanza tipica dei Servizi di Prevenzione.

Tale piano può essere attivato in risposta a eventi sentinella o come risposta ad un bisogno formativo e informativo delle imprese, al fine di promuovere l'adesione a Linee Guida Regionali, Buone Prassi o l'applicazione di nuove normative.

Le fasi di attuazione comprendono:

1. Identificazione di punti critici - questa fase dovrebbe coinvolgere idealmente associazioni di categoria e attori dei sistemi di prevenzione;
2. Azione di promozione attraverso lettere, seminari pubblici e l'utilizzo del sito web per diffondere indicazioni tecniche sulle buone pratiche;
3. Richiesta alle aziende di auto-valutarsi su questi temi attraverso la compilazione di una scheda specifica da restituire all'Ente promotore;
4. Esercizio di controllo ufficiale sui trasgressori e su un campione statisticamente rappresentativo delle restanti aziende.

L'obiettivo fondamentale è quello di elevare gradualmente, nell'intero settore, il livello di prevenzione nutrizionale e/o sicurezza alimentare, evitando disparità di controllo.

### 3 AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Ai sensi dell'art 2 del D.lgs. n. 27/2021, il Ministero della Salute, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano e le Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono individuati quali Autorità competenti (AC) responsabili per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali ai fini dell'applicazione del Regolamento (UE) 2017/625 e relativi atti delegati e di esecuzione.

In applicazione di quanto sopra, l'Autorità Competente Regionale (ACR) si trova all'interno della Regione Lombardia e le Autorità Competenti Locali (ACL) sono collocate nelle Agenzie di Tutela della Salute (ATS) presenti sul suo territorio.



Le ATS istituite sono le seguenti:

- ❖ ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO;
- ❖ ATS DELL'INSUBRIA;
- ❖ ATS DELLA BRIANZA;
- ❖ ATS DI BERGAMO;
- ❖ ATS DI BRESCIA;
- ❖ ATS DI PAVIA;
- ❖ ATS DELLA MONTAGNA.

Ogni ATS, a norma dell'art. 6 comma 6 della Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33 s.m.i "Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità" è articolata in dipartimenti, fra cui il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS), dipartimento gestionale, caratterizzato da uso integrato delle risorse e con attribuzione di un budget unico, che raggruppa un insieme omogeneo di attività

complesse e semplici che richiedono una programmazione e un coordinamento unitario con risultati in termini di efficienza ed efficacia misurabili.

Con DGR n. 6608 del 30 giugno 2022 è stato individuato il Centro Regionale Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso la ATS Brianza e il Centro Regionale Laboratorio di Prevenzione presso la ATS Città Metropolitana di Milano.

Per l'attuazione dei piani di controllo l'ACR e le ACL si avvalgono delle reti dei laboratori di riferimento presenti sul territorio, costituiti dai Laboratori di Prevenzione, istituiti nelle ATS, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini" (IZSLER).

### **3.1 L'Autorità Competente Regionale (ACR)**

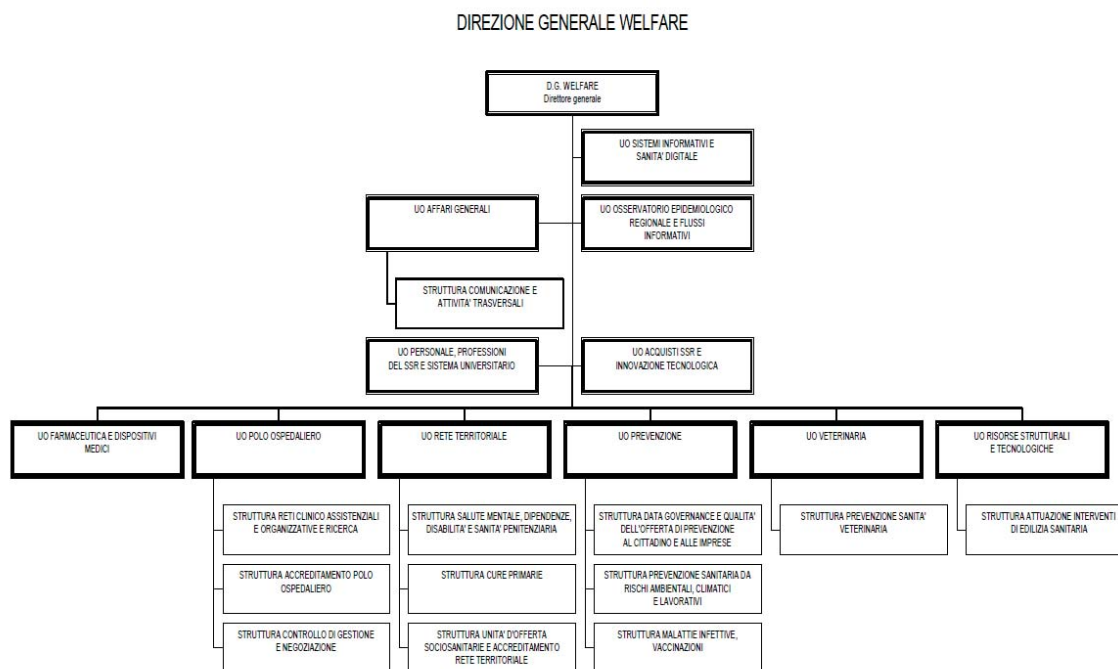
In Regione Lombardia, la competenza per la sicurezza alimentare è in capo alla Direzione Generale Welfare ed è assegnata all'Unità Organizzativa Prevenzione per quanto riguarda gli alimenti di origine non animale e i materiali destinati al contatto con gli alimenti, nonché la qualità delle acque destinate al consumo umano e la sorveglianza nutrizione.

Alla UO Prevenzione sono attribuite le seguenti attività, riconducibili alla funzione di ACR:

- Programmazione delle risorse e delle attività di prevenzione per la tutela della salute della comunità e della singola persona, innovandole e fondandole su criteri di semplificazione e sulle evidenze scientifiche disponibili;
- Predisposizione, indirizzi per l'attuazione e monitoraggio del Piano Regionale della Prevenzione (art 4 bis L.R. 33/2009), del Piano Regionale Strategico Operativo Influenzale (art. 4 ter L.R. 33/2009) per l'area di prevenzione e del Sistema Regionale Prevenzione Salute dai rischi ambientali e climatici;
- Emanazione di linee di indirizzo per la prevenzione delle malattie infettive e cronico degenerative, la promozione di stili di vita e ambienti favorevoli alla salute, la vigilanza e il controllo su attività economiche e di servizi ai fini della tutela dei lavoratori e dei consumatori;
- Definizione delle regole e degli obiettivi del SSR in tema di prevenzione e loro valutazione;
- Raccordo con le Direzioni del Ministero della Salute e partecipazione al Coordinamento Interregionale della Prevenzione per il coordinamento e confronto in tema di promozione della salute, prevenzione e tutela della salute dei cittadini, lavoratori, consumatori;
- Coordinamento delle Unità Operative a Valenza Regionale di competenza della UO Prevenzione (art. 5 comma 5 ter L.R. 33/2009);
- Programmazione e coordinamento delle attività di prevenzione e sorveglianza delle malattie da trasmissione alimentare, controllo e monitoraggio in materia di sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale, dei materiali a contatto con alimenti, della nutrizione e

della qualità delle acque destinate al consumo umano, in attuazione delle normative comunitarie e nazionali.

### 3.1.1 Organigramma dell'Autorità Competente Regionale



### 3.1.2 Punto di contatto della ACR



*Regione Lombardia - Giunta*

*DIREZIONE GENERALE WELFARE*

*UO PREVENZIONE*

*Piazza Città di Lombardia n.1*

*20124 Milano*

*Tel. 02 6765.1 - 02.6765 3118*

*[welfare@pec.regione.lombardia.it](mailto:welfare@pec.regione.lombardia.it)*

## 3.2 L'Autorità Competente Locale (ACL)

Ai sensi dell'art. 6 comma 6 della Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33 s.m.i "Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità", ogni ATS adotta l'organizzazione interna più idonea alla propria realtà territoriale, sottoponendola all'approvazione della Giunta regionale.

Ai sensi dell'art 58 della sopracitata legge regionale, in ogni DIPS è istituito il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ex DM 16 ottobre 1998.

I Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione sono configurati come strutture complesse (SC) che operano quali centri di responsabilità, dotati di autonomia tecnico-funzionale e organizzativa nell'ambito della struttura dipartimentale e rispondono del perseguimento degli obiettivi dipartimentali e agenziali, dell'attuazione delle disposizioni normative e regolamentari regionali, nazionali e internazionali, nonché della gestione delle risorse economiche attribuite.

Come da DGR n. XI/6026 del 01/03/2022 "*Linee guida regionali per l'adozione dei piani di organizzazione aziendale strategici (POAS) delle Agenzie di Tutela della Salute (ATS) [...]*", le SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione:

- Assicurano l'attività di prevenzione collettiva e di tutela della salute della popolazione attraverso azioni volte ad individuare e rimuovere le cause di nocività legate agli alimenti di origine non animale, materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti e alla nutrizione, garantendo quanto previsto dai LEA;
- Eseguono l'attività di controllo ufficiale e le altre attività ufficiali;
- Si raccordano per la programmazione dell'attività di controllo ufficiale con i Servizi del Dipartimento Veterinario e con le altre Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, a tutela della salute del consumatore, nonché per la gestione dei casi di malattie trasmesse da alimenti (MTA) con la struttura Medicina Preventiva nelle Comunità a cui compete l'effettuazione dell'inchiesta epidemiologica e l'attivazione dell'attività di controllo in capo alla struttura IAN, con il supporto dei Laboratori di Prevenzione e di IZSLER per le analisi sulle matrici alimentari;
- Monitorano le acque destinate al consumo umano attraverso la verifica delle attività dei Gestori del Servizio Idrico (Piani di sicurezza dell'acqua) e i controlli della rete degli acquedotti e, per la tutela delle falde e la gestione di episodi di inquinamento, in raccordo con il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica – Salute Ambiente e con ARPA;
- Assicurano i controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva, verificando tra l'altro i menù standard e le diete speciali e i controlli dei claims e delle etichette nutrizionali degli alimenti.

Come previsto dal Reg. UE 2017/625, il Legislatore europeo, riconoscendo che il controllo ufficiale ha un potenziale impatto sulla tutela della salute dei consumatori e sulle transazioni commerciali, e che deve essere svolto con un elevato grado di specializzazione, ha inteso imporre una struttura organizzativa ed operativa coerente, omogenea ed efficiente.

Già l'art. 7 bis del d.lgs. 502/92 e la successiva circolare del Ministro della Salute n.0001144-P-27/02/2013 individua i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione quali Strutture atte all'adempimento degli obblighi derivanti dall'ordinamento dell'Unione europea in materia di controlli ufficiali.

Nell'attuale modello organizzativo, al fine di assicurare le competenze necessarie così come previsto dalla circolare del Ministro della Salute n.0001144-P-27/02/2013, ferme restando le responsabilità

dei direttori generali e direttori sanitari delle ATS come dettagliato nell'art. 3 del d.lgs. 502/92, l'esercizio delle funzioni di Autorità competente è attribuito ai Direttori delle Strutture Complesse Igiene Alimenti e Nutrizione.

### 3.2.1 Impegno della direzione

La Direzione del SIAN deve fornire evidenza del proprio impegno nella implementazione del sistema di gestione dei controlli ufficiali:

- Concordando con la Direzione della Agenzia di Tutela della Salute, in sede di negoziazione di budget, gli obiettivi di programmazione delle attività;
- Assicurando il coerente utilizzo delle risorse secondo criteri di efficacia ed efficienza favorendo l'adozione di un principio di integrazione tra i Dipartimenti e i Servizi coinvolti nella attività di controllo ufficiale;
- Predisponendo i piani integrati di prevenzione e controllo in armonia con le indicazioni regionali;
- Assicurando che le responsabilità e le autorità siano definite e comunicate nell'ambito della organizzazione attraverso l'implementazione e lo sviluppo di appropriati processi di comunicazione interni ed esterni;
- Definendo e sviluppando efficaci canali di comunicazione con il cliente, i consumatori e gli Operatori economici e le altre parti interessate in merito a informazioni relative al prodotto/servizio erogato, informazioni di ritorno da parte del cliente inclusi i suoi reclami, quesiti del cliente e di altri stakeholder;
- Definendo metodi per il monitoraggio e misurazione dei processi e dei prodotti derivanti al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi assegnati;
- Assicurando il tempestivo flusso informativo dei dati di attività all'interno (Direzione Agenziale) e all'esterno della organizzazione stessa (Regione) secondo modalità definite (Sistema Informativo della Prevenzione o altri sistemi in uso);
- Effettuando periodici riesami del proprio sistema di gestione al fine di valutarne l'adeguatezza e migliorarne in continuo l'efficacia, attivando, ove necessario, opportune azioni preventive e/o correttive.

### 3.2.2 Punto di contatto delle ACL

ATS	INDIRIZZO	TELEFONO	INDIRIZZI MAIL-PEC
ATS DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO	Via Statuto, 5 - 20121 Milano	02/85789764	<a href="mailto:sianmi@ats-milano.it">sianmi@ats-milano.it</a> <a href="mailto:dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it">dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it</a>

ATS DELL'INSUBRIA	Via Rossi, 9 – 21100 Varese (VA)	0332/277576	<a href="mailto:sianinsubria@ats-insubria.it">sianinsubria@ats-insubria.it</a> <a href="mailto:protocollo@pec.ats-insubria.it">protocollo@pec.ats-insubria.it</a>
ATS DELLA MONTAGNA	Via Stelvio n. 25 presso l'ospedale di Sondrio – 23100 - Sondrio	0342-555126	<a href="mailto:seg.dp@ats-montagna.it">seg.dp@ats-montagna.it</a> <a href="mailto:dips.sondrio@pec.ats-montagna.it">dips.sondrio@pec.ats-montagna.it</a>
ATS DELLA BRIANZA	Via Novara, 3 - 20832 Desio (MB)	0362/304816	<a href="mailto:igiene.alimenti.nutrizione@ats-brianza.it">igiene.alimenti.nutrizione@ats-brianza.it</a> <a href="mailto:protocollo@pec.ats-brianza.it">protocollo@pec.ats-brianza.it</a>
ATS DI BERGAMO	VIA BORGO PALAZZO, 130 24125 BERGAMO	035/2270585 035/2270586	<a href="mailto:direzione.ian@ats-bg.it">direzione.ian@ats-bg.it</a> <a href="mailto:protocollo@pec.ats-bg.it">protocollo@pec.ats-bg.it</a>
ATS DI BRESCIA	Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia – Edificio I	030/3838037	<a href="mailto:igienealimenti@ats-brescia.it">igienealimenti@ats-brescia.it</a> <a href="mailto:protocollo@pec.ats-brescia.it">protocollo@pec.ats-brescia.it</a>
ATS DELLA VAL PADANA	Via dei Toscani, 1 – 46100 Mantova (MN)  Via San Sebastiano, 14 – 26100 Cremona (CR)	0376/334952 0372/497481	<a href="mailto:sian@ats-valpadana.it">sian@ats-valpadana.it</a> <a href="mailto:protocollo@pec.ats-valpadana.it">protocollo@pec.ats-valpadana.it</a>
ATS DI PAVIA	Via Indipendenza, 3 - 27100 Pavia	0382/432418	<a href="mailto:protocollo@pec.ats-pavia.it">protocollo@pec.ats-pavia.it</a> ; <a href="mailto:igienealimenti@ats-pavia.it">igienealimenti@ats-pavia.it</a>

### 3.3 I Laboratori di Riferimento

Il D.lgs. 27/2021 s.m.i all'art. 9, individua, ai sensi dell'articolo 37 del Reg. UE 2017/625, i seguenti laboratori ufficiali:

- l'Istituto superiore di sanità (ISS);
- Gli Istituti zooprofilattici sperimentali (IZZSS);
- I Laboratori di sanità pubblica delle unità sanitarie locali
- I Laboratori delle agenzie per la protezione dell'ambiente (ARPA);
- I Laboratori designati quali laboratori nazionali di riferimento (LNR);

E prevede che tali Laboratori operino in rete.

#### 3.3.1 Laboratori di Prevenzione

In Regione Lombardia sono presenti 7 Laboratori di Prevenzione istituiti all'interno dei DIPS delle ATS, ad esclusione dell'ATS di Pavia, che svolgono attività analitica microbiologica e chimica a supporto dell'attività di controllo dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria. Nell'ambito del controllo ufficiale per la sicurezza alimentare, garantiscono quindi le analisi microbiologiche e chimiche degli alimenti di origine non animale edei materiali destinati al contatto con gli alimenti, nonché delle acque destinate al consumo umano.



A partire dal 2012, con una serie di DGR, si è formalizzato un percorso di razionalizzazione e integrazione dell'attività dei Laboratori di Prevenzione, attraverso la riqualificazione delle attività analitiche, basato sui principi di efficienza e di economicità. In particolare, sono stati individuati i Laboratori di Riferimento regionale per quelle analisi che richiedono significativi investimenti in relazione alle metodiche analitiche e/o per quelle eseguite su un numero non elevato di campioni, riconoscendo la sussistenza, ove presente, di condizioni di operatività strumentale adeguata agli standard stabiliti dall'Europa. È stato inoltre approvato il catalogo delle prestazioni erogate, con relativo tariffario.

I Laboratori di Prevenzione costituiscono oggi una Rete, coordinata dalla UO Prevenzione con il supporto del Centro Regionale Laboratorio di Prevenzione, individuato nella UOC Laboratorio di Prevenzione della ATS Città Metropolitana di Milano.

È attualmente in corso una ulteriore razionalizzazione delle prestazioni e una riorganizzazione della Rete, grazie all'implementazione della proposta progettuale per il rafforzamento complessivo delle strutture di SNPS-SNPA di cui alla DGR XI/6990 del 19/09/2022, prevedendo il miglioramento delle capacità analitiche esistenti, la sostituzione della strumentazione obsoleta e lo sviluppo di nuove linee analitiche.

### **3.3.2 IZSLER**

La legge regionale n. 9 del 30/06/2014 "Ratifica dell'intesa tra la Regione Lombardia e la Regione Emilia-Romagna concernente il riordino dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna" disciplina, nel rispetto dei principi di cui al D.lgs. n. 502 del 30/12/1992 e dei principi di cui all'art. 10 del D.lgs. n. 106 del 28/06/2012, le modalità gestionali, organizzative e di funzionamento dell'Istituto, nonché l'esercizio delle funzioni di indirizzo, vigilanza e controllo della Regione sull'Istituto stesso. Nel 2016 è stato istituito un "comitato tecnico" tra le Regioni Lombardia, Emilia-Romagna e IZSLER con funzioni di integrazione e coordinamento tecnico al fine di uniformare, razionalizzare e semplificare il rapporto fra IZSLER e autorità competenti regionali e locali.

La ACR affida ad IZSLER le attività di analisi degli alimenti di origine non animale, prelevate dalle ACL in corso di controllo ufficiale, in via prioritaria per le combinazioni matrice/analita non disponibili nei Laboratori di Prevenzione (LP) delle ATS. Inoltre, l'IZSLER supporta le ACL nei casi di Malattie trasmesse da alimenti (MTA) ove necessario.

## **3.4 Misure di Coordinamento**

Secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 2017/625, nonché dall'articolo 3 (Piano di controllo nazionale pluriennale) del Decreto Legislativo 27/2021 s.m.i, il Ministero della Salute, designato ai sensi dell'articolo 12, comma 3 lettera c) della legge 4 ottobre 2019, n.117, quale organismo unico di coordinamento, coordina, individuando modalità e strumenti condivisi, le autorità competenti

responsabili dei controlli ufficiali nei settori di cui all'articolo 1, comma 2 del medesimo regolamento nella predisposizione del Piano di controllo nazionale pluriennale. Al fine di assicurare l'omogeneità e l'uniformità di comportamento nell'effettuazione dei controlli ufficiali, nel rispetto dei principi sanciti dal regolamento (UE) 2017/625, qualora siano coinvolte diverse autorità competenti, il Ministero della salute coordina l'attività delle stesse individuando modalità e strumenti condivisi.

#### **3.4.1 Coordinamento ACC-ACR**

Il raccordo tra la ACR e l'ACC è assicurato dal Coordinamento Sanità Animale e Igiene Alimentare, quale gruppo di lavoro tecnico permanente, afferente al Coordinamento Interregionale della Prevenzione (CIP), che garantisce la promozione e condivisione di tematiche di sicurezza alimentare comuni tra le Regioni e le Province Autonome, elaborando documenti da proporre al Ministero della Salute, ad altre amministrazioni centrali dello Stato e tra le Regioni.

#### **3.4.2 Coordinamento ACR-ACL.**

La Regione attua il coordinamento tra ACR e ACL mediante l'istituzione di una "Tavolo di Coordinamento Permanente dei SIAN" che ha carattere consultivo sulle strategie e sulla pianificazione regionale.

Il Tavolo di Coordinamento è presieduto dal Dirigente della UO Prevenzione di Regione Lombardia o suo delegato, quale referente con posizione organizzativa sulla sicurezza alimentare, e ad essa partecipano i Direttori dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ATS e/o loro delegati, un rappresentante del C.R.I.A.N. e ove necessario un rappresentante del C.R.L.P. o altro esperto tecnico.

La UO Prevenzione indice il Tavolo di Coordinamento con frequenza trimestrale per la condivisione dei risultati delle attività svolte e ogni qualvolta si renda necessario.

Nel Tavolo di Coordinamento, sono oggetto di condivisione: la definizione dei criteri per la programmazione delle attività, per la gestione delle emergenze, le procedure per la realizzazione dei controlli, l'integrazione dei sistemi informativi e la loro rimodulazione per il soddisfacimento dei debiti informativi, la condivisione dei risultati degli audit di settore e di sistema operati tra ACC, ACR, ACL.

Altresì, sono istituiti dei gruppi di lavoro tecnici, coordinati dal Referente della sicurezza alimentare della UO Prevenzione o dal C.R.I.A.N. o dal C.R.L.P., con componenti indicati dai SIAN delle ATS.

Ai sensi dell'art. 2 comma 2 del d.lgs. 27/2021 s.m.i, ai fini di realizzare l'appropriatezza e l'uniformità dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, sul territorio regionale sono promosse e coordinate dalla ACR, mediante appositi atti, attività di controllo congiunte tra operatori dei SIAN delle ATS diverse, con lo scopo di allineare le modalità operative, l'adozione delle azioni conseguenti e le valutazioni degli esiti dei controlli.

È prevista la massima integrazione dei controlli tra i SIAN ed i Servizi Veterinari, i quali dovranno

operare congiuntamente nell'ambito di attività che ne prevedano la competenza di entrambi, come nel caso di controlli per MTA.

### **3.4.3 Coordinamento tra ACR e Laboratori**

La Regione attua il coordinamento tra ACR e i Laboratori di Prevenzione mediante l'istituzione di una "Gruppo di Coordinamento" che ha carattere consultivo sulle strategie e sulla pianificazione regionale.

Il Gruppo è presieduto dal Dirigente della UO Prevenzione di Regione Lombardia o suo delegato, quale referente con posizione organizzativa sulla sicurezza alimentare, e coordinato dal Direttore del C.R.L.P.; ad esso partecipano i Direttori dei Laboratori di Prevenzione delle ATS e/o loro delegati.

In base ad esigenze puntuali, il gruppo può essere integrato con IZSLER.

La UO Prevenzione o il Direttore del C.R.L.P. convoca il Gruppo con frequenza almeno trimestrale per la condivisione dei risultati delle attività svolte e ogni qualvolta si renda necessario.

Nel Gruppo sono oggetto di condivisione: la definizione dei criteri per la programmazione delle attività, per la gestione delle emergenze, le procedure per la realizzazione di campionamento e analisi, l'integrazione dei sistemi informativi e la loro rimodulazione per il soddisfacimento dei debiti informativi, la condivisione dei risultati degli audit operati tra laboratori e da Accredia.

Possono essere istituiti dei gruppi di lavoro tecnici su argomenti specifici, coordinati dal C.R.L.P., con componenti indicati dai Direttori dei Laboratori di Prevenzione.

### **3.4.4 Coordinamento ACR-ACL e altri Enti e Forze di Polizia.**

Regione Lombardia ha istituito con DGR 1105/2013 un Tavolo di coordinamento delle Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare di cui fanno parte insieme alla DG Welfare, UVAC, USMAF, PIF, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - NAS, la Capitaneria di Porto, l'Agenzia delle dogane e dei monopoli, la Polizia di Stato (Stradale), il Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari - CUFAA, l'Ispettorato Centrale per la Tutela della Qualità e Repressioni Frodi dei prodotti agroalimentari- ICQRF e la Polizia Stradale.

Ai fini del presente piano, la UO Prevenzione organizza almeno un incontro annuale, durante i quali sono invitate le Autorità sopra menzionate per discutere e definire:

- I criteri condivisi per la programmazione ordinaria delle attività di ciascun'Autorità Competente;
- Le modalità di realizzazione dei controlli coordinati, integrati e, se del caso, congiunti sulle imprese del settore agroalimentare;
- Eventuali corsi di formazione in forma congiunta;

- L'integrazione dei sistemi informativi e, se del caso, garantire lo scambio d'informazioni in merito agli esiti dei singoli controlli.

### 3.5 Formazione

Ai sensi dell'art. 5 paragrafo 4 del Reg. (UE) 2017/625 il personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali:

- *Riceve, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consente di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;*
- *Si mantiene aggiornato nel proprio ambito di competenza e riceve, se del caso, ulteriore formazione su base regolare; e*
- *Riceve formazione sui temi di cui al capo I dell'allegato II e sugli obblighi inerenti alle autorità competenti in forza del presente regolamento, se del caso."*

L'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013 "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento 882/2004" a tal proposito prevede tre percorsi formativi per gli operatori:

1. Un primo percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel Controllo Ufficiale per approfondire "gli elementi informativi comuni" e per eseguire tutte le tecniche di controllo previste dall'art. 10 del Reg. 882/2004;
2. Un secondo percorso destinato a coloro che devono svolgere audit sugli Operatori del Settore Alimentare - OSA di cui all'art. 10 e all'art. 4 del Reg. 882/2004;
3. Un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. 882/2004;

Il mantenimento della competenza di cui sopra si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che:

- L'ispettore frequenti corsi di formazione relativi ai vari aspetti della sicurezza alimentare;
- L'auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione ed aggiornamento.

La ACR, con il supporto del C.R.I.A.N. e del C.R.L.P., organizza corsi per la formazione e l'addestramento del personale sia delle ACR che delle ACL, redigendo un piano formativo annuale sulla base delle esigenze emerse in occasione delle attività di controllo, ovvero derivanti da nuove normative o procedure.

È compito delle ACL organizzare dei corsi per la formazione e l'addestramento del personale che effettua controlli ufficiali, secondo le Linee guida per la progettazione dei percorsi formativi di

cui alla nota del Dirigente della UO Prevenzione - protocollo G1.2022.0055487 del 29/12/2022.

Ai fini di realizzare l'appropriatezza e l'uniformità dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, è preferibile che ogni ACL organizzi dei corsi per la formazione e l'addestramento del personale aperti agli operatori dei SIAN lombardi.

---

## 4 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

---

La legislazione in materia di filiera agroalimentare mira a prevenire i rischi e a promuovere taluni aspetti della qualità della produzione di animali e merci, con riferimento tanto alle merci che entrano nell'Unione europea quanto a quelle già presenti sul mercato. Le AC devono predisporre sistemi di controllo che verifichino il rispetto da parte degli operatori di quanto prescritto dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare.

Nella pianificazione dei controlli ufficiali e degli altri processi dei SIAN si tiene conto anche del DPCM 12 gennaio 2017 relativo ai nuovi Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), che, tra l'altro, definisce le attività, i servizi e le prestazioni garantite ai cittadini con le risorse pubbliche messe a disposizione del Servizio sanitario nazionale. Tra queste, nel livello della Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica rientra la sicurezza alimentare per la tutela della salute dei consumatori.

Il raggiungimento di obiettivi di efficacia dell'attività di controllo per la sicurezza alimentare a tutela del consumatore presuppone una adeguata programmazione e una sistematica e completa attuazione della stessa, declinata mediante il controllo di tutta la filiera, dalla materia prima al prodotto alimentare destinato al consumatore finale, compreso quanto attiene ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti stessi.

Conformemente a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2017/625, i controlli ufficiali devono essere effettuati ad intervalli regolari, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di merci ed in merito a tutti gli operatori disciplinati dalla legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare.

Al fine di ottemperare agli obblighi del controllo ufficiale, devono essere garantite le adeguate risorse umane ed economiche.

Si ritiene necessario definire preliminarmente cosa si intende per:

- **Pianificazione (planning)** → individuazione degli obiettivi strategici stabiliti in base alla valutazione del rischio (riskbased) e individuati nel presente piano.
- **Programmazione (programming)** → l'individuazione degli obiettivi operativi che ciascuna AC deve svolgere per il raggiungimento degli obiettivi strategici.

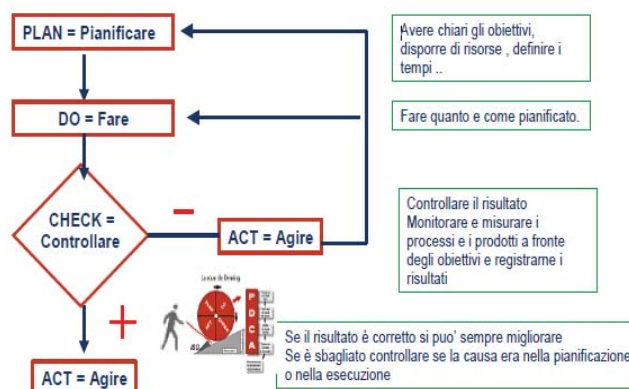
La UO Prevenzione definisce con propri atti degli obiettivi annuali.

Sulla base delle indicazioni del presente piano e di altri atti di indirizzo della UO Prevenzione – DG Welfare, ogni ACL deve predisporre annualmente il piano integrato dei controlli (PIC) che contiene gli obiettivi qualitativi e quantitativi delle varie attività da svolgere nell'anno.

Al Sistema di Gestione dei Controlli Ufficiali deve essere applicata la metodologia PDCA (Plan,

Do, Check, Act) che viene sinteticamente richiamata nella figura seguente:

### I PROCESSI E IL MODELLO PDCA



## 4.1 Controlli Ufficiali e altre attività ufficiali

L'articolo 2 del Reg. UE 2017/625 definisce e opera una distinzione tra «controlli ufficiali» e «altre attività ufficiali»<sup>2</sup> effettuati dalle autorità competenti designate conformemente all'articolo 4 del medesimo regolamento:

### Articolo 2 Controlli ufficiali e altre attività ufficiali

1. Ai fini del presente regolamento, per «controlli ufficiali» si intendono attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare: a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale.

2. Ai fini del presente regolamento, per «altre attività ufficiali» si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali.

<sup>2</sup> Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) 2022/C 467/02

Questa distinzione è importante perché si applicano norme e condizioni diverse, a seconda che un'attività sia un «controllo ufficiale» o un'«altra attività ufficiale». In particolare, l'articolo 1, paragrafo 5 del Reg. UE 2017/625 specifica quali disposizioni di tale regolamento si applichino anche ad altre attività ufficiali e, come corollario, quali disposizioni si applichino soltanto ai controlli ufficiali.

Secondo la definizione data all'articolo 2, paragrafo 1 del Reg. UE 2017/625 i «controlli ufficiali» sono eseguiti al fine di verificare il rispetto da parte degli operatori o degli animali e delle merci delle norme del Reg. UE 2017/625 e/o della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, di tale regolamento. Questa definizione implica tre caratteristiche che un'attività deve soddisfare contemporaneamente al fine di essere considerata un «controllo ufficiale»:

La sua finalità consiste nel:

- a) Verificare il rispetto
- b) Da parte degli operatori o degli animali e delle merci
- c) Delle norme del Reg. UE 2017/625 e/o della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, di tale regolamento.

I controlli del rispetto di norme diverse da quelle del Reg. UE 2017/625 e dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Reg. UE 2017/625 non sono considerati né «controlli ufficiali» né «altre attività ufficiali» ai sensi dell'articolo 2 del suddetto regolamento.

## 4.2 Principi di programmazione dei controlli ufficiali

La pianificazione pluriennale e la programmazione annuale dell'attività di controllo ufficiale prevedono azioni sia a livello regionale che locale.

Per agevolare l'adempimento agli obblighi di cui all'art. 5 del Reg. UE 2017/625, la DG Welfare di Regione Lombardia ha emanato il Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali che fissa i requisiti generali di carattere organizzativo, procedimento amministrativo e modus operandi dei controlli ufficiali che devono essere applicati da tutti SIAN delle ATS.

Il Manuale è lo strumento attuativo per perseguire in particolare l'obiettivo di corretta, efficace e omogenea conduzione dei controlli finalizzati alla sicurezza alimentare tramite un sistema di controllo basato su procedure standardizzate, garantendo:

- Trasparenza nei confronti sia degli operatori della filiera alimentare assoggettati ai controlli sia dei consumatori;
- Omogenea valutazione delle capacità degli operatori del settore di garantire con l'autocontrollo che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati dai regolamenti, compresa l'identificazione e la



rintracciabilità dei prodotti posti in commercio.

Il Manuale Operativo persegue i seguenti obiettivi:

- Definire le procedure operative delle attività che compongono il controllo ufficiale;
- Riconoscere un sistema di categorizzazione del rischio correlato con le caratteristiche delle attività produttive, degli alimenti, dei mangimi, nonché con lo stato sanitario degli animali destinati al consumo umano;
- Progettare un sistema di auditing (dei sistemi organizzativi e gestionali, dei processi, dei prodotti), che agisca nell'ottica del miglioramento continuo delle attività di controllo;
- Revisionare il sistema di raccolta, elaborazione e valutazione dei dati del controllo ufficiale tenendo conto dei sistemi informatici già in essere o in via di realizzazione;
- Sviluppare competenze sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, in relazione al Reg. (CE) n. 882/2004.

Il Manuale è inoltre affiancato da documenti di indirizzo regionale su argomenti specifici.

#### **4.2.1 Programmazione, monitoraggio e verifica della ACR**

Il processo della pianificazione, programmazione, monitoraggio e rendicontazione delle attività della ACR è articolato nelle seguenti fasi:

- Riesame della Direzione;
- Programmazione;
- Monitoraggio dei processi della ACL;
- Rendicontazione alla ACC;
- Comunicazione/trasparenza dei CU.

L'ACR, attraverso l'analisi degli indicatori, svolge annualmente attività di verifica del rispetto degli adempimenti e del raggiungimento degli obiettivi delle ACL, previsti dal PCRP.

Ai fini della valutazione dell'efficacia del controllo ufficiale delle ACL, l'ACR effettua una programmazione strategica pluriennale ed annuale di attività di audit sulle ACL secondo le modalità declinate nella procedura "Gestione del Sistema di Audit svolti ai sensi dell'Art. 6 del Reg. n. (UE) 2017/625". Si rimanda a quanto descritto nel Capitolo 5.

L'ACR adotta strumenti di comunicazione degli obiettivi/risultati delle attività, quali comunicati stampa, siti web, convegni e altre iniziative, al fine di assicurare una chiara comunicazione ad autorità, portatori di interesse, organi di informazione e cittadini sul profilo di rischio del territorio,

garantendo trasparenza sui criteri di programmazione delle azioni di controllo.

#### **4.2.2 Categorizzazione del rischio degli operatori e frequenze di controllo**

Ai fini di una corretta programmazione dei controlli ufficiali, tutte le linee d'attività svolte negli stabilimenti vengono categorizzate in base al rischio.

L'art. 9 del Reg. (UE) 2017/625 sancisce, al primo paragrafo, che le autorità competenti effettuino regolarmente controlli ufficiali su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata, in considerazione.

- Dei rischi identificati associati:
  - Ad animali e merci;
  - Alle attività sotto il controllo degli operatori;
  - Al luogo delle attività o delle operazioni degli operatori;
- All'impiego di prodotti, processi, materiali o sostanze che possono influire sulla sicurezza, l'integrità e la salubrità degli alimenti, o la sicurezza dei mangimi, sulla salute o sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante o, nel caso di OGM e prodotti fitosanitari, possono anche avere un impatto negativo sull'ambiente;
- Di eventuali informazioni indicanti la probabilità che i consumatori siano indotti in errore, in particolare relativamente alla natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, il periodo di conservazione, il paese di origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o produzione degli alimenti;
- Dei precedenti degli operatori in merito agli esiti dei controlli ufficiali effettuati su di essi e alla loro conformità alla normativa <<omissis>>;
- Dell'affidabilità e dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori stessi, o da terzi su loro richiesta, compresi, se del caso, regimi di certificazione di qualità privati, al fine di accertare la conformità alla normativa <<omissis>>;
- Di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità alla normativa <<omissis>>.

Al secondo paragrafo stabilisce che le autorità competenti effettuino regolarmente controlli ufficiali, con la frequenza opportuna determinata in base al rischio, per individuare eventuali violazioni intenzionali della normativa <<omissis>>.

Nella classificazione in base al rischio possono essere identificate due facce, ossia ex-ante ed ex-post, che concorrono e si completano l'una con l'altra al fine di inglobare e rispettare i dettami normativi cogenti.

L'accordo Stato Regioni 212/CSR del 10/11/2016 fornisce le linee di indirizzo per la classificazione in base al rischio degli stabilimenti nonché per la loro identificazione.

Per stabilimento si intende difatti un'unità economica di un'impresa che può esercitare una o più attività.

A livello regionale tutti gli stabilimenti sono classificati in tre categorie di rischio:

- Rischio elevato;
- Rischio medio;
- Rischio basso.

Tale classificazione consente alla ACL di procedere ad una adeguata programmazione dell'attività così come definito dall'accordo Stato Regioni 212/CSR del 10/11/2016.

La classificazione in base al rischio degli stabilimenti alimentari si basa, preliminarmente, sulla classificazione **ex-ante** degli stabilimenti che avviene all'atto della notifica, all'autorità competente, dell'attività alimentare ai sensi della art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, quando ancora non è stato eseguito alcun controllo ufficiale. L'attribuzione del livello di rischio determinerà in prima istanza la frequenza dei controlli ufficiali a cui l'impresa alimentare sarà sottoposta.

Una volta attribuito il livello di rischio, lo stesso potrà inoltre essere modificato (**ex-post**) sia in senso negativo che positivo, anche in tempi relativamente ristretti, in considerazione di diversi aspetti, quali:

- Rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- Esiti dei campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- Non conformità evidenziate nel corso della normale attività controllo ufficiale;
- Risoluzioni di non conformità pregresse.

Nel corso del 2021 l'U.O. Prevenzione della Direzione Generale Welfare (DGW) di Regione Lombardia in collaborazione con il SIAN di ATS Brianza e l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (Organization for Economic Co-operation and Development – OECD) hanno realizzato un progetto con lo scopo di razionalizzare e ridurre la variabilità nella appropriatezza dei controlli ufficiali eseguiti dall'autorità competente, in linea con l'Obiettivo 4 PL13\_OT01 del PRP 2021-2025. Precisamente, sono stati analizzati i flussi informativi dei controlli ufficiali eseguiti e dei provvedimenti adottati dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle n. 8 ATS Lombarde ed a seguito della costituzione di un tavolo tecnico di esperti è stato costruito un algoritmo (strumento operativo) per la classificazione - ex-post - in base al rischio delle imprese alimentari e produttrici di MOCA, soggette a registrazione, al fine di adempiere al praeceptum legis di cui all'art. 9 del Reg. UE 2017/625.

L'algoritmo, difatti, supporta le ACL nella pianificazione annuale dei controlli, fornendo dei criteri specifici per la classificazione in base al rischio delle imprese, tenuto conto degli esiti dei controlli ufficiali pregressi, con lo scopo di prevenire possibili danni alla salute del consumatore, migliorandone la performance.

A partire dal 2023 è in corso la progettazione di un modello di valutazione del rischio ex-ante degli operatori soggetti al controllo ufficiale che costituisce uno degli obiettivi strategici del presente piano.

#### **4.2.3 Programmazione, monitoraggio e verifica della ACL**

La programmazione delle attività della ACL inizia dalla ricognizione – in ottemperanza alle disposizioni previste dalle norme – dei controlli ufficiali da svolgere e delle risorse disponibili, proseguire dettagliando le attività da effettuare nella realtà del proprio contesto (basata quindi sulle anagrafiche di riferimento), e giungere infine ad una adeguata suddivisione dei compiti tra le articolazioni organizzative, funzionali e tra gli operatori del controllo ufficiale. Tale suddivisione dovrà essere tanto più puntuale quanto più prossima al momento operativo e al livello organizzativo competente.

Per la programmazione dei controlli ufficiali e delle attività correlate, la ACL deve tenere conto della rendicontazione delle attività di controllo ufficiale svolte, delle conclusioni degli audit ricevuti e delle verifiche dell'efficacia dei controlli ufficiali.

Il processo di programmazione deve consentire di evidenziare la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente. Tale criticità deve successivamente essere oggetto di analisi all'interno dell'ACL, e qualora la criticità risulti non sanabile, rappresentata al livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni di competenza. Tali disposizioni, infatti, definiscono i livelli essenziali di assistenza che il Sistema Sanitario Nazionale deve erogare, e che costituiscono la mission istituzionale<sup>3</sup>. In ogni caso, al fine di ottemperare agli obblighi del controllo ufficiale, devono essere garantite le adeguate risorse umane ed economiche.<sup>4</sup>

Il processo della pianificazione, programmazione, monitoraggio e rendicontazione delle attività della ACL è articolato nelle seguenti fasi:

- Riesame della Direzione;
- Programmazione;

---

<sup>3</sup> D.P.C.M. 12/01/2017 "Definizione e aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza, di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502" - In base all'articolo 2 "Aree di attività della prevenzione collettiva e sanità pubblica" del DPCM: 1.Nell'ambito della Prevenzione collettiva e sanità pubblica, il Servizio sanitario nazionale garantisce, attraverso i propri servizi nonché avvalendosi dei medici ed i pediatri convenzionati, le seguenti attività: [...] e) sicurezza alimentare - tutela della salute dei consumatori; [...]

<sup>4</sup> Gli Stati membri dovrebbero garantire la costante disponibilità di adeguate risorse finanziarie per dotare congruamente di personale e attrezzature le autorità competenti che effettuano i controlli ufficiali e le altre attività Ufficiali (Considerando 65 del Reg. UE 2017/625)

- Assegnazione e gestione dei processi;
- Esecuzione;
- Monitoraggio dei processi;
- Rendicontazione alla ACR e alla ACC;
- Comunicazione/trasparenza dei CU.

La ACL gestisce le anagrafiche (ex art. 10 del Reg. UE 2017/625 – LEA E1) e classifica gli operatori secondo le indicazioni della ACR, definendo il fabbisogno di controllo ufficiale secondo le frequenze di controllo stabilite a livello regionale.

La classificazione degli stabilimenti in base ad una categorizzazione del rischio è l'elemento propedeutico, unitamente alla frequenza e al numero delle attività stabilite dalla ACR, alla determinazione delle risorse per soddisfare il fabbisogno di controllo ufficiale.

Per fabbisogno di controllo ufficiale si intende il numero dei controlli ufficiali da effettuare, derivante dalla classificazione del rischio degli operatori e dalla relativa frequenza dei controlli.

Successivamente l'ACL valuta le risorse umane disponibili per la realizzazione del fabbisogno del CU, in relazione alle singole competenze e definisce, secondo le indicazioni della ACR, la capacità di controllo ufficiale e il numero dei CU da eseguire.

Per capacità di controllo ufficiale si intende il numero dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali che l'ACL può effettuare, derivante dalla disponibilità di risorse umane presenti, correlata all'erogazione di altre attività del Servizio.

Per lo svolgimento dei controlli ufficiali, le ACL si avvalgono delle procedure stabilite dalla ACR.

Altresì, la ACL stabilisce un monitoraggio periodico (trimestrale, semestrale, ecc.) delle attività programmate al fine di valutare lo stato di avanzamento nel raggiungimento degli obiettivi nonché esegue la verifica dell'efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali secondo le indicazioni del Decreto DUO n. 1272 del 02/02/2018 *"Indirizzi regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare"*.

Ogni ACL definisce annualmente il piano dei controlli e delle attività, il piano di lavoro individuale per operatore con quantificazione ed assegnazione dei controlli/attività. La programmazione prevista da ciascuna ACL potrà essere integrata sviluppando attività aggiuntive per rispondere ai bisogni locali.

Le attività sopra descritte sono responsabilità della Direzione delle Strutture Complesse della ACL che le attua secondo le indicazioni regionali di cui al capitolo 7.

Almeno una volta l'anno, l'ACL pubblica le informazioni concernenti: il tipo, il numero e i risultati dei controlli ufficiali; il tipo e il numero dei casi di non conformità rilevati; il tipo e il numero delle misure

di cui all'articolo 138 del Reg. UE 2017/625; il tipo e il numero dei casi in cui sono state inflitte le sanzioni di cui all'articolo 139 del medesimo regolamento.

### 4.3 Macroaree e settori

Le attività di controllo, previste all'articolo 1 par. 2 del Regolamento (UE) 2017/625, sono distinte in 10 settori, sui quali si applicano i controlli ufficiali per la verifica del rispetto della normativa comunitaria. Ai fini del presente PCRP verrà trattato il settore degli alimenti e della sicurezza alimentare, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti.

L'area **Alimenti e Sicurezza Alimentare** è composta dai seguenti settori, individuati in base alla tipologia del controllo ed allo scopo del presente PCRP:

- Controllo sugli operatori: ispezione e audit;
- Controlli analitici;
- Altri controlli;

#### 4.3.1 Controllo sugli operatori: ispezione

Le ispezioni sono condotte dalla ACL e non sono oggetto di preavviso all'operatore, tranne nel caso in cui tale preavviso è necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale, ovvero qualora il mancato preavviso possa inficiare l'esecuzione stessa dell'ispezione (ad es. negli stabilimenti che operano saltuariamente, in aziende agricole, intermediari, dove spesso non sono presenti gli addetti, cassette dell'acqua, ecc.).

L'ispezione è il controllo rivolto esclusivamente alla verifica di prescrizioni di legge intesi come requisiti. Durante un'ispezione, è possibile condurre campionamenti o verificare il rispetto di particolari requisiti specifici, i quali sono ulteriormente specificati nel paragrafo 4.3.3. Questi possono includere il soddisfacimento dei prerequisiti e l'attuazione degli obblighi stabiliti dal piano HACCP, tra gli altri. Va sottolineato che, in alcuni casi, potrebbe essere necessario utilizzare diverse modalità di controllo di cui all'art. 14 del Reg. UE 2017/625 per esaminare dettagliatamente processi produttivi specifici.

La conformità è vincolata al momento specifico in cui viene condotta l'ispezione, di solito senza preavviso, tranne nei casi in cui ciò sia richiesto, come indicato nell'articolo 9, paragrafo 4, del Reg. UE 2017/625. È ammissibile avvisare preventivamente l'operatore riguardo all'ispezione nel seguente caso:

- Quando l'assenza di preavviso potrebbe compromettere lo svolgimento dell'ispezione (ad esempio, per gli intermediari, negli stabilimenti che operano in modo sporadico, nelle aziende agricole dove gli operatori potrebbero non essere sempre presenti, ecc.).

L'ispezione è condotta da due ispettori alla presenza di un rappresentante dell'impresa, comunque, maggiorenne che al momento del sopralluogo sia presente sul posto del lavoro. La presenza di persona incaricata va richiesta al momento dell'avvio del sopralluogo con acquisizione dei dati sulle generalità e sul ruolo ricoperto.

L'ispezione può essere affidata ad un solo ispettore solamente per i controlli congiunti con il NAS o nei casi di emergenze, su disposizione della Direzione della ACL.

Di seguito si riporta la descrizione delle modalità di controllo ufficiale mediante ispezione e delle fasi in cui il processo è articolato:

1. Individuazione degli ispettori;

*Gli Ispettori sono individuati tra il personale sanitario della ACL (dirigenti biologi, dirigenti chimici, dirigenti medici, dirigenti professioni sanitarie della prevenzione, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro), si presentano muniti di tessera di riconoscimento ed indossano adeguati indumenti in relazione all'oggetto del controllo, della struttura ispezionata e della sicurezza sul luogo di lavoro. Il gruppo di ispezione può essere supportato da esperti tecnici. L'ispezione è assegnata al Responsabile del gruppo di ispezione (RGI), ovvero il responsabile del procedimento amministrativo cui è demandato il compito di assicurare l'univocità delle fasi procedurali;*

2. Svolgimento dell'attività d'ispezione;

*L'ispezione viene condotta alla presenza di un rappresentante dell'impresa, comunque, maggiorenne che al momento del controllo sia presente sul posto del lavoro. La presenza di persona incaricata è richiesta al momento dell'avvio dell'ispezione con acquisizione dei dati sulle generalità e sul ruolo ricoperto. L'ispezione riguarda il controllo di quanto previsto dall'art. 14 lett. b) del Reg. UE 2017/625. In base all'art. 13 della L. 689/81 gli ispettori possono per l'accertamento delle sanzioni assumere informazioni e procedere all'ispezione di cose e di luoghi, a rilievi segnaletici, fotografici, ecc.*

3. Redazione del verbale di ispezione;

*Al termine della ispezione il RGI prepara sul posto, unitamente ad altri ispettori, il verbale d'ispezione, atto pubblico riportante le evidenze che devono essere valutate alla luce dei criteri dell'ispezione. Gli ispettori utilizzano e redigono il modello di verbale di controllo ufficiale regionale secondo le indicazioni della ACR (tabella di correlazione). Il verbale è firmato dagli ispettori che hanno eseguito l'ispezione e sottoscritto dal presenziante che può integrarlo con proprie dichiarazioni. Una copia del verbale è sempre rilasciata alla persona presente nel corso del controllo (anche nel caso di mancata controfirma).*

4. Provvedimenti e sanzioni conseguenti;

*In caso di accertata o sospetta non conformità alla normativa, gli ispettori procedono con*

*l'adozione delle azioni conseguenti al controllo e con le relative sanzioni, secondo il Decreto della UO Prevenzione: "indicazioni regionali sulle azioni esecutive conseguenti al controllo ufficiale e la verifica della risoluzione delle non conformità rilevate";*

5. Inserimento nel sistema informatico/rendicontazione.

*Il verbale di ispezione e tutti gli eventuali provvedimenti scaturiti sono registrati nel sistema informativo della ACL/ACR.*

#### **4.3.2 Controllo sugli operatori: audit**

L'audit è un esame sistematico, indipendente e documentato per ottenere le evidenze dell'audit e valutarle con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i criteri dell'audit sono soddisfatti.

Gli audit sono condotti dalla ACL che programma l'attività annualmente, nel rispetto delle indicazioni regionali.

Gli auditor sono individuati tra il personale sanitario della ACL (dirigenti biologi, dirigenti chimici, dirigenti medici, dirigenti professioni sanitarie della prevenzione, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro), tenendo in considerazione la formazione, le competenze ed le esperienze degli operatori.

L'audit è una tecnica del controllo con il quale si verifica se una determinata procedura predisposta dall'operatore è conforme, se è attuata in modo efficace e se è in grado di raggiungere determinati obiettivi.

L'esito dell'audit svolto ai sensi del Reg. UE 2017/625 non è finalizzato a verificare la conformità di un operatore ad una eventuale norma ISO. Si precisa che il ruolo dell'auditor del controllo ufficiale non è quello di "validare" la conformità rilasciata dagli organismi di certificazione.

Nella programmazione e conduzione degli audit, le ACL rispettano i principi generali quali:

- *Approccio sistematico e professionale: tutti gli aspetti del processo di controllo ufficiale sono tenuti in debito conto (identificazione delle priorità in considerazione dei rischi, documentazione delle procedure, pianificazione delle attività, esame delle conclusioni e valutazione dell'efficacia del processo);*
- *Trasparenza: i processi di pianificazione, i criteri dei controlli ufficiali, le procedure di approvazione e distribuzione delle relazioni sono definiti e applicati in modo trasparente;*
- *Indipendenza: gli auditor sono liberi da qualsiasi pressione a livello commerciale, finanziario, gerarchico, politico o di altro tipo che possa influenzare i risultati dei controlli ufficiali;*
- *Riservatezza: per garantire la sicurezza delle informazioni;*
- *Decisioni basate sulle prove: metodo razionale per giungere a risultati di audit affidabili e riproducibili attraverso un processo di audit sistematico.*



La ACL può eseguire un:

- *Audit completo: si riferisce all'audit effettuato nei confronti di un operatore per verificare l'esistenza, l'applicazione e l'efficacia di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)<sup>5</sup> o un sistema di assicurazione e di controllo della qualità (Reg. CE 2023/05). Il primo audit dovrebbe sempre essere di tipo completo, mentre i successivi possono essere di tipo parziale o completo, laddove sia necessario procedere nuovamente a riesaminare tutto.*
- *Audit parziale: se i sistemi di autocontrollo sono già stati sottoposti a un audit completo ed esaustivo, è possibile effettuare un audit parziale per valutare in maniera più dettagliata alcuni aspetti quali:*
  - *Audit specifico, revisione di un aspetto particolare dell'FSMS o del sistema di assicurazione e di controllo della qualità, ad esempio i programmi di prerequisiti, il sistema HACCP o il sistema di rintracciabilità, di richiamo e di ritiro;*
  - *Audit di follow-up, laddove un audit precedente rilevi non conformità.*

Di seguito si riporta la descrizione delle modalità di controllo ufficiale mediante audit e delle fasi in cui il processo è articolato:

1. Individuazione degli auditor;
2. Attività preliminari allo svolgimento dell'attività di audit;
3. Riunione di apertura;
4. Raccolta delle evidenze;
5. Riunione di chiusura;
6. Redazione del rapporto di audit;
7. Provvedimenti conseguenti;

Le singole fasi sono dettagliate nella procedura regionale di cui ad apposito decreto.

### **4.3.3 Settori di controllo**

#### **4.3.3.1 Produzione primaria**

Il Reg. CE 852/2004 si applica alla produzione primaria, definita all'articolo 3, paragrafo 17, del Reg. CE n. 178/2002: *[per] "produzione primaria" [si intendono], tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di*

---

<sup>5</sup> Comunicazione 2022/C 355/01 relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari

*prodotti selvatici.*

"Produzione primaria" è un termine che descrive le attività dell'azienda agricola o di un sito analogo, comprendenti, tra l'altro:

- La produzione e la coltivazione di prodotti vegetali quali cereali, frutta, ortaggi ed erbe, compreso il trasporto, magazzinaggio e trattamento all'interno dell'azienda (senza modifica sostanziale della loro natura) e l'ulteriore trasporto verso uno stabilimento [...]
- La raccolta di funghi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il trasporto verso uno stabilimento.<sup>6</sup>

I Controlli Ufficiali svolti sugli operatori che svolgono una o più attività della produzione primaria e/o delle operazioni associate sono finalizzati principalmente alla verifica dei requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato I del Reg. CE 852/2004, compresa la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi<sup>7</sup> e l'uso dei fertilizzanti e prodotti fitosanitari, conformemente alla normativa euro-unionale e nazionale.

Le ACL programmano ed eseguono i controlli ufficiali secondo la categorizzazione del rischio degli operatori e le *"indirizzi regionali per il controllo ufficiale presso gli operatori del settore alimentare inerente la produzione primaria vegetale"* di cui alla nota regionale.

Nelle aziende agricole, i controlli includono la realizzazione di campionamenti ufficiali per verificare il rispetto dei limiti massimi di residui di antiparassitari stabiliti dal Regolamento CE 396/2005. Questi campionamenti seguono le istruzioni, le indicazioni e le frequenze specificate dal Ministero della Salute, riguardanti le matrici vegetali assegnate alla Regione dallo stesso Ministero tramite il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, nonché quelle del Piano coordinato comunitario.

Inoltre, vengono effettuati controlli sui contaminanti<sup>8</sup> delle matrici vegetali, conformemente al Regolamento UE 2023/915 e nei termini dei piani di monitoraggio ministeriali.

Per la produzione di germogli, oltre ai requisiti di cui all'allegato I del Reg. CE 852/2004, le ACL verificano il rispetto da parte degli operatori della normativa di settore: Regolamenti (UE) n. 208/2013, (UE) n. 209/2013, (UE) n. 210/2013 e (UE) n. 211/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, relativi rispettivamente alle prescrizioni in materia di rintracciabilità, ai criteri microbiologici, al riconoscimento nonché alle prescrizioni in tema di certificazione per l'importazione nell'Unione di germogli e semi destinati alla produzione di germogli.

#### **4.3.3.2 Importazione, produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti**

Le ACL programmano i controlli ufficiali sugli operatori che importano, producono, trasformano e/o

<sup>6</sup> Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

<sup>7</sup> Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/C 163/01);

<sup>8</sup> Definizione di cui all'art. 1 del Reg. (CEE) N. 315/93;

distribuiscono prodotti alimentari di cui all'anagrafe regionale, secondo la categorizzazione del rischio per singolo stabilimento. Tali Controlli Ufficiali sono finalizzati principalmente alla verifica dei requisiti generali in materia di rintracciabilità ex Reg. CE 178/2002, di igiene di cui all'allegato II del Reg. CE 852/2004 e della predisposizione, attuazione e mantenimento delle procedure basate sul sistema HACCP di cui all'art. 5 del medesimo regolamento, riferite: ai criteri microbiologici di cui al Reg. CE 2073/05, alle misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti di cui al Reg. UE 2017/2158, all'utilizzo conforme degli additivi ed aromi alimentari secondo le disposizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, ai tenori massimi dei contaminanti negli alimenti di cui al Reg. UE 2023/915, alla gestione degli allergeni e dal pericolo chimico derivante dall'uso di materiali e oggetti destinati ad entrare a contatto con gli alimenti.

I controlli ufficiali sono mirati anche a verificare il rispetto da parte degli operatori della pubblicità dei prodotti alimentari e delle informazioni che mettono a disposizione ai consumatori, in particolare le norme di etichettatura, per i profili che hanno impatto sulla sicurezza degli alimenti<sup>9</sup>: sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011<sup>10</sup>, indicazioni nutrizionali e di salute (Claims) di cui al Reg. CE 1924/2006, dichiarazione nutrizionale di cui all'art 9 par. 1 lett. I) del Reg. UE n. 1169/2011.

Le ACL tengono conto della Comunicazione della Commissione Europea n. 2022/C 355/01 e Comunicazione della Commissione Europea n. 2020/C 199/01 e prestano particolare attenzione alla flessibilità prevista nell'applicazione delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, tenendo conto della natura dell'attività e delle dimensioni dello stabilimento.

Al fine del riconoscimento e del controllo ufficiale sugli operatori che producono additivi alimentari le ACL fanno riferimento al documento ministeriale "Scheda di sopralluogo presso imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari", di cui alla nota di prot. DGISAN 22238 del 27/05/2013 ed alla normativa di settore.

Nelle imprese di produzione e confezionamento di integratori alimentari<sup>11</sup>, le ACL tengono conto del "Manuale di corretta prassi igienica per gli integratori alimentari" e quanto previsto dal documento del Ministero della Salute "Norme di buona fabbricazione di Integratori alimentari". Inoltre, i controlli ufficiali sono anche mirati a verificarne l'etichettatura ai sensi dell'art. 6 del Decreto Legislativo 169/2004 e la loro pubblicità secondo quanto disposto dall'art. 7 dello stesso Decreto, compresa l'avvenuta notifica al Ministero della Salute ai sensi dell'art. 10 del D.lgs. 169/04.

Per i controlli ufficiali sugli alimenti per gruppi specifici (FSG), le ACL verificano, oltre alla normativa

---

<sup>9</sup> Art. 2 comma 1 lett. a) del d.lgs. 27/2021 s.m.i;

<sup>10</sup> Comunicazione della Commissione riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2017/C 428/01);

<sup>11</sup> D.lgs. 169/2004 Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari;

sui requisiti generali di igiene, il rispetto da parte degli operatori delle disposizioni del Reg. 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, tenuto conto delle linee guida ministeriali<sup>12</sup> e della normativa di settore specifica<sup>13</sup> per gli: Alimenti destinati a fini medici speciali, Alimenti destinati a diete ipocaloriche per la riduzione del peso e Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.

Conformemente alla circolare ministeriale n. 4283 del 17/02/2011 del Ministero della Salute, i gestori delle strutture di distribuzione di acqua, comunemente note come "cassette dell'acqua", destinate al consumo umano, sono considerati Operatori del Settore Alimentare (OSA) secondo il Regolamento CE 178/2002. L'ACL, in base al livello di rischio specifico di ciascun punto di distribuzione (inteso come stabilimento) e alla frequenza, pianifica controlli ufficiali al fine di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti dalla normativa europea (Regolamento CE 853/04) e dalle disposizioni nazionali del settore (D.lgs. 18/2023, ecc.), compresa la conduzione di campionamenti dell'acqua.

---

<sup>12</sup> Linee guida sugli alimenti a fini medici speciali (AFMS) del Ministero della Salute rev. 20 settembre 2023;

<sup>13</sup> [https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=4766&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=fsg](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4766&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=fsg)

#### 4.3.3.3 Produzione e commercializzazione di MOCA

A seguito del D.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29, che all'art. 6 prevede che gli operatori economici del settore dei MOCA comunichino all'autorità sanitaria territorialmente competente gli stabilimenti che eseguono le attività di cui al Reg. (CE) 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale, le ACL implementano e aggiornano l'anagrafe degli impianti esistenti nonché programmano i controlli ufficiali secondo la classificazione del rischio per singolo stabilimento.

Per meglio identificare le tecniche e i metodi del controllo e il livello di approfondimento in funzione della tipologia di impresa, si individuano le seguenti tipologie di attività:

- Importatori/Produttori di MOCA, compresi i trasformatori, anche in conto terzi;
- Distributori all'ingrosso di MOCA, compresi gli intermediari, anche in conto terzi.

I controlli ufficiali presso gli importatori, produttori o distributori di MOCA sono finalizzati a valutare i requisiti di cui al Reg. CE 1935/2004 e gli aspetti specifici di cui al Reg. (CE) 2023/2006, comprese la dichiarazione di conformità e, se del caso, la documentazione di supporto e le norme di settore: Plastiche Reg. (UE) n. 10 /2011, Plastiche riciclate Reg. UE 2022/1616, Utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina Reg. (UE) n. 284/2011, Materiali attivi ed intelligenti Reg. (CE) n. 450/2009, Ceramiche direttiva 2005/31 DM 1/2/2007, Banda stagnata e cromata DD.MM. 18/02/1984, n. 405 del 13/07/1995, DM 1/06/88, n.243 nota n.12174 del 23/04/2010.

Le ACL tengono in considerazione i Rapporti ISTISAN sui materiali e oggetti a contatto con alimenti e verificano nel corso dei campionamenti di MOCA, anche in fase di distribuzione, la dichiarazione di conformità che accompagna (art. 4 comma 5 del DPR 777/82) i suddetti materiali, ad eccezione di quanto previsto dall'art. 4 comma 8bis del medesimo decreto, dalla produzione alla vendita al dettaglio ad esclusione della sola fase di vendita al consumatore finale.

Nell'eseguire i controlli ufficiali le ACL rispettano le indicazioni regionali per il controllo ufficiale sui Materiali e oggetti destinati a venire a contatto (MOCA) con i prodotti alimentari, di cui ad apposito decreto della UO Prevenzione.

#### 4.3.4 Controlli analitici

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale ai sensi del Reg. (UE) 2017/625, finalizzato alla verifica della conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare e, nello specifico del presente documento, degli alimenti di origine non animale e materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

Il Ministero della Salute, nell'ambito del PCNP 2023 - 2027, ha elaborato nel 2023 una serie di Piani di controllo ufficiale settoriali, che la ACR ha recepito, contestualizzandoli a livello territoriale.

I campionamenti possono essere programmati nell'ambito di piani di controllo o possono condotti a

seguito su sospetto per approfondimenti di tipo analitico.

L'attività di campionamento è svolta dalle ACL secondo la procedura predisposta dalla ACR: DUO n. 10239 del 12/07/2019 "Controllo ufficiale degli alimenti di origine non animale e dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA): indirizzi regionali per la gestione delle attività di campionamento, analisi e provvedimenti successivi", emanato dalla UO Prevenzione, e alle successive note o decreti di aggiornamento.

Tutti i campionamenti sono inseriti negli indicatori del "Nuovo Sistema di Garanzia (NSG) per il monitoraggio dell'assistenza sanitaria" di cui al decreto del Ministero della Salute del 12 marzo 2019. Per la suddivisione dei campioni alle ACL si fa riferimento per quanto possibile all'analisi di contesto, e in particolare agli Operatori presenti nei diversi territori delle ACL.

I controlli analitici sono effettuati sulla base di specifici piani nazionali e/o comunitari al fine di verificare la conformità degli alimenti e dei moca alle disposizioni vigenti.

Sulla base delle indicazioni della ACC, la ACR predispone i seguenti piani di controllo:

- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale sugli alimenti ed i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché' il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento CE n.1334/2008;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale ed il monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale ed il monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale sui Materiali e oggetti destinati a venire a contatto (MOCA) con i prodotti alimentari;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale sui residui fitosanitari in alimenti vegetali;
- Indirizzi regionali per il controllo ufficiale relativo ai pericoli microbiologici degli alimenti di origine vegetale;

Inoltre, ai fini degli obiettivi strategici del Piano nazionale Pluriennale, annualmente entro il 28 febbraio, la ACR decreta il piano dei campionamenti extra che prevede:

- L'esame microscopico, esame macroscopico, esame morfo-botanico, la carica di ifomiceti, la ricerca di larve e la verifica dell'umidità sui funghi (secchi e condizionati);

- La verifica della corretta denominazione di specie dei funghi essiccati o comunque conservati (es. sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.);
- L'accertamento del tenore di composti polari negli oli e grassi impiegati per friggere di cui alla Circ. MINISAN 11.1.91 n. 1;
- La ricerca di metanolo nei vini rossi, bianchi e rosati di cui all'art. 24 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238;
- La verifica della corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta nutrizionale;
- La ricerca di eventuali allergeni non dichiarati in etichetta;
- Il controllo di patogeni negli alimenti di origine non animale (FNAO);

Inoltre, annualmente, A.R.P.A Lombardia, in collaborazione con l'UO Prevenzione, elabora un programma di monitoraggio per la sorveglianza della radioattività ambientale in alimenti, conformemente all'articolo 152 del decreto legislativo 101/2020.

## 4.4 Ispettorato Micologico

Il consumo dei funghi epigei spontanei, freschi e conservati, negli ultimi anni risulta in costante aumento.

Come dalle indicazioni contenute nella Circolare di Regione Lombardia n. 17/SAN/2010, l'ispettorato micologico è istituito nel Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

In linea con il LEA E12, l'obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore.

Gli Ispettorati micologici garantiscono le seguenti attività:

- Il riconoscimento delle specie fungine raccolte da privati cittadini e la determinazione dei funghi commestibili nella stagione dei funghi epigei spontanei;
- La pronta disponibilità micologica da agosto a novembre per il supporto alle strutture ospedaliere e alle altre strutture sanitarie in occasione di presunti o accertati casi di intossicazione da ingestione di funghi;
- La certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'OSA, garantendo orari e sedi sul territorio;
- Il controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;

- Il controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi;

Gli Ispettorati micologici, inoltre, svolgono attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione e a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

## 4.5 Acque destinate al consumo umano

L'acqua è uno dei determinanti principali di salute e costituisce l'elemento più vulnerabile del pianeta rispetto ai cambiamenti ambientali e climatici in atto. È infatti ampiamente noto l'impatto dei cambiamenti climatici sulla fruibilità e sulla qualità delle risorse idriche. Tali cambiamenti possono avere pesanti conseguenze su tutti i settori produttivi e addirittura rappresentare un problema di sicurezza igienico sanitaria per la popolazione. In considerazione di tali criticità, l'ACR delinea le politiche di governo della tutela delle acque destinate al consumo umano con lo scopo di incrementare i livelli di efficacia, efficienza ed appropriatezza delle attività specifiche realizzate dai SIAN delle ATS e dai Gestori Idro-potabili.

Il recente D.lgs. n. 18/2023, in attuazione della Direttiva Drinking Water 2020/2184, disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano con l'obiettivo di garantire la protezione della salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla potenziale contaminazione delle stesse, assicurando che le acque siano salubri, sicure e pulite.

I controlli volti a verificare la qualità delle acque destinate al consumo umano consistono nell'insieme delle attività effettuate con regolarità e in conformità all'art.12 e all'allegato II, Parte A e B, del D.lgs. 18/2023, e sono articolati in controlli interni ed esterni e svolti dai Gestori Idro-potabili e dai SIAN delle ATS, a cui compete la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli interni attuati dai gestori.

La corretta gestione degli impianti è attribuita ai Gestori, mentre alle ATS spetta la funzione principale di garanzia della tutela igienico sanitaria attraverso l'adozione di piani di prevenzione, di monitoraggio analitico dei campionamenti effettuati, di vigilanza mediante ispezioni sulle fonti di approvvigionamento e sulla rete di distribuzione, di audit e di segnalazioni di eventuali non conformità analitiche e/o ispettive agli enti gestori per favorire gli eventuali provvedimenti del caso.

Tale approccio, basato sulla valutazione del rischio, è stato fortemente implementato dal D.lgs. 18/2023, che definisce gli elementi utili affinché, attraverso un controllo di tipo olistico degli eventi pericolosi e dei pericoli di diversa origine e natura, si arrivi a garantire la sicurezza dell'acqua coprendo l'intera filiera idropotabile.

Quest'ultima costituisce l'insieme dei processi impiegati per la fornitura e la distribuzione dell'acqua destinata al consumo umano, comprendenti gli ambienti e i sistemi ove detti processi hanno luogo, le aree di ricarica o in connessione con gli acquiferi sotterranei o superficiali da cui sono prelevati,



il trattamento, lo stoccaggio, il trasporto e la distribuzione fino ai punti in cui sono disponibili per il consumo.

Su tali componenti si inserisce come azione orizzontale la sorveglianza e il monitoraggio delle caratteristiche delle acque nei vari segmenti della filiera di captazione, potabilizzazione e distribuzione, operate dai gestori idrici e dalle autorità sanitarie competenti territorialmente.

I risultati dei controlli, sistematici e capillarmente condotti in modo coordinato, ma indipendente, sia dai gestori che dalle ATS, dimostrano complessivamente l'efficienza dei servizi idropotabili per ciò che concerne la buona qualità delle acque fornite, rilevando, nell'insieme, un ridotto numero di non conformità in punti di prelievo circoscritti del territorio. Il riscontro di circostanze di non conformità nei requisiti qualitativi delle acque destinate al consumo umano, rispetto agli standard normativi – in ogni caso gestite con criteri adeguati a tenere sotto controllo i rischi sanitari per le popolazioni esposte – rappresenta un sostanziale elemento di conoscenza e indagine per potenziare l'efficacia delle azioni di prevenzione sui rischi.

A tal proposito, i Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA), che definiscono e implementano l'analisi di rischio, devono ricomprendere, per i diversi aspetti di competenza, la valutazione e la gestione del rischio delle zone di fornitura e delle aree di alimentazione dei punti di prelievo da destinare al consumo umano, ponendo particolare attenzione anche a quanto decretato da Regione Lombardia con i Piani di Tutela delle Acque.

Pertanto, l'azione di auditing sui gestori, oltre che riguardare le modalità di gestione della filiera idro-potabile, deve mirare a una mappatura della predisposizione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua da parte dei Gestori. In tal senso è necessaria la presenza dell'ATS nei gruppi di lavoro predisposti a questo scopo. Dal 2020 la UO Prevenzione effettua, tramite questionario inviato ai SIAN, una ricognizione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua già implementati dai Gestori.

#### **4.5.1 Indicazioni per il controllo delle acque destinate al consumo umano**

Tutti i Gestori del Servizio Idrico Integrato vengono auditati almeno ogni 2 anni.

All'interno dei programmi di controllo delle ATS, i piani di campionamento devono essere programmati e attuati individuando le Zone di Fornitura (porzione di territorio servito, formato anche da più acquedotti comunali interconnessi, in cui è possibile considerare omogenea l'acqua distribuita), specificando la loro metodologia di identificazione e le relative frequenze di campionamento; così come stabilito dal D.Lgs. 18/2023, sulla base delle indicazioni fornite da Regione Lombardia nella Circolare 15/SAN/2004, integrando o modificando i relativi piani sulla base di quanto contenuto nell'allegato II Parte B Tabella 1, in merito ai parametri e alle frequenze.

Per la verifica della qualità delle acque destinate al consumo umano, i SIAN e i Gestori Idro-potabili devono articolare i programmi di controllo in esterni e interni, e in accordo a quanto meglio declinato negli articoli 13 e 14 del D.lgs. 18/2023, pianificati in modo coordinato. A tal proposito, già a partire dalla programmazione dell'anno 2024, le ATS e i Gestori, in base all'avanzamento del proprio

contesto organizzativo territoriale, iniziano ad attuare i piani di controllo secondo quanto previsto dall'art.12 del D.lgs. 18/2023 e suddividere, in parti uguali tra controlli esterni e interni, il numero dei campioni previsti dalla tabella 1 dell'allegato II. L'organizzazione di tali attività deve trovare compimento nella programmazione prevista per l'anno 2025, che rappresenterà il momento in cui a livello regionale tutte le ATS e i Gestori porteranno a regime quanto descritto, sempre previa valutazione del rischio e degli andamenti dei dati storici, in linea rispetto ai seguenti principi:

- Competenza prioritaria del Gestore per i controlli presso le fonti di approvvigionamento, i serbatoi di accumulo e presso gli impianti di trattamento;
- Competenza delle ATS per i controlli presso i punti di prelievo qualificati come rappresentativi della distribuzione e disponibili per il consumo, quali i punti di consegna (in alcuni contesti territoriali, laddove non sia possibile individuare punti di prelievo quali ad esempio fontanelle pubbliche o armadietti di prelievo dedicati, eccezionalmente è possibile effettuare i controlli presso punti di utenza comunque condivisi e armonizzati con il Gestore);
- I controlli esterni e interni devono essere distribuiti all'interno dell'anno in modo da garantire che i valori ottenuti siano rappresentativi della qualità utilizzata durante il corso dell'anno;
- Il programma di controllo concordato deve, qualora si rendesse necessario, essere flessibile rispetto a possibili casi di tipo emergenziale che richiedano interventi e modifiche tempestive per approfondire tali tematiche, nel rispetto della pianificazione generale;
- Devono essere descritti i punti di prelievo delle rispettive zone di fornitura, specificando la codifica condivisa e armonizzata tra ATS e Gestori, le georeferenziazioni degli stessi, le frequenze, i parametri, i metodi di campionamento;

In relazione alle zone di fornitura viene quindi programmato annualmente il numero di campionamenti secondo le frequenze previste nell'allegato II su citato, coordinandosi con i Laboratori di Prevenzione che eseguono le analisi.

Per quanto concerne i parametri utilizzati per valutare la qualità dell'acqua da destinare al consumo umano, gli stessi devono essere pianificati quali controlli esterni riferendosi all'allegato I Parte A, B, C del D.lgs. 18/2023.

Nel piano di controllo del SIAN devono quindi essere esplicitati:

- Il numero delle zone di fornitura e la metodologia di identificazione e codifica;
- I parametri aggiuntivi eventualmente inseriti nel Gruppo A, come definito nell'allegato II Parte B punto 1 del D.lgs. 18/2023 con le motivazioni (valutazione del rischio)
- I parametri inseriti nel Gruppo B
- I parametri del Gruppo B eventualmente non monitorati con le motivazioni (valutazione del rischio)

- Il numero di campioni programmati rispettivamente per il Gruppo A e per il Gruppo B
- Il numero di campioni totali programmati divisi per i punti rete (codice RE) e per gli altri punti di prelievo (codici PO, IM, SE...).

Prosegue, infine, il lavoro del gruppo appositamente costituito con i rappresentanti dei SIAN per l'aggiornamento delle indicazioni per l'effettuazione dei controlli. In particolare, nel corso dell'anno 2024, si procede a definire gli indirizzi regionali per la programmazione, l'organizzazione del controllo, il campionamento e la gestione dei casi di non conformità.

Tale Gruppo di Lavoro opera anche come luogo di scambio e di confronto tra i referenti delle acque potabili di ogni SIAN, al fine di armonizzare l'attività svolta.

#### **4.5.2 Valutazione della presenza di sostanze alchiliche perfluorate e polifluorate (PFAS) nelle reti di distribuzioni dell'acqua destinata al consumo umano**

Le sostanze per-fluoro-alchiliche (PFAS), ampiamente impiegate per la produzione di numerosi prodotti di uso comune (abbigliamento, schiume antincendio, cosmetici, MOCA...), sono divenuti degli inquinanti ambientali ubiquitari e persistenti. La principale fonte di esposizione per la popolazione è l'ingestione di acqua potabile e di cibi contaminati, ma si può anche essere esposti attraverso il contatto con superfici o suoli contaminati e l'inalazione di polveri contenenti PFAS.

Le stesse peculiarità che rendono queste sostanze altamente persistenti permettono l'accumularsi nell'organismo (bioaccumulo) e rappresentare un potenziale rischio per la salute a lungo termine. Per valutare questo rischio, è necessario prendere in considerazione una serie di fattori, tra cui l'esposizione e i meccanismi di tossicità dei PFAS.

Per affrontare la tematica, già dall'anno 2021, la UO Prevenzione ha attivato un monitoraggio conoscitivo dei PFAS nelle acque erogate ai cittadini, con il supporto dei SIAN e del Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana.

Le attività di monitoraggio sono state condotte focalizzando inizialmente l'attenzione sulle aree a più alta densità demografica maggiormente esposta e raggiungibile, su alcuni dei punti rete di distribuzione, codificati e ritenuti rappresentativi per le zone di fornitura oggetto di valutazione. In particolare, le attività analitiche e valutative sulla contaminazione da PFAS del territorio lombardo hanno tenuto conto anche delle indagini condotte da ARPA Lombardia per i corpi di tipo sotterraneo e superficiale, delle fonti di pressione maggiormente insistenti, dei dati dei controlli interni effettuati dai Gestori Idro-Potabili presenti in ogni contesto territoriale, dei trattamenti e delle tecnologie utilizzate per il trattenimento e/o mitigazione dell'eventuale presenza di microinquinanti, dell'offerta di disponibilità analitica massima garantita dal Laboratorio di Prevenzione della ATS Milano Città Metropolitana.

Il numero dei campionamenti è progressivamente aumentato e tenderà a crescere, in considerazione del fatto che il Laboratorio di Prevenzione della ATS Milano Città Metropolitana verrà affiancato da quello della ATS Val Padana, inoltre si procederà a estendere il panel analitico al fine di poter

analizzare tutti i composti previsti all'Allegato III parte B punto 3 del D.Lgs. 18/2023, così da poter garantire una rete di controlli ancora più efficiente ed efficace.

Le attività di controllo sono coordinate con i Laboratori rispetto a numero di prelievi previsti e loro tempi di esecuzione.

I risultati ottenuti dai controlli analitici sono confrontati con il valore Somma di PFAS pari a 0,10 µg/l indicato dalla Direttiva (UE) 2020/2184, ora recepita nell'ordinamento italiano con D.Lgs. 18/2023. Le valutazioni fatte sino ad oggi sono compiute già in conformità alla normativa vigente, che peraltro prevede l'obbligo di controllo dei PFAS a partire da 12 gennaio 2026, quindi con un adempimento rispetto alle richieste di legge in anticipo di 5 anni.

Tenuto conto di quanto sopra richiamato, per il biennio 2024-25 il piano di campionamento per i PFAS deve considerare quanto segue:

- ricampionare i punti di prelievo risultati > LOQ (0,005 µg/l), valutando in ogni caso il contesto territoriale e privilegiando i punti di prelievo con i risultati che più si scostano dal LOQ;
- continuare la mappatura del territorio inserendo nuovi punti di prelievo;
- se note nuove criticità (dati dei Gestori, dati di ARPA, ecc), predisporre campionamenti ad hoc.

In caso di superamento del valore di parametro, il SIAN procede ad adottare le azioni immediate per la tutela dei cittadini, di concerto con il Gestore Idro-potabile e l'AC sanitaria comunale.

#### **4.5.3 Controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano**

Il Decreto legislativo 15 febbraio 2016, n. 28 "Attuazione della direttiva 2013/51/EURATOM del Consiglio, del 22 ottobre 2013, che stabilisce requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano", vigente dal 22 marzo 2016, ha sostituito il decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano.

Il decreto fissa i valori di parametro per radon, trizio e dose indicativa, la frequenza e i metodi di analisi e definisce ruoli e competenze dei vari attori coinvolti. In particolare, fissa i criteri generali per il controllo da parte dell'Autorità Competente, da attuarsi attraverso l'elaborazione e la messa in atto di un programma di controllo, da elaborare sulla base delle indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico dettate dal decreto 2 agosto 2017.

A partire dal 2019 sono stati quindi predisposti con ARPA Lombardia – Centro Regionale Radioprotezione dei Programmi Regionali di Controllo biennali (2019 – 2020 e 2021 -2022), nei quali sono state individuate le zone di fornitura da indagare nel biennio e i campionamenti da effettuarsi da parte dei SIAN e dei Gestori del Servizio Idro-potabile; le analisi per i controlli delle ATS sono affidate ad ARPA Lombardia.

Nel 2023 è stato definito il Programma regionale di controllo per gli anni 2023 – 2024, formalizzato con decreto DUO n. 5941 del 20/04/2023, sulla scorta dei risultati ottenuti nei Programmi precedenti e secondo le indicazioni del Ministero della Salute e di ISS. Con questo Programma si conclude l'indagine di tutte le zone di fornitura lombarde.

A partire dal 2025, secondo quanto previsto dal D.lgs. 28/2016 e sulla base delle decisioni del Ministero della Salute e di ISS, si predisporrà un nuovo Programma regionale di controllo, di concerto con i Gestori del Servizio Idro-potabile.

In caso di emergenza, si fa riferimento a quanto previsto dalla DGR XI/7670 del 28/12/2022 "Approvazione delle procedure regionali per le emergenze radiologiche e nucleari".

#### **4.5.4 Informazione al cittadino**

Nel corso del 2023 sono stati pubblicati nel portale OPEN DATA di Regione Lombardia i dati dei controlli delle ATS sulla qualità delle acque destinate al consumo umano relativi all'anno 2020. Si prosegue quindi nella pubblicazione dei dati delle analisi degli anni passati, con l'obiettivo di renderli disponibili in modo sistematico entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di controllo.

Inoltre, entro il 30 giugno di ogni anno i SIAN predispongono, e pubblicano sul sito istituzionale, una relazione annuale sulla qualità delle acque potabili erogate nell'ATS. La UO Prevenzione ugualmente predisponde e pubblica sul Portale regionale una relazione annuale sulla qualità delle acque potabili erogate nel territorio regionale, entro il 30 settembre di ogni anno.

Nell'ambito del PRP 2021 – 2025 è prevista la definizione di un database condiviso con i Gestori del Servizio Idropotabile per la rendicontazione congiunta dei controlli analitici sulle acque destinate al consumo umano, al fine di rendere disponibili tali dati agli Enti coinvolti nella loro gestione, ognuno per il territorio di competenza. Il D.Lgs 18/2023 prevede all'art. 19 l'istituzione dell'Anagrafe Territoriale dinamica delle Acque potabili (AnTeA), quindi si procederà a uniformare la rendicontazione della analisi esterne delle ATS, al fine di poterle rendicontare nel database nazionale, quando disponibile.

## **4.6 Sorveglianza Nutrizionale**

I SIAN operano in ambito istituzionale per garantire una gestione integrata dell'alimentazione, basata sulla stretta interdipendenza tra i settori della "sicurezza alimentare" e della "prevenzione nutrizionale". Nel corso degli anni, hanno promosso interventi mirati per contrastare i fattori di rischio associati alle patologie croniche, sviluppando collaborazioni a rete coinvolgenti diversi settori della società civile. Questo approccio prevede l'attivazione di iniziative regolatorie, di comunicazione e comunitarie, rivolte sia alla collettività che agli individui.

L'obiettivo generale della nutrizione preventiva è migliorare la salute individuale e collettiva mediante l'adozione di pratiche preventive e di cura per le malattie non trasmissibili e l'obesità legata ai fattori di rischio prevenibili. Ciò implica la promozione dell'empowerment e della

motivazione al cambiamento.

Secondo quanto stabilito nei LEA, i compiti dei SIAN comprendono la sorveglianza nutrizionale attraverso la raccolta mirata di dati epidemiologici, consumi alimentari, abitudini alimentari e profili di popolazione. Inoltre, sono responsabili di interventi di prevenzione nutrizionale, mirati a favorire corrette abitudini alimentari nella popolazione generale, nei gruppi a rischio e nei vari contesti erogativi (scuole, luoghi di lavoro, comunità, strutture sanitarie), in collaborazione con istituzioni educative, sanitarie e sociosanitarie.

I SIAN svolgono un ruolo chiave grazie alle figure professionali coinvolte, tra cui medici, dietisti, biologi nutrizionisti, assistenti sanitari e tecnici della prevenzione, che contribuiscono attivamente alle attività di prevenzione nutrizionale a livello territoriale.

La DG Welfare - UO Prevenzione mediante appositi atti fissa degli obiettivi annuali per la sorveglianza nutrizionale.

Le attività da effettuare nei diversi contesti sono di seguito illustrate.

#### **4.6.1 Sorveglianza Nutrizionale**

Il SIAN documenta la presenza e la distribuzione di condizioni di salute associate o influenzate dalla dieta all'interno del territorio di competenza, congiuntamente ad altri attori: ASST, MMG, PLS, etc. o mediante tavoli appositi già istituiti (vedi TaSiN locale).

Le finalità principali dell'attività includono:

- Stabilire le cause: identificare i fattori che possono causare o influenzare le condizioni di salute legate alla dieta;
- Individuare le tendenze nel tempo: analizzare come queste condizioni di salute cambiano nel corso del tempo, rilevando eventuali variazioni o tendenze significative;
- Mettere a fuoco le priorità: identificare le principali questioni di salute legate alla dieta che richiedono particolare attenzione e intervento;
- Consentire interventi per la salute pubblica: utilizzare i dati epidemiologici raccolti per pianificare e implementare interventi mirati che possano migliorare la salute pubblica, collaborando con la SC Promozione della Salute e Prevenzione dei Fattori di Rischio Comportamentale, afferente al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria delle ATS.

Il SIAN partecipa, congiuntamente alle SC competenti della ATS, ai progetti di sorveglianza nutrizionale nazionali quali *OKKIO alla salute*, *HbSC*, *Passi e Passi d'argento*.

Inoltre, nel corso del periodo di validità del PCRPs si procederà a elaborare le linee guida regionali per la ristorazione ospedaliera e per la ristorazione negli asili nido.

#### **4.6.2 Educazione Nutrizionale**

Il SIAN attua interventi di educazione nutrizionale volti alla promozione di uno stile alimentare corretto, orientato a diversi setting (scuola, residenza sanitaria assistenziale - RSA, anziani a domicilio, aziende), attraverso strumenti di comunicazione adeguati ai diversi target di popolazione.

Con l'obiettivo di divulgare informazioni sulla qualità degli alimenti, compresi quelli salutari e le modalità di integrazione nella dieta quotidiana, vengono concepiti progetti organizzati in collaborazione con diversi attori interessati, tra cui associazioni di volontariato per raggiungere individui vulnerabili in condizioni di povertà, associazioni di categoria per coinvolgere il settore della ristorazione pubblica, personale scolastico e dipendenti aziendali.

Inoltre, vengono realizzate:

- Attività di sensibilizzazione e formazione rivolte al personale scolastico, alle famiglie, agli anziani e agli operatori sanitari sull'importanza di un'alimentazione corretta;
- Comunicazioni incentrate sul consumo adeguato di alimenti durante le giornate nazionali/internazionali dedicate alla nutrizione, diffuse anche attraverso vari canali social.

#### **4.6.3 Ristorazione collettiva**

Nell'ambito della ristorazione collettiva, l'area nutrizionale del SIAN eroga le seguenti prestazioni:

- Valutazione dei menù forniti dalle ristorazioni scolastiche/aziendali/residenze per anziani e controllo della loro aderenza alle linee di indirizzo nazionali/regionali;
- Controllo delle tabelle dietetiche speciali e della gestione della dieta in tutte le fasi a tutela dei soggetti allergici/ceciaci;
- Progettazioni strutturate per l'attivazione di indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti, con successiva valutazione dei dati, sensibilizzazione dei diversi fruitori delle mense collettive (studenti, dipendenti aziendali, anziani ospiti nelle RSA o loro caregiver) e collaborazione con gli stakeholder nell'individuazione di buone pratiche che permettano un contenimento dello spreco/scarto;
- Incontri di formazione/informazione per il personale scolastico, delle residenze socioassistenziali e per gli operatori del settore alimentare che operano nelle ristorazioni collettive per illustrare le linee di indirizzo sulla base delle quali vengono formulati i menù, l'importanza di una corretta gestione delle diete speciali e il valore positivo, per lo stato di salute, dell'incremento del consumo di alimenti salutari da parte di tutti i consumatori, in particolare dei soggetti fragili.
- Consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione per la valutazione degli aspetti merceologici e nutrizionali.

#### **4.6.4 Attività di verifica in sorveglianza nutrizionale**

La UO Prevenzione in collaborazione con un gruppo tecnico nutrizionale, ha stilato le Linee di

indirizzo per le verifiche inerenti la sorveglianza nutrizionale al fine di fornire una guida per le prestazioni che i SIAN devono erogare.

Le modalità operative dei SIAN sono conformi ai requisiti nutrizionali fissati dalle linee di indirizzo di riferimento, in relazione al target considerato, in una logica di uniformità dei comportamenti, di appropriatezza e di trasparenza nei confronti dell'utenza, garantendo equità di trattamento.

I controlli nutrizionali sono programmati in base alla performance minima per operatore (paragrafo 7.1.7) e coinvolgono le imprese alimentari, presenti nell'anagrafe del SIAN, che rivestano un interesse nutrizionale: ristorazioni scolastiche (centri cottura, cucine, refettori), mense ospedaliere e di RSA, Centri diurni integrati, Centri diurni per disabili, Centri diurni ricreativi, mense aziendali, imprese di produzione e somministrazione/vendita di prodotti senza glutine e di alimenti destinati a gruppi specifici di popolazione.

I controlli nutrizionali possono essere effettuati sia con la tecnica dell'audit che dell'ispezione e sono orientati:

- Ristorazione scolastica: alla verifica della correttezza dei menù proposti e la loro adesione alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (2010 - 2021), nonché alle linee di indirizzo regionali. Inoltre, si valuta la corretta gestione delle diete speciali in tutte le fasi, dalla scelta dei fornitori alla somministrazione, dell'attivazione di interventi per il contenimento dello spreco/scarto alimentare, la gestione delle eccedenze e la rispondenza dei capitolati d'appalto ai Criteri Ambientali Minimi;
- Residenza sanitaria assistenziale e Mense ospedaliere: alla verifica della correttezza dei menù proposti e la loro adesione alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (2021) ed a quelle regionali. Inoltre, si verificano le grammature somministrate e la presenza/applicazione di un protocollo per la gestione della malnutrizione e la rispondenza dei capitolati d'appalto ai Criteri Ambientali Minimi;
- Mense aziendali: alle verifiche dei menù al fine di valutarne le caratteristiche e l'offerta di alimenti salutari, pane a ridotto contenuto di sale e sale iodato, la qualità delle materie prime e la gestione e modalità di preparazione delle diete speciali;
- Ristorazione pubblica: il controllo nutrizionale su bar e ristoranti è volto a stimolare l'operatore del settore alimentare ad incrementare l'utilizzo di alimenti salutari, secondo le indicazioni delle linee guida per una sana alimentazione. Inoltre, il controllo è mirato anche alla valutazione delle indicazioni sugli allergeni ed alla relativa gestione. Nell'ambito del controllo nutrizionale sulla ristorazione pubblica possono essere effettuati tamponi ambientali sulle superfici e campionamenti ufficiali per la ricerca di allergeni non dichiarati.

## 4.7 Piano Regionale della Prevenzione 2021 – 2025

Nella realizzazione del presente Piano, sia a livello di ACR che di ACL, si deve tener conto della DGR n. XI/5389 del 18 ottobre 2021, con la quale è stato approvato il Piano Regionale di



Prevenzione 2021-2025, nel rispetto dei vincoli del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025 (Intesa Stato-Regioni, 6 agosto 2020).

Il PNP è lo strumento di programmazione regionale per tutta l'area della prevenzione, promozione della salute e prevenzione di fattori di rischio comportamentali delle malattie croniche degenerative, comprese le dipendenze.

Il PNP 2020-2025 individua 6 macro-obiettivi, MO01 Malattie croniche non trasmissibili, MO02 Dipendenze da sostanze e comportamenti, MO03 Incidenti domestici e stradali, MO04 Infortuni e incidenti sul lavoro, malattie professionali, MO05 Ambiente, Clima e Salute, MO06 Malattie infettive prioritarie, rispetto ai quali si articola, attraverso Programmi Predefiniti e Programmi Liberi, il Piano Regionale della Prevenzione della Regione Lombardia.

Per quanto di interesse del presente PCRP, sono stati predisposti due Programmi Liberi, il cui obiettivo finale è il miglioramento dell'azione regionale in merito alla sicurezza alimentare e alla sorveglianza nutrizionale e la riduzione delle diseguglianze in questi ambiti:

PL12 "Nutrire la salute" che declina gli obiettivi nazionali riguardanti l'area della nutrizione

PL13 "Malattie Infettive trasmesse da alimenti: prevenzione, sorveglianza e controllo" che declina gli obiettivi nazionali riguardanti l'area della sicurezza alimentare per la tutela della salute del consumatore

A partire dal 2022, si lavora per attuare le azioni previste, secondo il cronoprogramma inserito nei suddetti Programmi Liberi, a cui concorrono molte delle attività definite nel presente documento.

## **4.8 Sistemi informativi della prevenzione e rendicontazione attività**

Per dare concreta attuazione alla programmazione, effettuazione e valutazione degli interventi di controllo nel campo della prevenzione medica e ottimizzare il flusso informativo rendendolo uniforme e confrontabile è stato implementato un sistema informatico (I.M.Pre.S@: Informatizzazione Monitoraggio Prevenzione S@nitaria) basato sulle anagrafiche (Imprese Camera di Commercio, Scuole, Strutture sanitarie, Strutture ricettive ecc.) e dati relativi alla attività di controllo svolta dai servizi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria raccolti secondo un tracciato che contiene un set minimo di informazioni (Ente che effettua il controllo, Servizio, Data, Motivazione, Oggetto, Esito, etc..) che vengono condivise al fine di meglio programmare e rendicontare l'attività. Ciascun Dipartimento/Servizio dispone poi nei propri archivi di informazioni ulteriori e più specifiche.

Tale sistema non è di tipo gestionale e pertanto non sostituisce applicativi locali in uso nelle ATS ma colloquia con gli stessi attraverso connettori/web service.

Per quanto riguarda il settore della sicurezza alimentare, il Sistema I.M.PreS@ raccoglie i dati relativi ai controlli ufficiali dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, consentendo:

- La standardizzazione della rendicontazione secondo un format condiviso, che raccoglie, in diversi tracciati, i dati relativi a ispezioni, audit, campionamenti, provvedimenti sugli OSA;
- L'analisi statistica dei dati per orientare la programmazione del controllo ufficiale e valutare l'operato dei servizi, attraverso gli obiettivi dei Direttori Generali delle ATS e la valutazione degli indicatori di performance;
- L'assolvimento dei debiti informativi verso il Ministero della Salute.

Le malattie trasmesse da alimenti sono notificate dai medici di medicina generale e pediatri di libera scelta e dalle strutture ospedaliere attraverso il data base regionale SMI Sistema di Sorveglianza delle Malattie Infettive, che raccoglie tutti i casi di malattie infettive che si verificano in Lombardia. La segnalazione di MTA avvia le inchieste epidemiologiche che coinvolgono gli operatori dei SIAN e l'eventuale raccordo con il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (DVSAOA) per gli interventi di verifica, valutazione e intervento nelle strutture e nella filiera dell'alimento interessato. L'esito del controllo sull'OSA è registrato in Impres@-BI, evidenziandone la motivazione.

Un analogo percorso viene seguito per le intossicazioni da funghi.

Il Sistema I.M.PreS@-BI è in costante aggiornamento per essere sempre più funzionale alle esigenze della DG Welfare, per adeguarsi alla normativa e garantire sempre più l'omogeneità della rendicontazione dei controlli.

Con decreto n. 1223 del 16/01/2024, la UO Prevenzione ha istituito un gruppo di coordinamento per la gestione e gli sviluppi di un Gestionale Unico Regionale relativo ai processi descritti nel presente PCRP.

---

## 5 PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

---

La reciproca assistenza tra gli Stati membri, come stabilito nel titolo IV del Regolamento (UE) 2017/625, avviene attraverso la collaborazione delle Autorità Competenti Regionali (ACR) e delle Autorità Competenti Locali (ACL) con il Ministero della Salute (ACC). Quest'ultimo funge da organo di collegamento responsabile di agevolare lo scambio di comunicazioni tra le autorità competenti degli Stati membri, conformemente alle norme sull'assistenza amministrativa delineate negli articoli da 102 a 108 del Regolamento (UE) 2017/625.

Nel caso in cui i controlli rivelino che le merci non sono conformi alle normative dell'Unione Europea, al punto da costituire un rischio sanitario per l'uomo, il Ministero della Salute informa immediatamente le autorità competenti dello Stato membro di spedizione e di ogni altro Stato membro coinvolto. Questo processo consente alle autorità competenti di intraprendere opportune indagini.

Al fine di assicurare una corretta gestione delle emergenze sia epidemiche che non, e delle situazioni di emergenza legate alla sicurezza alimentare, la Conferenza Permanente tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ha adottato, con l'Intesa dell'8 aprile 2020, Rep. Atti n. 61/CSR, il nuovo Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi. Questo piano è in conformità con l'articolo 115 del regolamento (UE) n. 2017/625 e l'articolo 8 della decisione di esecuzione (UE) 2019/300, stabilendo, tra l'altro, i principi fondamentali d'intervento.

Per la gestione di tali emergenze, il Ministero, le Regioni e Province Autonome, insieme alle Aziende Sanitarie, si avvalgono di unità di crisi appositamente istituite a livello centrale, regionale e periferico: l'Unità di Crisi Nazionale (U.C.N.), l'Unità di Crisi Regionale (U.C.R.) e l'Unità di Crisi Locale (UCL).

L'Unità di Crisi Regionale svolge il coordinamento e la supervisione delle attività sul territorio, garantendo l'invio tempestivo tramite i punti di contatto dei dati e delle informazioni pertinenti all'emergenza. Assicura una stretta collaborazione con l'Unità di Crisi Nazionale, raccoglie, aggiorna e trasmette a quest'ultima i dati relativi alla propria Unità di Crisi e alle Unità di Crisi Locali. Le Unità di Crisi Locali sono poste sotto la responsabilità del Direttore Sanitario o di un suo delegato, che si avvale dei Direttori di Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e dei Direttori delle Strutture Complesse competenti per materia. Tali unità prevedono il coinvolgimento di tutte le componenti agenziali necessarie per attuare le misure indicate nelle strategie operative previste dalle disposizioni regionali per la gestione delle emergenze in campo igienico-sanitario.

La DGR XI / 7670 del 28 dicembre 2022 fornisce le linee guida regionali per la gestione delle emergenze radiologiche e nucleari e offre indicazioni specifiche per il campionamento di matrici alimentari di origine vegetale e acque destinate al consumo umano in situazioni di emergenza

radiologica e nucleare.

In ogni Servizio di Igiene degli Alimenti (SIAN) è attivato un servizio di pronta reperibilità, costituito da specifico personale formato sulla sicurezza alimentare ex art. 5 par. 4 del Reg. UE 2017/625 per affrontare le emergenze descritte nel presente capitolo.

## 5.1 Sistema di allerta alimentare

Il Sistema di Allerta in campo alimentare è gestito conformemente alla DGR N° XI / 5472 del 08/11/2021 "Determinazioni in ordine al recepimento dell'Intesa, sul documento recante "Linee guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti mangimi e materiali destinati a venire a contatto con alimenti". Queste direttive, incluse eventuali integrazioni, modifiche e revisioni, regolamentano il funzionamento del sistema.

Secondo il decreto regionale, si prevede un'articolazione organizzativa con un "Punto di Contatto Regionale" e un "Punto di Contatto Territoriale" in ogni Agenzia di Tutela della Salute (ATS). Il Punto di Contatto Regionale coordina e verifica le informazioni provenienti dai Punti di Contatto Territoriali, facilita lo scambio tra di essi e assicura una comunicazione rapida con il Ministero della Salute e le altre Regioni. Il Punto di Contatto Territoriale facilita lo scambio di informazioni nella rete territoriale utilizzando l'applicativo "SISTEMA INFORMATIVO ALLERTA ALIMENTI", che consente la generazione automatica della scheda di notifica e l'allegato di documenti relativi al prodotto ritirato.

L'applicativo (<https://www.allerta.lispa.it/food>) è gestito da personale autorizzato con modalità conformi alle indicazioni regionali, con sessioni di addestramento previste per affrontare modifiche e aggiornamenti.

Il Ministero della Salute ha designato la piattaforma comunitaria iRASFF come strumento ufficiale per la notifica rapida di rischi che coinvolgano altre regioni o stati esteri. Di conseguenza, iRASFF è il canale principale per la trasmissione delle notifiche del sistema di allerta. Allo stesso tempo, la rete Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), collegata all'applicativo regionale, è impiegata per lo scambio di informazioni e la gestione di eventuali richieste.

I SIAN svolgono azioni coerenti con gli indirizzi regionali con particolare riferimento a verifiche sul ritiro/richiamo dei prodotti e ai provvedimenti da adottarsi in caso di riscontro di non conformità delle procedure di ritiro.

## 5.2 Malattie trasmesse da alimenti (MTA)

Le malattie trasmesse dagli alimenti, sebbene possano sembrare meno impattanti sulla popolazione generale rispetto ad altre patologie, causano annualmente notevoli danni sia in termini di salute (ricoveri, temporanee o permanenti disabilità, decessi, ecc.) che economici (perdite di prodotti, diminuzione delle vendite).

L'identificazione tempestiva della fonte primaria della malattia e dei fattori che ne favoriscono

l'insorgenza e la diffusione è cruciale per limitare i danni sopra menzionati e acquisire nuove conoscenze/informazioni, nonché per adottare misure preventive più efficaci. Questo concetto si applica sia a agenti patogeni già noti (come la Salmonella), sia a situazioni meno familiari, come patogeni emergenti o patogeni "tradizionali" che si manifestano con modalità o sintomi diversi.

Si prevede inoltre che i cambiamenti climatici e le variazioni delle temperature influenzeranno la sicurezza alimentare, alterando i rischi associati alla produzione, stoccaggio e distribuzione alimentare. Con la globalizzazione e la crescente richiesta di una vasta gamma di alimenti da parte dei consumatori, le problematiche locali possono rapidamente trasformarsi in emergenze internazionali.

La Regione Lombardia rappresenta un contesto epidemiologico complesso con la presenza di realtà produttive significative, spesso di grandi dimensioni, nel settore della produzione primaria e industriale, insieme a numerose attività più piccole o familiari, spesso di natura artigianale. La popolazione, di circa 10 milioni di abitanti, è prevalentemente concentrata in comuni di media grandezza (circa il 65% vive in aree metropolitane pedemontane o di pianura) ed è caratterizzata da una notevole mobilità giornaliera, sia all'interno che all'esterno della regione.

Data la complessità della situazione e l'esigenza di risposte rapide ed efficaci in caso di sospetta epidemia di malattie alimentari, si attivano una serie di misure e modalità di collaborazione stretta tra vari servizi con competenze diverse, - Medicina Preventiva delle Comunità (MPC), Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), Igiene degli Alimenti di O.A. (SIAOA), Sanità Animale (SSA), Laboratori. Questo approccio consente un rapido individuazione e controllo della/e fonte/i del focolaio.

Per raggiungere tali obiettivi, è essenziale implementare politiche regionali che promuovano la collaborazione tra le diverse strutture del sistema sanitario regionale e i vari partner coinvolti, tra cui medici di medicina generale, pediatri, direzioni sanitarie ospedaliere, le associazioni di categoria di imprese alimentari, consumatori, enti locali, associazioni di promozione sociale, ecc. Mentre alcuni strumenti necessari al funzionamento del sistema sono già in atto, altri sono migliorabili o richiedono integrazioni.

La UO Prevenzione con il programma libero 13 del Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 si propone principalmente di:

- Assicurare il rintraccio dell'alimento per l'attivazione del sistema di allerta al fine del ritiro/richiamo dalla commercializzazione dell'alimento pericoloso o potenzialmente pericoloso;
- Rafforzare la rete dei Laboratori di Prevenzione esistenti relativamente alle attività di genotipizzazione e mappatura dei più rilevanti patogeni correlati alle matrici alimentari, in stretta collaborazione con ISS e i laboratori di riferimento nazionali;
- Sviluppare adeguati programmi di formazione del personale addetto al controllo ufficiale nelle

imprese alimentari per mettere in atto le azioni correttive più appropriate riguardo alle non conformità riscontrate al fine di prevenire l'insorgere di MTA;

- Aumentare le competenze degli operatori sanitari delle strutture sanitarie competenti sulla prevenzione e controllo delle malattie trasmesse da vettori e delle strutture sanitarie coinvolte nella prevenzione e il controllo delle malattie trasmesse da alimenti (ivi compresi i servizi SIAN, SIAOA e ospedalieri).

Con il decreto n. 19287 del 30/11/2022 la DG Welfare ha emanato Indirizzi Regionali per la Gestione Integrata delle Malattie a Trasmissione Alimentare" che approva il documento tecnico di "Gestione integrata delle Malattie a Trasmissione Alimentare". Ciascuna ATS ha recepito tali indirizzi, implementando procedure specifiche all'interno della propria struttura.

In conformità con gli indirizzi regionali, l'indagine epidemiologica dei casi di Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA), considerata anche come altra attività ufficiale secondo il Regolamento UE 2017/625, è condotta dal Servizio di Malattie Infettive, che è parte integrante del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

I SIAN eseguono i controlli ufficiali presso gli stabilimenti coinvolti nelle MTA, senza indebiti ritardi. Durante tali ispezioni, vengono prelevati campioni di alimenti, bevande e acque destinate al consumo umano. Inoltre, vengono effettuati tamponi ambientali sulle superfici destinate a entrare in contatto con gli alimenti. Tutti i campioni raccolti vengono inviati ai laboratori di riferimento regionali per le analisi necessarie.

In aggiunta, quando si tratta di MTA di origine domestica, i SIAN intervengono per effettuare, quando appropriato e fattibile, campionamenti dei residui alimentari direttamente presso la residenza delle persone coinvolte.

## 6 AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI

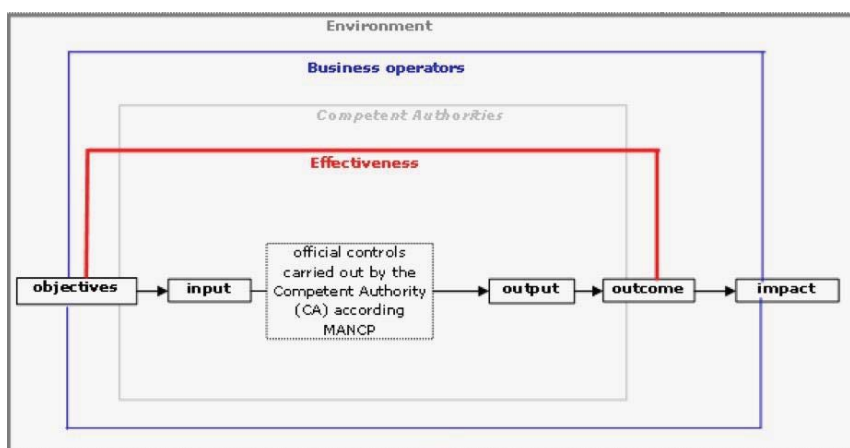
Il Reg UE 2017/625 stabilisce all'articolo 6, paragrafo 1, che le autorità competenti procedono ad audit interni o sono oggetto di audit e adottano le misure appropriate alla luce dei relativi risultati.

Il processo di verifica viene perseguito valutando l'adeguatezza dei meccanismi posti in essere dalle autorità competenti nell'ambito del controllo ufficiale in sicurezza alimentare, accertando in particolare:

- Se determinate attività ed i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste (o "plan arrangements");
- Se tali disposizioni siano attuate in modo efficace;
- Se tali disposizioni sono adeguate per il raggiungimento degli obiettivi previsti dal Reg. UE 2017/625.

La figura 1, estrapolata dal documento "Verification of effectiveness - The network of MANCP national experts - October 2016 - Version 1", illustra il sistema dei controlli ufficiali ed evidenzia l'ambito di applicazione della verifica dell'efficacia (effectiveness), così definita: "Valutazione di specifiche attività/ procedure al fine di determinare la misura in cui sono stati raggiunti gli obiettivi o i risultati previsti".

Figura 1



Le basi giuridiche fondamentali inerenti all'efficacia e alla verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali, nonché le procedure di verifica dei CU sono contenute rispettivamente nell'articolo 3 "Definizioni" paragrafo 30, nell'articolo 5 paragrafo 1 lettera a) e nell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2017/625 e nell'art. 4 comma 4 del D.lgs. 27/2021.

I termini "efficacia" e "verifica dell'efficacia", nonché altri termini correlati al concetto di efficacia quali "efficienza", "adeguatezza" (*appropriateness* in lingua inglese), "qualità" e "coerenza" sono citati, a più riprese, sia nel preambolo che nell'articolato normativo e vengono utilizzati, a vario

titolo, con riferimento alle procedure di controllo, all'esecuzione dei CU, alle autorità competenti (AC), al coordinamento tra AC, al personale dell'AC, alle misure di attuazione, alla cooperazione con i paesi terzi.

Nonostante ciò, nel Regolamento (UE) 2017/625, nessuno di essi risulta definito. Al fine di garantire un lessico comune e condiviso, nell'Allegato A di cui all'Accordo Stato Regioni 46/CSR de 07/02/2013 sono stati oggetto di definizione i termini "efficacia", "efficienza" e "qualità".

Di seguito le relative definizioni:

Termine	Definizioni. (Punto dello Standard di funzionamento).
<b>Qualità</b>	Grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti. Nota 1: Il termine «qualità» può essere utilizzato con aggettivi quali scarsa, buona, o eccellente. (3.2.1). ISO 9000:2005
<b>Efficienza</b>	Rapporto tra i risultati ottenuti e le risorse utilizzate per ottenerli. (3.2.4). ISO 9000:2005
<b>Efficacia</b>	Grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati. (3.2.3). ISO 9000:2005
<b>Appropriatezza</b>	<i>L'appropriatezza definisce un intervento sanitario (preventivo, diagnostico, terapeutico, riabilitativo) correlato al bisogno del paziente (o della collettività), fornito nei modi e nei tempi adeguati, sulla base di standard riconosciuti, con un bilancio positivo tra benefici, rischi e costi"</i>

Secondo l'Accordo Stato Regioni n. 46 del 7 febbraio 2013, per audit interno si intende:

- L'audit interno del Servizio Sanitario Nazionale, con un sistema a cascata tra le AC, ovvero l'ACC svolge attività di audit presso le ACR e l'ACR svolge attività di audit presso le ACL.
- L'audit interno alla propria organizzazione.

E' possibile distinguere:

- Gli **audit di sistema** sono volti alla valutazione del funzionamento e dei criteri operativi (*horizontal issues*) adottati dalle Autorità Competenti (AC) per lo svolgimento dei controlli ufficiali in relazione ai criteri comunitari, nazionali e regionali;
- Gli **audit di settore** sono volti alla verifica dell'efficacia, dell'appropriatezza e dell'affidabilità ed alla coerenza alla normativa comunitaria e nazionale di settore dei sistemi di gestione del controllo ufficiale nei settori specifici di: sicurezza degli alimenti, tutela degli interessi e dell'informazione dei consumatori, fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti, prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, in relazione ai criteri previsti dal Regolamento (UE) 2017/625. Precisamente sono finalizzati a:

- ✓ Valutare se i controlli ufficiali sugli operatori sono effettuati secondo quanto previsto dalla programmazione regionale e/o locale, con regolarità ed in funzione del livello di rischio;
- ✓ Verificare se i controlli ufficiali sugli operatori sono effettuati secondo procedure definite e sono adeguatamente documentati;



- **Audit di follow-up** sono volti a valutare in modo sistematico e trasparente le azioni intraprese dalle AC nell'affrontare le raccomandazioni di audit di sistema o di settore ed acquisire informazioni sullo stato di avanzamento dell'attuazione di azioni predisposte nel piano di azione.

## 6.1 Audit interni della ACR

Gli audit interni sono effettuati per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza degli aspetti organizzativo-gestionali dei processi correlati al controllo ufficiale.

I criteri degli audit interni della ACR sono:

- Gli elementi di conformità previsti dall'Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 7.2.2013 (standard di funzionamento);
- Le norme cogenti in materia di pubblico impiego, di procedure della P.A. e di altre norme cogenti che stabiliscono procedure documentate;
- I documenti di pianificazione, le procedure documentate, la modulistica, le circolari, le istruzioni Regionali;
- Quelli previsti dalla norma ISO 9001 per quanto applicabili.

Gli audit interni sono effettuati con cadenza almeno annuale da un team composto dal Dirigente della Struttura Data governance e qualità dell'offerta di prevenzione al cittadino e alle imprese della UO Prevenzione e dal personale individuato dal Direttore della UO Prevenzione tra gli auditor regionali (almeno due componenti per team di audit).

Partecipano all'audit interno della ACR, il dirigente della UO Prevenzione, il referente della sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano, il dirigente ed i referenti del CRIAN.

A seguito di ciascun audit o verifica, nel caso venissero riscontrate raccomandazioni o osservazioni, il Direttore della UO Prevenzione con il supporto del referente della sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano, il dirigente ed i referenti del CRIAN individua le azioni correttive e preventive<sup>14</sup> dotate di una tempistica precisa.

## 6.2 Audit della ACR sulle ACL

Con il Decreto n. 4369 del 29/03/2019 della UO Prevenzione, la ACR ha definito i criteri e la procedura per gli audit che essa svolge sulle ACL in relazione ai controlli sugli alimenti di origine

---

<sup>14</sup> Per «azione correttiva» si intende un'azione tesa ad eliminare la causa di una non conformità e a impedirne il ripetersi, mentre per «azione preventiva» si intende un'azione tesa a eliminare la causa di una non conformità potenziale (per impedire il verificarsi di una non conformità) o di altre situazioni indesiderabili potenziali;

non animale e alle finalità di prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi per i consumatori.

Gli audit sulle ACL sono programmati in base alla valutazione del rischio correlato a:

- Fattori sanitari: (efficacia nella prevenzione malattie animali e umane e gestione eventuali focolai);
- Fattore "controlli ufficiali" (ad esempio: eccessivo controllo, mancata copertura, carenza di uniformità e procedure documentate, distorsione del mercato, gestione non adeguata allerte in entrata, incoerenza organizzativa e gestionale, carenze nel Plan-Do-Check-Act, carenze nell'utilizzo dei sistemi informativi, carenze nei flussi informativi inclusi quelli monitorati dal tavolo LEA, ecc.). La valutazione di questo aspetto è da leggere anche in congiunzione con la situazione sanitaria e l'immagine del territorio;
- Fattore tecnologico/produttivo/distributivo (produzione intensiva, numerosità impianti, allevamenti, volume e tipologia di scambi e importazioni, apertura al mercato di Paesi terzi);
- Fattore immagine e rischio percepito (ad esempio: immagine presso i consumatori, impatto commerciale su scambi e esportazioni, credibilità dei controlli ufficiali, notizie dei media, ecc.);
- Fattore collegato alla storia pregressa (ad esempio: dati precedenti di non conformità, % positività/negatività, esiti delle verifiche ministeriali, comunitarie e dei Paesi Terzi, ecc.).

L'indice di rischio è lo strumento che la ACR utilizza per prioritizzare gli audit sulle ACL.

Gli audit sulle ACL sono effettuati da personale qualificato per la conduzione di audit sulle ACL (in possesso del terzo percorso formativo di cui all'Accordo Stato Regioni n. 46 del 7 febbraio 2013).

Dal 2024 al 2027 la ACR eseguirà n. 16 audit di settore, n. 2 per ACL, e n. 8 audit di sistema, ovvero n. 1 audit per ACL. Entro il 28 febbraio di ogni anno, la ACR predispone e trasmette alle ACL il programma di audit che riporta l'organizzazione da auditare, la data dell'audit, il Lead auditor e gli auditor, il tipo di audit (sistema o settore) e gli eventuali settori da auditare.

I risultati di tali audit concorrono all'assegnazione del rating delle ACL.

Gli Auditor regionale, nell'esecuzione degli audit, tengono conto della Comunicazione della Commissione relativa a un documento di orientamento sull'attuazione delle disposizioni per lo svolgimento degli audit a norma dell'articolo 6 del regolamento (UE) 2017/625 (2021/C 66/02).

### **6.3 Audit interni della ACL**

Le ACL procedano ad eseguire audit interni, in conformità con gli indirizzi regionali emessi attraverso un apposito decreto dell'UO Prevenzione, per verificare il corretto funzionamento della propria struttura in conformità alle norme generali che regolano la pubblica amministrazione, per valutare l'efficienza, l'efficacia e l'appropriatezza dei processi di controllo in uno o più settori

specificati dall'audit. Nel caso in cui l'audit conduca a una "raccomandazione", è imperativo intraprendere azioni di miglioramento che includano le seguenti fasi:

- **Analisi e ricerca delle cause:** Si deve effettuare un'analisi approfondita per identificare le cause sottostanti e definire le azioni di miglioramento necessarie;
- **Definizione delle azioni di miglioramento:** Sulla base dell'analisi condotta, è essenziale definire chiaramente le azioni specifiche che saranno intraprese per migliorare la situazione;
- **Verifica dell'applicazione e dell'efficacia delle azioni:** È fondamentale monitorare attentamente l'implementazione delle azioni di miglioramento e valutarne l'efficacia nel conseguire gli obiettivi desiderati.
- **Registrazione delle azioni intraprese:** Tutte le azioni intraprese devono essere accuratamente registrate, documentando in modo completo e trasparente il processo di miglioramento.

Le ACL sono responsabili di eseguire questi passaggi, adottando misure appropriate secondo i risultati ottenuti. Questo processo è finalizzato a garantire il conseguimento degli obiettivi stabiliti dal Regolamento UE 2017/625.

---

## 7 CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE

---

Il presente capitolo descrive le misure impiegate per garantire che i SIAN, in qualità di ACL, rispettino efficacemente i requisiti enunciati all'articolo 5 paragrafo 1 del Reg. UE 2017/625.

I criteri operativi e le procedure sono periodicamente sottoposti a verifica, oltre che dalle stesse autorità regionali e locali, anche da parte della Commissione Europea e dal Ministero della Salute.

### 7.1 Rispetto dei criteri operativi

I criteri operativi per la programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre prestazioni del SIAN che le ATS devono applicare sono stabiliti dalla ACR mediante l'adozione di procedure regionali, tra i quali il presente PCRP.

#### 7.1.1 Inquadramento del personale

Il personale della ACL che interviene a vario titolo nell'esecuzione dei controlli ufficiali è dipendente pubblico, ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato, riveste la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria ex art. 55 c.p.p.

Tale specifica qualifica è attribuita sull'effettivo ruolo e sull'effettivo incarico assegnato al singolo funzionario che esegue i controlli ufficiali (Dirigenti e Tecnici della Prevenzione). Ad esempio, ai funzionari che per qualsiasi legittimo impedimento non svolgono controlli ufficiali, non può essere attribuita la qualifica di UPG non svolgendo alcuna attività nel corso delle quali possa rilevare un reato. La formalizzazione della qualifica di UPG è comprovata dal rilascio delle relative tessere di riconoscimento.

Il personale può in ogni caso richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica come disposto dall'art. 2 comma 11 del d.lgs. 27/2021 s.m.i.

Ai sensi della L. 689/1981, art. 13, il pubblico ufficiale è abilitato ad assumere informazioni, ispezionare cose e luoghi, effettuare rilievi segnaletici, descrittivi e fotografici, eseguire il sequestro cautelare delle cose oggetto di un'annullamento o di una confisca amministrativa.

Per quanto riguarda i poteri della polizia giudiziaria, essa può, tra l'altro: prendere notizia dei reati, impedire la prosecuzione del reato, ricercare gli autori di reati, assicurare le fonti di prova.

#### 7.1.2 Codice di comportamento: imparzialità, conflitto di interesse

Il sistema normativo vigente in Italia disciplina con severità l'incompatibilità e il cumulo di incarichi per i pubblici dipendenti, con particolare riferimento all'articolo 53 del Decreto Legislativo n. 165/2001 "Testo unico sul Pubblico impiego" e successive modifiche. Il Decreto Legislativo n. 39/2013, del 8 aprile 2013, dettaglia le disposizioni riguardanti l'inconferibilità e l'incompatibilità di incarichi nelle Pubbliche Amministrazioni e negli Enti Privati in controllo pubblico, in ottemperanza

alla Legge 190/2012.

Il DPR n. 62 del 16 aprile 2013, noto come "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici," enuncia i doveri del dipendente pubblico durante l'adempimento delle proprie mansioni. Tra i principi, si evidenzia l'osservanza della Costituzione, l'agire nel rispetto della legge e la promozione dell'interesse pubblico senza abusi di potere. Il regolamento stabilisce inoltre il dovere di astensione in caso di conflitto di interessi, incluso quello potenziale.

La Legge 190/2012, modificata dal Decreto Legislativo n. 97/2016, prevede, tra le altre cose, l'individuazione del Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza tra i dirigenti di ruolo in servizio. Definisce anche gli obiettivi strategici per la prevenzione della corruzione e trasparenza, inclusi nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione (PTPC). Inoltre, istituisce l'Organismo Indipendente di Valutazione (OIV) per verificare la coerenza dei Piani Triennali con gli obiettivi strategici.

Infine, è prevista una serie di obblighi e comportamenti etici per il personale delle ACL addetto ai controlli ufficiali. Questi includono l'osservanza di norme comportamentali, l'assenza di conflitti di interesse, l'autonomia nelle funzioni, la riservatezza sulle attività di controllo e il rispetto delle regole procedurali.

Affinché sia assicurata la "terzietà" dell'azione degli addetti al controllo ufficiale nei confronti delle imprese soggette a controllo e degli stakeholder, è indispensabile che tale personale dichiari in modo esplicito l'assenza di incompatibilità e la totale mancanza di conflitti di interessi nei confronti delle imprese o dei cittadini la cui attività è sottoposta a verifica.

Per garantire l'assenza di conflitti di interesse nel personale responsabile dei controlli ufficiali, inclusi i dirigenti, ogni SIAN dispone di un sistema/procedura dedicata.

Al personale che, in caso di accertata incompatibilità e/o esistenza di conflitti di interessi, omette la dichiarazione obbligatoria o fornisce informazioni mendaci, saranno applicate le sanzioni previste dal Contratto Nazionale di Lavoro e dagli articoli da 55 a 55 sexies del Decreto Legislativo 165/01.

### **7.1.3 Criteri per la programmazione dei controlli ufficiali**

La programmazione dei controlli ufficiali e delle altre prestazioni dei SIAN inizia dalla ricognizione degli operatori presenti sul territorio di competenza, dei controlli da svolgervi sulla base dei criteri definiti e dalle risorse disponibili.



Il processo di programmazione delle ACL deve consentire di individuare il fabbisogno del controllo ufficiale, inteso come il numero dei controlli ufficiali da effettuare, derivante dalla classificazione del rischio degli stabilimenti degli operatori e dalla relativa frequenza dei controlli.

Per gli stabilimenti privi di controlli ufficiali, il calcolo del fabbisogno computa i quozienti ottenuti dalla suddivisione degli impianti presenti in anagrafe per la rispettiva frequenza stabilita a livello regionale (es. Lavorazione IV e V gamma di frutta e ortaggi - classe di rischio bassa: n° imprese senza controllo/5).

A partire dalle risorse disponibili, la ACL definisce la capacità di controllo ufficiale di cui al paragrafo 7.1.7, tenuto conto della performance minima per operatore di cui al paragrafo 7.1.7, evidenziando la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente.

Nel caso in cui la capacità di controllo non soddisfi il fabbisogno, devono essere controllate tutte le imprese a rischio alto per ogni tipologia di attività della MasterList. In proporzione, secondo i controlli previsti e la capacità residua, vengono controllate le imprese a rischio medio e basso.

Nel definire gli stabilimenti da porre sotto controllo ufficiale (Allegato A), la ACL tiene conto della capacità di controllo, della macro-categoria di attività e del ranking (impianto con rank più alto).

Altresì, per gli stabilimenti a rischio basso, la ACL proporziona il numero di controlli ufficiali da eseguire per la specifica macro-categoria, fra le imprese che hanno subito almeno un controllo ufficiale e quelle prive di controlli pregressi.

Nel definire gli stabilimenti a rischio basso senza controlli ufficiali, la ACL tiene conto di tutte le tipologie di attività della macro-categoria al fine di garantire la copertura omogenea di tutte le imprese della master list regionale presenti sul territorio per evitare distorsioni del mercato.

Quando la capacità di controllo non soddisfa il fabbisogno è necessario che la ACL informi la Direzione della ATS, che ha il compito di verificare i fattori di produzione necessari a soddisfare il fabbisogno previsto dai LEA (numero di personale, formazione, analisi dei controlli per tecnico secondo gli standard indicati) e sottoscrivere un piano di recupero stante quanto definito dall'analisi.

Se uno stabilimento inserito nel piano controlli annuale risultasse inattivo/cessato, la ACL provvede a sostituirlo con un altro della medesima macro-categoria della Master list regionale, seguendo i suddetti criteri di programmazione.

Per la programmazione dei controlli ufficiali la ACL utilizza la modulistica predisposta dalla ACR, che dovrà essere parte integrante del Piano di controllo annuale.

Nel caso in cui il controllo non possa essere svolto per impossibilità di accesso allo stabilimento (per es. cessata attività, giorno/ora di chiusura, ecc.), tale sopralluogo non viene verbalizzarlo né rendicontato come controllo ufficiale.

Quando durante il controllo programmato si accerta che l'operatore da sottoporre a controllo non è quello definito nella programmazione (esempio: subingresso), la ACL esegue il controllo ufficiale:

- Utilizzando come motivo del controllo "9 - Verifica a seguito di presentazione SCIA" se la stessa risulta visionabile e presentata nell'anno in corso;
- Utilizzando come motivo del controllo "16 - Su iniziativa del soggetto che controlla/non programmato/sospetta NC".

#### 7.1.4 Categorizzazione del rischio degli operatori

Ai fini di una corretta programmazione dei controlli ufficiali, tutte le linee di attività svolte negli stabilimenti devono essere categorizzate in base al rischio accertato a seguito di un CU e/o in base alla tipologia di attività e quindi all'assegnazione del rischio ex ante.

La classificazione in base al rischio degli stabilimenti alimentari si basa, preliminarmente, sulla classificazione **ex-ante** che avviene con la registrazione dell'impresa a seguito di notifica ai sensi della art. 6 del Reg. (CE) 852/2004 e comunicazione ex art. 6 d.lgs. 29/2017, quando ancora non è stato eseguito alcun controllo ufficiale. L'attribuzione del livello di rischio determinerà in prima istanza la frequenza dei controlli ufficiali a cui l'impresa sarà sottoposta. La normativa europea distingue gli stabilimenti soggetti a notifica ai fini della registrazione e gli stabilimenti che invece devono essere riconosciuti dall'A.C. Tra questi ultimi, per la competenza del SIAN rientrano:

- Gli stabilimenti che effettuano la produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi;
- Gli stabilimenti che effettuano la produzione e il confezionamento di alimenti FSG (Food for Specific Groups), Integratori e Alimenti addizionati di vitamine e minerali;
- Gli stabilimenti che effettuano la produzione di germogli.

L'associazione del livello di rischio ex-ante consiste nell'assegnazione di uno score di partenza sulla base della tipologia di attività notificata:

Rischio ex-ante	Score	Macro categoria
Molto Basso	75	• Produzione primaria

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercio al dettaglio di alimenti e bevande (eccetto supermercati ed ipermercati)</li> <li>• Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande;</li> <li>• Commercio ambulante;</li> <li>• Magazzinaggio;</li> <li>• Trasporto;</li> </ul>
Basso	100	Tutti gli impianti che non rientrano nel livello di rischio Molto Basso

Per le imprese soggette a riconoscimento ex art 6 par. 3 del Reg. CE 852/2004<sup>15</sup>, ad esclusione di quelle che eseguono meramente l'attività di deposito le quali seguono i criteri sopracitati, l'attribuzione del rischio viene attribuito mediante la scheda di definizione del livello di rischio che tiene conto di caratteristiche dello stabilimento, entità produttiva, categoria alimento, igiene della produzione, sistema di autocontrollo e dati storici.

Il livello di rischio ex-ante per gli stabilimenti soggetti a registrazione/comunicazione nonché per gli stabilimenti riconosciuti che eseguono esclusivamente l'attività di deposito è stabilito dalla tabella "frequenze minime dei controlli ufficiali" (ALLEGATO B).

Si precisa che ogni operatore può avere al suo interno una o più tipologie di impianti:

- In presenza di due o più tipologie di impianto appartenenti a macro-categorie differenti vanno inseriti entrambi gli impianti ed associato il rispettivo score di riferimento (es. Lavorazione IV e V gamma di frutta e ortaggi + Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry è necessario indicare entrambe le tipologie di impianto);
- In presenza di una o più tipologia di impianti della stessa macro-categoria è necessario scegliere quella prevalente (ad es. Ristorante + Bar = Ristorante essendo entrambi rientranti nella macro-categoria "ristorazione pubblica"; Refettorio o mensa scolastica + Centro cottura = Centro cottura essendo entrambi rientranti nella macro-categoria "ristorazione collettiva");

Al momento dell'inserimento in anagrafe, la ACL assegna all'operatore la tipologia di attività di cui all'ALLEGATO B, dalla quale dipenderà il rischio ex-ante automaticamente associato.

#### 7.1.5 Assegnazione del rischio ex post

Una volta attribuito il livello di rischio, lo stesso potrà inoltre essere modificato (**ex-post**) sia in senso negativo che positivo, anche in tempi relativamente ristretti, in considerazione di diversi aspetti, quali:

- Rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- Esiti dei campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- Non conformità evidenziate nel corso della normale attività controllo ufficiale;
- Risoluzioni di non conformità pregresse.

<sup>15</sup> Decreto DUO n. 19102 del 23 dicembre 2019 "Aggiornamento del decreto n. 14013 del 10 novembre 2017 - procedura per il riconoscimento delle imprese alimentari, ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Reg. (CE) 852/2004"



Tali fattispecie hanno pesi diversi in funzione di quanto previsto dalle indicazioni regionali e sono inglobati all'interno del software in uso per l'esecuzione e la registrazione dei controlli ufficiali.

La ACL aggiorna il livello di rischio ex-post di tutte le imprese che sono state sottoposte ad almeno un controllo ufficiale nell'anno precedente, procedendo così alla modifica del rank.

La classificazione di ogni stabilimento si basa su elementi oggettivi.

Per il calcolo del rischio ex post è utilizzato il seguente algoritmo:

$$\text{Rischio ex-post (Rexp)} = \text{Rischio ex-ante (Rexa)} + \text{esito (E)} + \text{provvedimento (P}_{1,2,3,\dots}\text{)}$$

Tenuto conto che l'accordo Stato Regioni 212/CSR del 10/11/2016 prevede la classificazione in base al rischio degli stabilimenti registrati in almeno tre livelli, quali "Basso", "Medio" e "Alto" sono stati individuati due sottolivelli di riferimento atti a permettere il movimento delle imprese, il cui rischio ex-ante si colloca all'una o all'altra estremità. Nello specifico la categoria "Molto Basso" per il livello di rischio immediatamente inferiore a "Basso" e la categoria "Molto Alto" per il livello di rischio immediatamente superiore ad "Alto". Occorre precisare che la frequenza di controllo è riferita ai tre livelli di rischio secondo quanto definito dall'accordo e che le sottocategorie sono atte a supportare le scelte in fase di programmazione dei controlli ufficiali da eseguire. Nella tabella (ALLEGATO B) è riportata la classificazione degli impianti secondo i livelli di rischio ex-ante con le relative frequenze di controllo.

Livello di rischio Sottocategoria	Basso		Medio	Alto	
	Molto Basso	Basso	Medio	Alto	Molto Alto
Score	75	100	125	150	175

La categoria di rischio ex-post si intende raggiunta con un valore  $\leq$  o  $\geq$  allo score di riferimento, a seconda della categoria di partenza; ad esempio partendo dalla categoria di rischio "Molto Basso" con score 75 è necessario raggiungere un punteggio  $\geq$  100 per traslare in "Basso"; viceversa, partendo dalla categoria di rischio "Medio" con score 125 è necessario raggiungere un punteggio  $\leq$  100 per cambiare in "Basso".

Per gli score degli esiti dei controlli ufficiali è stato definito un punteggio pari a "-12" ove il controllo abbia esito conforme e "+9" ove durante il controllo vengano riscontrate una o più non conformità.

Nel caso in cui l'ACL sospetti una non conformità e quindi indaga al fine di confermarla o meno, l'esito globale del controllo sarà non conforme al fine di permettere l'associazione dei provvedimenti in impres@BI.

Infine, i provvedimenti adottati dall'ACL sono stati suddivisi in 3 livelli di gravità tenendo conto di quanto definito dall'accordo Stato Regioni 212/CSR del 10/11/2016 e del D.Lgs. n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. nonché dell'impatto del provvedimento sull'Operatore.

Al livello di gravità basso corrispondono due punteggi differenti sulla base dei provvedimenti intrapresi; in particolare al livello di gravità basso con score "0" è associato il mantenimento del provvedimento in essere (es. a seguito di richiesta riapertura da parte di un'impresa la cui attività

era stata sospesa, che non ha ripristinato i requisiti igienico sanitari e permane, quindi, la sospensione). Ancora, al livello di gravità basso con score "0" sono associati i provvedimenti presi in caso di sospetta non conformità ex art. 137 del Reg. UE 2017/625.

Mentre, al livello di gravità basso ma con score "+6" è associato il provvedimento di prescrizione in quanto intrapreso qualora l'ACL riscontri una non conformità "minore".

Al livello di gravità alto è stato associato uno score pari a "+30" e ad esso appartengono i provvedimenti di cui alle lettere h), i) e j) dell'art. 138 par. 2 del Reg. UE 2017/625 nonché le azioni conseguenti all'accertamento di un reato (delitti/contravvenzioni).

Infine, al livello di gravità medio è stato associato uno score pari a "+15" e rientrano tutti i provvedimenti non appartenenti alle categorie basso e alto.

CATEGORIA	SCORE	PROVVEDIMENTO	RIFERIMENTO
BASSO	0	Intensificazione dei controlli ufficiali su merci e operatori per un periodo di tempo opportuno	Art. 137 par. 3 lett. a) del Reg. UE 2017/625
BASSO	0	Fermo/blocco ufficiale delle merci o dei prodotti non autorizzati	Art. 137 par. 3 lett. b) del Reg. UE 2017/625
BASSO	0	Mantenimento del provvedimento in essere	Art. 138 par. 2 del Reg. UE 2017/625
BASSO	+6	Prescrizione	Art. 138 par. 2 del Reg. UE 2017/625 e D.Lgs. 193/07 art. 6 comma 7
MEDIO	+15	Provvedimenti in capo ad altre autorità competenti	Art. 138 par. 2 del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Risoluzione immediata	Art. 138 par. 2 del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Trattamenti sulle merci, modifica delle etichette e delle informazioni correttive al consumatore	Art. 138 par. 2 lett. c) del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Limitazione o divieto di immissione in commercio, di spostamento, di ingresso nell'Unione o di esportazione di merci e divieto o disposizione di ritorno allo Stato membro di spedizione	Art. 138 par. 2 lett. d) del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Disposizione di aumento della frequenza dei controlli propri dell'Operatore	Art. 138 par. 2 lett. e) del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Disposizione di aumento dei controlli sull'Operatore	Art. 138 par. 2 lett. f) del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Disposizione di richiamo, ritiro, rimozione, distruzione delle merci o autorizzazione dell'impiego per fini diversi da quelli originariamente previsti.	Art. 138 par. 2 lett. g) del Reg. UE 2017/625
MEDIO	+15	Sanzione amministrativa	Art. 139 del Reg. (UE) 2017/625
MEDIO	+15	Diffida Operatori del settore alimentare e Operatori economici	L. 71/2021 e D.Lgs. 29/2017 art. 11
MEDIO	+15	Sequestro cautelare amministrativo	Art. 13 L. 689/81
MEDIO	+15	Disposizione amministrativa / penale	L. 241/90 s.m.i. e L. 283/62 s.m.i.
ALTO	+30	Disposizione di isolamento o chiusura dell'attività imprenditoriale o dello stabilimento	Art. 138 par. 2 lett. h) del Reg. UE 2017/625
ALTO	+30	Disposizione della cessazione dell'attività dell'operatore	Art. 138 par. 2 lett. i) del Reg. UE 2017/625
ALTO	+30	Disposizione della sospensione o del ritiro della registrazione/autorizzazione/certificato	Art. 138 par. 2 lett. j) del Reg. UE 2017/625
ALTO	+30	Sequestro preventivo/probatorio	Art. 321 - 354 C.P.P.
ALTO	+30	Notizia di reato/comunicazioni all'autorità giudiziaria	Art. 347 C.P.P. e L. 283/62

La diffida e la sanzione amministrativa devono essere associati ad uno o più provvedimenti appartenenti al livello di gravità "Medio" e/o "Alto". In tali casi si calcola solamente lo score del provvedimento (es. Diffida Operatori del settore alimentare + Trattamenti sulle merci, modifica delle etichette e delle informazioni correttive al consumatore = +15; oppure sanzione amministrativa + sequestro cautelare amministrativo = +15; oppure, sanzione amministrativa + Disposizione di isolamento o chiusura dell'attività imprenditoriale o dello stabilimento = +30). Se, per errore, non è stato associato alcun provvedimento si calcola lo score associato alla sanzione amministrativa e alla diffida. Nel caso in cui nello stesso controllo si è proceduti, per violazioni diverse, alla contestazione della sanzione amministrativa e all'applicazione dell'istituto della diffida, entrambi devono essere associati ad uno o più provvedimenti appartenenti al livello di gravità "Medio" e/o "Alto" e calcolati secondo le regole sopra definite (es. "Diffida Operatori del settore alimentare + Trattamenti sulle merci, modifica delle etichette e delle informazioni correttive al consumatore" e "sanzione amministrativa + Disposizione di isolamento o chiusura dell'attività imprenditoriale o dello stabilimento" = +45). Se, per errore, non è stato associato alcun provvedimento si calcola lo score "+15" associato alla sanzione amministrativa e "+15" associato alla diffida (es. sanzione amministrativa + diffida = +30).

Se durante lo stesso controllo ufficiale un provvedimento è ripetuto, lo stesso va calcolato una sola volta (esempio: n. 2 provvedimenti di Disposizione di isolamento o chiusura dell'attività imprenditoriale o dello stabilimento e n. 2 sanzioni amministrative = 1 Disposizione di isolamento o chiusura dell'attività imprenditoriale o dello stabilimento, ossia score = +30).

A seguito dell'accertamento di un reato si procede al rapporto/informativa verso l'autorità giudiziaria (notizia di reato/denuncia). In caso di azioni esecutive intraprese dall'ACL, che rientrano nella sottostante tabella, si calcola solamente lo score attribuito alla notizia di reato/denuncia "+30":

CATEGORIA	SCORE	PROVVEDIMENTO	TOTALE
Notizia di reato/comunicazioni all'autorità giudiziaria (+30)	+15	Provvedimenti in capo ad altre autorità competenti	Si calcola solo lo score della Notizia di reato/comunicazioni all'autorità giudiziaria = +30
	+15	Risoluzione immediata	
	+15	Trattamenti sulle merci, modifica delle etichette e delle informazioni correttive al consumatore	
	+15	Limitazione o divieto di immissione in commercio, di spostamento, di ingresso nell'Unione o di esportazione di merci e divieto o disposizione di ritorno allo Stato membro di spedizione	
	+15	Disposizione di aumento della frequenza dei controlli propri dell'Operatore	
	+15	Disposizione di aumento dei controlli sull'Operatore	
	+15	Disposizione di richiamo, ritiro, rimozione, distruzione delle merci o autorizzazione dell'impiego per fini diversi da quelli originariamente previsti.	
	+15	Disposizione amministrativa / penale	
	+30	Sequestro preventivo/probatorio	

Nella seguente tabella sono riepilogati gli score attribuite alle variabili:

Rischio ex-ante	Esito	Provvedimento
-----------------	-------	---------------

Categoria	Score	Categoria	Score	Categoria	Score
<b>Molto Basso</b>	75	Conforme	- 12	CU conforme	0
<b>Basso</b>	100	Non Conforme/ Sospetta NC	+ 9	NC Basso	0 / + 6
<b>Medio</b>	125			NC Medio	+ 15
<b>Alto</b>	150			NC Alto	+ 30
<b>Molto Alto</b>	175				

La modifica dello score del rischio ex-post è conseguente ad ogni controllo ufficiale indipendentemente dell'esito. Nell'applicazione dell'algoritmo è necessario considerare tutti i controlli ufficiali a prescindere dal motivo del controllo, ad esclusione delle verifiche documentali condotte sulle SCIA/comunicazioni. Circa le mere attività di campionamento ufficiale, le stesse vanno considerate esclusivamente se il campione è eseguito in azienda produttrice o importatrice.

#### **7.1.6 Competenza ad adottare le azioni di cui agli artt. 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 e gli atti della ACL**

L'organizzazione stabilita dalle norme dell'Unione Europea in ambito di sicurezza alimentare e controlli ufficiali richiede competenze e responsabilità ben definite, le quali vengono delineate attraverso l'identificazione dell'Autorità Competente in questo settore.

Il comma 4-ter dell'art. 7 quater del d.lgs. 502/92 s.m.i e la successiva circolare del Ministro della Salute n.0001144-P-27/02/2013 individua i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione quali Strutture competenti atte all'adempimento degli obblighi derivanti dall'ordinamento dell'Unione europea in materia di controlli ufficiali.

Fermo restando gli obblighi in capo ai Direttori Generali e Sanitari delle ATS di cui all'art. 3 del d.lgs. 502/1992 s.m.i, la funzione di Autorità Competente è attribuita, mediante il Piano di Organizzazione Aziendale Strategico (POAS) delle ATS, alla SC Igiene Alimenti e Nutrizione, quale struttura organizzativa del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, così come indicato dalla DGR XI/6026 del 01/03/2022.

Le Strutture Organizzative Igiene Alimenti e Nutrizione sono centri di responsabilità:

- Dotati di autonomia, sia sotto il profilo organizzativo, sia sotto quello tecnico-funzionale;
- Destinatari di risorse economiche, comprese quelle derivanti dal D.lgs. 32/2021 s.m.i;
- Responsabili dell'attuazione della normativa regionale, nazionale e unionale, nonché degli obiettivi dipartimentali e agenziali.

Al fine di assicurare le competenze necessarie, l'esercizio delle funzioni di Autorità competente per l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, ivi comprese le prestazioni relative alla gestione delle acque destinate al consumo umano e la sorveglianza nutrizionale dovrà essere attribuito al Direttore della SC Igiene Alimenti e Nutrizione.

La competenza indica il complesso di poteri e di funzioni che un organo può legittimamente esercitare. In particolare, i poteri (attribuzione) vengono conferiti dall'ordinamento solo all'ente

avente la soggettività giuridica (es. ATS), mentre gli organi di cui esso si avvale (es. SIAN) esercitano una frazione di quei poteri (competenza), consentendo così di riferire all'ente atti ed attività.

La competenza amministrativa si basa sulla inderogabilità (le sfere di attribuzione e le competenze sono rimesse alla volontà del legislatore). Tuttavia, è possibile determinare uno spostamento dell'esercizio della competenza senza operare un trasferimento della titolarità della stessa.

Infatti, al fine di assicurare l'efficienza, efficacia e funzionalità dell'attività amministrativa, il Direttore di Struttura Complessa delega, con apposito incarico formale (determina pubblicata sull'albo pretorio), le funzioni e/o la firma di alcuni processi e atti al personale dirigenziale e tecnico individuato sulla base del possesso di competenze in specifici ambiti di controllo.

E' necessario precisare che la delega è quell'atto amministrativo organizzatorio per effetto del quale un organo o un ente, investito in via originaria della competenza a provvedere in una determinata materia, conferisce ad altri, autoritativamente o unilateralmente, una competenza di tipo derivato in quella stessa materia.

La delega di firma comporta semplicemente l'autorizzazione, concessa da un soggetto ad un altro, di apporre soltanto la firma in calce al provvedimento, che rimane proprio del delegante sotto il profilo dell'imputazione.

Il personale ispettivo sanitario del SIAN che effettua il controllo ufficiale, nell'ambito delle proprie funzioni è delegato ex ante dall'Ente di appartenenza a rappresentarlo e ad assumerne l'autorità giuridica relativamente ai poteri autoritativi. Di conseguenza, durante le attività di controllo ufficiale, il personale ispettivo del SIAN è tenuto a adottare tutte le azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 che siano ritenute adeguate per eliminare o contenere i rischi per la salute del consumatore e garantire la conformità alla normativa.

Le azioni esecutive di cui all'art. 138 par. 2 lettera c) limitatamente alla modifica delle etichette o le informazioni correttive da fornire ai consumatori, lettera e) e lettera f) possono essere considerati interventi ordinari e non necessitano di una convalida da parte dell'ACL.

Mentre, le azioni esecutive di cui all'art. 138 par. 2 lettera c) limitatamente al trattamento delle merci, lettera d), lettera g), lettera h), lettera i), lettera j) dovranno successivamente essere confermate, senza indebiti ritardi, dall'Autorità competente mediante notifica all'operatore interessato e agli aventi diritto del relativo provvedimento amministrativo.

Tutte le azioni esecutive di cui agli articoli 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 hanno la valenza di atti autoritativi ex L. 241/1990 s.m.i.

Infatti, in ogni evenienza è garantito il diritto di esercitare l'autotutela ai sensi dell'art. 21 nonies della L. 241/1990 s.m.i, consentendo la possibilità di apportare modifiche o annullare atti considerati illegittimi per vizi di forma o altri validi motivi. L'annullamento d'ufficio è competenza dei dirigenti

collocati gerarchicamente nella struttura organizzativa del personale ispettivo sanitario che ha eseguito il controllo e ha emesso gli atti ritenuti illegittimi.

Per quanto concerne gli impatti che l'esercizio delle funzioni da parte dell'Autorità Competente sulla sicurezza alimentare può avere sulle attività delle imprese, è essenziale che gli atti interni che delimitano tali competenze ricevano adeguata visibilità (anche attraverso il proprio sito web).

#### **7.1.7 Criteri per l'identificazione della performance minima per operatore (PMO) e la definizione delle prestazioni del SIAN**

Il Sistema Sanitario Regionale deve reggersi sulla individuazione di obiettivi di salute raggiungibili attraverso azioni efficienti e misurabili. L'erogazione del servizio reso dai singoli operatori e, conseguentemente, i volumi prestazionali delle strutture afferenti alle ATS deve essere pianificato e programmato in ambito territoriale perseguendo livelli di ottimizzazione e di efficienza.

Il D.lgs. 150/2009 ha recato una riforma organica della disciplina del rapporto di lavoro dei dipendenti delle amministrazioni pubbliche, prevedendo, tra l'altro, disposizioni concernenti la misurazione, valutazione e trasparenza della performance e la valorizzazione del merito dei dipendenti. Tuttavia, gran parte delle norme contenute nel citato decreto, ai sensi del D.lgs. 74/2017 che modifica il predetto D.lgs. 150/2009, non hanno trovato ancora diretta applicazione nei confronti degli enti territoriali ed in particolare delle amministrazioni del Servizio Sanitario Nazionale essendo necessario un adeguamento da parte delle Regioni.

La ACR stabilisce la performance minima per operatore (PMO), ovvero la quantità annuale di CU e le altre prestazioni che un operatore del SIAN deve garantire, attraverso l'analisi di *benchmarking* partendo dai dati storici come riferimento, estrapolati dai gestionali delle ACL e dai Piani Integrati di Controllo Ufficiale delle altre Regioni.

Pertanto, compito della ACR è quello di fornire alle ACL criteri omogenei affinché esse possano stabilire la performance del personale afferente ai SIAN e conseguentemente delle strutture nelle quali i SIAN sono organizzati.

La performance minima per operatore (PMO) tiene conto:

- Dell'assenza di indicazioni legislative tese a stabilire i tempi medi per l'effettuazione dei controlli;
- Fattori personali che incidono sulla PMO: full time, part time, permessi per il diritto allo studio, permessi previsti dalla Legge 104/92, ruolo di Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS), ruolo di Rappresentanza Sindacale Unitaria (RSU), giudizio di idoneità da parte del Medico Competente, comando o distacco presso altre Strutture ATS, comando o distacco in Regione, Carica elettiva: sindaco, consigliere, assessore;
- Fattori lavorativi che incidono sulla PMO: responsabilità di struttura complessa/semplificata/semplificata dipartimentale, incarico di funzione organizzativa o professionale, incarico di elevata specificità, discente al corso di micologia (D.M. 686/96), assistenza di tirocinio universitario, tirocinio d'aula universitario, docenza universitaria del

personale SSR, tutoraggio al personale neoassunto, auditor Sistema Qualità ISO 9001, auditor regionale ex Reg. UE 2017/625, referente sistema gestione qualità, referente della gestione delle acque destinate al consumo umano, ispettorato micologico, referente delle allerte alimentari, referente progetti-obiettivo, referente area tematica, gestione del centri di referenza regionali.

La performance di struttura complessa/semplice (PMSC/PMSS) tiene conto:

- Della somma delle PMO;
- Delle prestazioni del SIAN e il loro relativo impegno in ore/giornate;
- Della variabilità del tempo necessario all'espletamento dei controlli che è causata:
  - Dalle innumerevoli possibili azioni da svolgersi nel corso del controllo ufficiale/sopralluoghi;
  - Dalla variabilità dell'intensità del controllo causata dalle diversità degli operatori controllati;
  - Dalla differenza intrinseca delle varie tecniche di controllo (ispezione, audit, campionamento);
  - Dal tempo necessario al raggiungimento dello stabilimento oggetto del controllo che varia in funzione dell'orografia, del mezzo di trasporto utilizzato, del traffico veicolare etc.;
- Delle attività di Polizia Amministrativa e Giudiziaria sia pre che post controlli;
- Delle attività istituzionali non legate all'espletamento dei controlli ufficiali quali ad esempio: la necessità di partecipare a riunioni, l'attività di BackOffice, l'attività di formazione continua, la partecipazione a gruppi di lavoro dipartimentali/regionali etc.;
- Delle attività dell'ispettorato micologico;
- Delle attività di sorveglianza nutrizionale;
- Dei controlli della qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Delle priorità delle prestazioni del SIAN, correlate ai LEA ed agli obiettivi regionali e ministeriali.

Ogni ACL può ulteriormente incrementare il numero della PMSC/PMSS ricorrendo agli istituti contrattuali previsti per il finanziamento degli stessi o per specifici progetti finanziati.

#### **Area del comparto:**

Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) del Comparto Sanità stabilisce per ogni operatore del comparto un debito orario settimanale di 36 ore settimanali con orario giornaliero rispettivamente di 7 ore e 12 minuti.

Escludendo i festivi ed i sabati, in un anno, i giorni lavorativi per il personale del comparto sono in media n. 252. Da quest'ultimi è necessario sottrarre n. 32 giorni di ferie stabiliti dal predetto CCNL, per un totale di giorni lavorativi in un anno pari a 220.

Stimando in media n. 10 giorni di malattia per lavoratore e n. 10 giorni per la formazione, si stima

che ogni operatore del comparto lavora annualmente n. 200 giorni.

Ai fini del rispetto delle disposizioni specifiche in materia di trasparenza e anticorruzione, le prestazioni correlate ai controlli/sopralluoghi e campionamenti del SIAN sono svolte da almeno due operatori.

Premesso quanto sopra, si definisce la PMO per un operatore del comparto come segue:

Contratto lavorativo	% lavorativa dedicata alle prestazioni del SIAN	Giorni di lavoro da dedicare alle prestazioni del SIAN	Giorni da detrarre ai 200 a tempo pieno	% lavorativa da dedicare alle prestazioni del SIAN programmate	% lavorativa da dedicare alle prestazioni del SIAN NON programmate
Full time	100	200	0	70	30

Si rimanda alle note della UO Prevenzione la definizione delle riduzioni massime dei fattori personali e lavorativi che incidono sulla PMO.

#### **Area della Dirigenza medica e sanitaria**

Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) della dirigenza medica e sanitaria (dirigenti medici, sanitari e delle professioni sanitarie) stabilisce per ogni dirigente un debito orario settimanale di 38 ore settimanali di cui 4 ore di aggiornamento con orario giornaliero rispettivamente di 7 ore e 36 minuti.

Escludendo i festivi ed i sabati, in un anno, i giorni lavorativi per i dirigenti sono in media n. 252. Da quest'ultimi è necessario sottrarre n. 32 giorni di ferie stabiliti dal predetto CCNL, per un totale di giorni lavorativi in un anno pari a 220.

Stimando in media n. 10 giorni di malattia per lavoratore, si stima che ogni dirigente lavora annualmente n. 210 giorni.

Principalmente il dirigente della ACL si occupa di:

- Governance e coordinamento di tutte le attività della struttura a cui afferisce;
- Programmazione, vigilanza, monitoraggio e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale di cui al Reg. UE 2017/625 e delle altre prestazioni del Servizio;
- Relaziona in merito all'attività svolta, agli obiettivi e ai risultati raggiunti, per la parte di competenza;
- Verifica e monitora l'efficacia dell'attività di controllo ufficiale e le altre prestazioni del SIAN;
- Verifica il procedimento e dell'appropriatezza dei provvedimenti di natura amministrativa e penale.

Ad ogni dirigente può essere detratta una percentuale lavorativa, in base ad incarichi professionali, referenze, obiettivi assegnati o altre prestazioni svolte dal SIAN (acque potabili e sorveglianza nutrizionale).



Nelle more dell'emanazione delle *linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. UE 2017/625* e delle *linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria*, con intesa Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, le modalità per la definizione della PMO della dirigenza e delle PMSC verranno dettagliate con nota da parte della UO Prevenzione.

Qualora nel corso dell'anno, vi siano risoluzioni di contratti da parte di uno o più operatori, la ACL riesamina la PMSC ed eventualmente comunica alla ACR la modifica del numero di controlli programmato e dettagliato sul PIC.

### **7.1.8 Definizione della capacità di controllo ufficiale**

Per capacità di controllo ufficiale si intende la quantità di controlli ufficiali e altre attività ufficiali che l'ACL può effettuare, derivante dalla disponibilità di risorse umane presenti, correlata all'erogazione di altre attività del Servizio.

Uno dei principi cardini, ormai consolidato è che il calcolo delle performance minime della ACL è direttamente proporzionale alle performance minime delle singole persone afferenti alla Struttura.

L'individuazione delle performance minime richieste alla dirigenza e al personale del comparto è finalizzata a:

- Definire le prestazioni minime quali-quantitative da assegnare ai singoli operatori per lo svolgimento dei compiti istituzionali, nell'ambito delle rispettive competenze;
- Misurare le performance sia dei singoli operatori che delle ACL.

A livello di ACL, la definizione della capacità di controllo si esplica nelle seguenti fasi:

- Declinazione dei volumi di attività da effettuarsi per operatore, suddivisa per prestazione del SIAN: controlli ufficiali, orientamento da fornire agli operatori riguardo alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e alla sua attuazione, ispettorato micologico, controlli nutrizionali, controlli della qualità delle acque destinate al consumo umano;
- Definizione della capacità di controllo complessiva;
- Esplicitazione dell'eventuale scarto tra fabbisogno del controllo e capacità di controllo complessiva.

Quando la ACL, mediante la propria capacità di controllo ufficiale, non soddisfi il fabbisogno di CU, dovrà aprire una non conformità interna da documentare e gestire al fine di assicurare i livelli essenziali di assistenza che costituiscono la mission istituzionale.

### **7.1.9 Strutture e attrezzature**

Ai sensi dell'art. 5 par. 1 lett. f) del Reg. UE 2017/625, le ACL si dotano di strutture e attrezzature adeguate e mantenute in stato di manutenzione appropriato, al fine di assicurare che il personale possa svolgere i controlli ufficiali e altre attività istituzionali con efficienza ed efficacia, compresi i

mezzi di trasporto.

Per effettuare i Controlli Ufficiali e altre attività ufficiali, le ACL sono fornite di almeno i seguenti dispositivi: computer portatili, tavolette grafiche e/o stampanti portatili per ciascun incaricato del controllo ufficiale o coppia di addetti, termometri, frigoriferi/congelatori con *data logger* integrato, auto dotata di box refrigerato per il trasporto di alimenti con sistema di misurazione della temperatura, materiali monouso e qualsiasi altra strumentazione appropriata che agevoli la verifica della conformità alla normativa vigente da parte dell'operatore.

#### **7.1.10 Esecuzione dei controlli ufficiali**

Le ACL eseguono i controlli ufficiali su tutta la filiera agroalimentare, inclusi gli operatori che operano durante le ore serali o festive.

I CU comprendono:

- Controlli ufficiali programmati (effettuati come parte di un programma definito a partire dall'anagrafe esistente);
- Controlli ufficiali NON programmati di cui all'art. 79, paragrafo 2, lettera c) del Reg. UE 2017/625, ovvero i controlli che si sono resi necessari in caso di accertata non conformità, da parte dell'AC o da parte dell'operatore.<sup>16</sup> I CU non pianificati che possono influire sulla programmazione dell'organizzazione, in particolare:
  - Verifica dell'efficacia delle azioni correttive adottate da parte dell'operatore per la risoluzione di non conformità rilevate nel corso di precedenti controlli programmati e non;
  - Richieste dell'Autorità Giudiziaria;
  - Controllo per il rilascio di riconoscimenti ai sensi dell'art. 6 par. 3 del Reg. Ce 852/2004
  - Controlli su iniziativa (scia, sospette NC etc.);
  - Controlli a seguito di esposti da parte di privati cittadini o imprese;
  - Controlli a seguito di segnalazione di malattia trasmessa da alimenti (MTA)
  - Controlli a seguito di notifica di allerta (sistema RASFF);
  - Controlli richiesti da altri Enti/Autorità (es. controlli su merce in vincolo sanitario, verifiche richieste dalla ACC, ACR, NAS, ecc.);
  - Intensificazione dei controlli per sospetta non conformità.

---

<sup>16</sup> D.lgs. 32/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117" art. 9 comma 2

Nell'effettuare controlli ufficiali, l'Autorità Competente Locale (ACL) si conforma alla normativa europea e nazionale, alle direttive del piano in vigore, agli indirizzi regionali e alle procedure documentate e istruzioni operative interne.

Inoltre, adotta gli elementi di controllo specificati nella tabella di correlazione dei requisiti controllati (ALLEGATO C) e si attiene ai criteri elencati:

Elemento del controllo	Criteri di utilizzo
1. Riconoscimento/registrazione	Obbligatorio per il motivo del controllo: Controllo a seguito di presentazione di SCIA
2. Condizioni strutturali ed attrezzature 6. Condizioni di pulizia e sanificazione	Da utilizzare solamente in presenza di non conformità (esempi: pareti del locale deposito scrostate, le guarnizioni del frigorifero risultano sfaldate, la pavimentazione sotto il piano cottura presenta sporcizia pregressa etc.)
3. Approvvigionamento idrico	<b>Obbligatorio per le imprese non allacciate all'acquedotto</b> (ad esempio rifugi o agriturismo o imprese agricole, altre produzioni etc.)
5. Igiene del personale e delle lavorazioni/Formazione	<b>Obbligatorio per tutte le imprese che trasformano alimenti:</b> Produzione, trasformazione e congelamento, compresa la ristorazione collettiva e pubblica – verificare l'igiene e l'integrità delle superfici delle attrezzature destinate al contatto con gli alimenti nonché le modalità di lavorazione in atto; la verifica della formazione del personale non deve essere limitata al controllo del possesso degli attestati di formazione, bensì alla valutazione dei <i>comportamenti operativi degli addetti al settore</i> (art. 126 della L.R 33/2009 s.m.i). Si precisa che l'art. 133, comma 1, lett. hh) della L.R. 30 dicembre 2009, n. 33 ha abrogato la L.R. 4 agosto 2003, n. 12 che imponeva al personale alimentarista l'aggiornamento biennale.
7. Materie prime, semilavorati, prodotti finiti	<b>Obbligatorio per tutte le imprese alimentari</b> (tranne intermediari - broker)
8. Etichettatura	<b>Obbligatorio per la ristorazione pubblica</b> Verificare la presenza dell'indicazione delle sostanze o prodotti elencati nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 – art. 19 del d.lgs. 231/2017;  <b>Obbligatorio per le imprese che producono, importano, immettono sul mercato (compresi gli intermediari – broker) alimenti preimballati:</b> <i>l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio...omissis</i> (art. 2 par. 2 lett. e) del Reg. UE 1169/2011). Verificare: allergeni, claims sulla salute e nutrizionali, dichiarazione nutrizionale, notifica dell'etichetta al Ministero, nei casi previsti dalla normativa vigente
9. Rintracciabilità, ritiro/ricambio	<b>Obbligatorio per tutte le imprese del commercio all'ingrosso ed al dettaglio (compresi gli intermediari – broker)</b>
10. Piano di autocontrollo (HACCP) 12. Requisiti microbiologici Reg. (CE) 2073/2005	<b>Obbligatorio per tutte le imprese che producono e trasformano alimenti per la distribuzione all'ingrosso</b> (Produzione, trasformazione e congelamento) tra cui gli importatori (compresa l'introduzione nel territorio della Repubblica) ed esportatori (Altresì), diventa obbligatorio anche per le imprese che effettuano attività di commercio al dettaglio ex art 3 par. 7 del Reg. CE

	178/2002, soggette a requisiti specifici, quali ad esempio: Reg. (UE) 2017/2158, Reg. (CE) 2073/2005, utilizzo di additivi alimentari di cui al Reg. CE 1333/2008, Nota DG SAN - 0004379-P-17/02/2011 etc.;
13. Sistema di stoccaggio e trasporto	Obbligatorio per le imprese di trasporto di alimenti
14. MOCA	<b>Obbligatorio per le imprese che producono alimenti preimballati:</b> <i>l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio...omissis (art. 2 par. 2 lett. e) del Reg. UE 1169/2011).</i>
15. Fitosanitari	<b>Obbligatorio per la produzione primaria</b>

Nel caso di riscontro di una o più non conformità, la ACL si attiene alle "indirizzi regionali sulla sospetta non conformità, sulle azioni esecutive conseguenti al controllo ufficiale e sulla verifica della risoluzione delle non conformità rilevate".

La rilevazione di una non conformità deriva dalla comparazione di quanto osservato con i requisiti e le prescrizioni definiti nei regolamenti sull'igiene degli alimenti e in ogni altra normativa pertinente concernente la sicurezza e l'integrità degli alimenti, nonché la protezione dei consumatori.

Nella documentazione delle non conformità individuate, è fondamentale prestare particolare attenzione a una descrizione accurata del problema riscontrato, alle circostanze in cui è stato rilevato, se del caso, alla ragione per cui tale aspetto debba essere considerato problematico e, di conseguenza, affrontato e risolto, e al preciso requisito normativo violato. Un'accurata descrizione e contestualizzazione delle carenze rilevate è essenziale per prevenire controversie con gli operatori.

Dopo aver individuato una non conformità, la ACL intraprende ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore e adotta le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi.<sup>17</sup>

Indipendentemente dalle azioni esecutive che l'autorità di controllo potrebbe adottare, quando il controllo ufficiale rileva non conformità, queste devono essere immediatamente comunicate all'operatore.

La ACL è tenuta a verificare dell'efficacia delle azioni correttive adottate da parte dell'operatore per la risoluzione di ogni non conformità rilevata nel corso di precedenti controlli programmati e non.

È essenziale garantire che nessun alimento a rischio ex art. 14 del Reg. CE 178/2002 venga immesso sul mercato.

### 7.1.11 Certificati export

La concessione di un certificato ufficiale per l'esportazione di lotti di animali e merci verso Paesi Terzi è regolamentata dall'articolo 87 del Regolamento (UE) 2017/625. Questo certificato sanitario,

<sup>17</sup> Art. 222 par. 2 dell'art. 222 del Reg. CE 178/2002

impiegato per l'esportazione di alimenti e moca rappresenta un documento ufficiale che accompagna i prodotti durante il processo di esportazione, attestando la conformità ai requisiti stabiliti dalla normativa euro-unionale, se ritenuta equivalente, e/o quelli specifici indicati dal Paese Terzo importatore.

L'attività di certificazione assume un ruolo cruciale nella prevenzione e nel controllo delle questioni legate alla salute, al benessere animale e alla sicurezza alimentare. Si configura ufficialmente come un'attività di controllo ufficiale, e pertanto è responsabilità dell'Autorità competente garantire l'affidabilità dei certificati rilasciati.

La DG Welfare ha emanato il decreto n. 16158 del 21/12/2020 che definisce gli indirizzi regionali per l'attività di certificazione per l'esportazione di animali e prodotti.

La ACL nomina, tra il personale sanitario dirigenziale, i certificatori autorizzati a sottoscrivere i certificati e si impegna a fornire una formazione specifica in merito ai criteri e ai requisiti fondamentali per il rilascio dei certificati di esportazione.

#### **7.1.12 Sistema Sanzionatorio**

In materia di sicurezza alimentare le sanzioni possono essere amministrative o penali. In materia penale si applicano principalmente le contravvenzioni fissate dagli artt. 5, 6 e 12 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 sulla "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" ed i delitti previsti in alcuni articoli del Codice Penale, come ad esempio l'art. 440 (Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari) e l'art. 444 (Commercio di sostanze alimentari nocive) del Titolo VI sui "Delitti contro l'incolumità pubblica", nonché l'art. 515 (Frode nell'esercizio del commercio) e l'art. 516 (Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine) del titolo IX sui "Delitti contro la moralità pubblica ed il buon costume".

Si ricorda, l'introduzione nel sistema normativo del D.lgs. 10/10/2022, n. 150 il quale, all'art. 70 ha modificato la L. 30 aprile 1962, n. 283 introducendo, agli artt. 12 - ter e ss, nuove procedure di estinzione delle contravvenzioni in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande.

Le ATS, quali organi amministrativi che svolgono attività di polizia amministrativa, competenti per territorio applicano le sanzioni amministrative in materia di igiene degli alimenti di cui all'articolo 139 del Reg. UE 2017/625, secondo le procedure stabilite dalla legge 24 novembre 1981, n. 689 "Modifiche al sistema penale" e s.m.i.

La competenza all'irrogazione della sanzione è in capo alle ATS nel cui ambito territoriale è commessa la violazione.<sup>18</sup>

#### **7.1.13 Strumenti di verifica**

<sup>18</sup> Per informazioni sui procedimenti amministrativi in materia di sicurezza alimentare, si rimanda al sito internet dell'Autorità competente: [www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it)

In base all'art. 12, paragrafo 2 lettera a), del Reg. UE 2017/625, le autorità competenti devono prevedere procedure di verifica dei controlli.

Le istruzioni per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sono contenute nel documento di carattere gestionale, denominato "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al decreto legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento (CE) n. 882/2004", che costituisce il Capitolo 1 dell'Intesa Stato-Regioni (Rep. Atti n. 46/CSR del 7 febbraio 2013).

La ACR mediante il Decreto della UO Prevenzione n. 1272 del 02/02/2018 ha disposto delle linee di indirizzo per l'esecuzione da parte della ACL della supervisione, della verifica a posteriori dei verbali di controllo e della verifica a priori.

#### **7.1.14 Procedure documentate**

Ai sensi dell'art. 12 del Reg. UE 2017/625, le ACL devono disporre delle seguenti procedure documentate e/o istruzioni operative per la programmazione, l'esecuzione e la verifica dei controlli ufficiali, tra cui:

- Compiti, responsabilità e obblighi del personale;
- Gestione dell'anagrafe: registrazione e riconoscimento degli stabilimenti ex Reg. CE 852/04, elenco gli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006;
- Pianificazione, programmazione, monitoraggio e rendicontazione dei controlli ufficiali, della sorveglianza nutrizionale e delle acque destinate al consumo umano;
- Categorizzazione di rischio delle linee di attività svolte negli stabilimenti;
- Esecuzione dell'attività ispettiva e di audit (compresa la sorveglianza nutrizionale e le acque destinate al consumo umano);
- Gestione delle attività di campionamento, analisi e provvedimenti successivi (comprese le acque destinate al consumo umano);
- Provvedimenti e sanzioni conseguenti al controllo ufficiale e la verifica della risoluzione delle non conformità rilevate;
- Gestione sanzioni, ricorsi, contenziosi;
- Rilascio dei certificati di esportazione;
- Formazione del personale e del neoassunto;
- Verifica dell'efficacia e appropriatezza dei controlli;
- Gestione delle tariffe di cui al d.lgs. 32/2021;
- Gestione delle emergenze, tra cui allerte e MTA;

- Tenuta sotto controllo apparecchiature di misurazione della ACL.

### 7.1.15 RegISTRAZIONI

Le autorità competenti compilano la documentazione relativa a tutti i controlli ufficiali da loro effettuati, conformemente ai modelli predisposti a livello regionale (ALLEGATO D). Questa documentazione può essere conservata su supporto cartaceo o presentare una forma elettronica. Tale documentazione deve comunque essere resa disponibile all'operatore.

La relazione di CU o schede di CU (SCU), <sup>19</sup> destinate a raccogliere le informazioni acquisite nel corso dei CU, in base all'ordinamento italiano, si configura come "atto pubblico". In base all'articolo 2699 del codice civile (Libro Sesto - Della tutela dei diritti → Titolo II - Delle prove → Capo II - Della prova documentale → Sezione I - Dell'atto pubblico) *l'atto pubblico è il documento redatto, con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale autorizzato ad attribuirgli pubblica fede nel luogo dove l'atto è formato*

In base al dispositivo dell'art. 2700 (Efficacia dell'atto pubblico) del Codice civile: *l'atto pubblico fa piena prova, fino a querela di falso, della provenienza del documento dal pubblico ufficiale che lo ha formato, non delle dichiarazioni delle parti e degli altri fatti che il pubblico ufficiale attesta avvenuti in sua presenza o da lui compiuti*

La compilazione della scheda di controllo ufficiale non è obbligatoria quando è disponibile altra documentazione specifica che attesti l'attività svolta e permetta la rendicontazione, come ad esempio un verbale di prelevamento.

Le Autorità Competenti devono registrare i controlli ufficiali svolti, descrivendone gli obiettivi, il campo del controllo, i criteri, i metodi di controllo applicati, gli elementi del controllo indagati, le risultanze, gli esiti e ove opportuno le azioni esecutive intraprese (artt. 137 e/o 138 del Reg. UE 2017/625) e le sanzioni contestate (art. 139 del Reg. UE 2017/625).

I controlli ufficiali sono registrati sui sistemi informatici previsti dalla ACL e dalla ACR.

### 7.1.16 Tariffe

Per quanto concerne il finanziamento dei controlli ufficiali e di altre attività ufficiali finalizzate a garantire l'osservanza delle normative concernenti alimenti e sicurezza alimentare, materiali e oggetti destinati a venire in contatto con alimenti (MOCA), immissione in commercio e utilizzo di prodotti fitosanitari, si applicano le disposizioni stabilite dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 32.

<sup>19</sup> Dall'1/1/2024, ai sensi dell'art. 1 del D.L. n. 110 del 16/10/2023, convertito con modificazioni in Legge n. 13 del 17/11/2023, l'atto pubblico è formato anche elettronicamente.

---

## **8 RIESAME E ADATTAMENTO DEL PCRP**

---

Il presente PCRP viene sottoposto ad un riesame annuale, per eventualmente incrementarlo o aggiornarlo, tenendo conto dei risultati delle relazioni annuali e in conformità con quanto stabilito dal Regolamento (UE) n. 2017/625.

Entro il mese di marzo di ogni anno, la ACR predispone e pubblica la relazione annuale delle attività svolte secondo il PCRP.



---

## **ALLEGATI**

---


ALLEGATO A: Master list Regionale - Tipologia di attività

ALLEGATO B: Livello di rischio e frequenze del controllo ufficiale

ALLEGATO C: Tabella di correlazione dei requisiti controllati

ALLEGATO D: Scheda di controllo ufficiale ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2017/625

**ALLEGATO A: Master list Regionale - Tipologia di attività**

 <b>Regione Lombardia</b>		REGIONE LOMBARDIA DG WELFARE UO Prevenzione Sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano Piazza Città di Lombardia, 1 - 20124 MILANO		MASTER-LIST REGIONALE TIPOLOGIA DI ATTIVITA'
CODICE IMPRESA	MASTERLIST	MACRO_CATEGORIA	Tipologia impianto	ATECO IMPRESA
10CB	MS.010.000	ALTRALOMEI infusi caffibalezucchero	Impianto di lavorazione del the, vegetali per infusi ed estratti vegetali	10.CB - 10.CB.0 - 10.CB.02
10CD	MS.010.700		Impianto di produzione di caffè	10.CB - 10.CB.0 - 10.CB.01
10CI	MS.030.200		Impianto di produzione di sale	10.CI - 00.CI - 00.CI.0 - 00.CI.00
10CJ	MS.010.600		Impianto di produzione zucchero	10.CJ - 10.CJ.0 - 10.CJ.00
3612	MS.060.000	CoCercio al dettaglio di aliCenti	Casa dell'acqua	7.CI20
021I	MS.060.000		Commercio mediante distributori automatici di alimenti e bevande (compresi gli esercizi di vicinato mediante distributori)	7.CI2 - 7.CI20
712	MS.060.200		Parafarmacie/Farmacie	7.73 - 7.73.1 - 7.73.10 - 7.73.2 - 7.73.20
021J	MS.060.200		Erboristeria	7.75.2 - 7.75.20
021K	MS.060.200		Ipermercato / Supermercato	7.1 - 7.11 - 7.11.10 - 7.11.20
021L	MS.060.200		Negozio commercializzazione al dettaglio frutta e verdura	7.21 - 7.21.0 - 7.21.01 - 7.21.02
021M	MS.060.200		Negozio commercializzazione al dettaglio pane e prodotti da forno	7.201 - 7.2010
021N	MS.060.200		Negozio commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	7.11.00 - 7.11.50 - 7.20 - 7.202 - 7.2020 - 7.25 - 7.25.0 - 7.25.00 - 7.20 - 7.202 - 7.2020 - 7.203 - 7.2030 - 7.200 - 7.2000
021O	MS.060.200		Vendita per corrispondenza o via internet	7.0 - 7.0 - 7.0.10 - 7.0.20 - 7.0.30

0217	MS.060.100	Co <sup>o</sup> ercio all <sup>o</sup> grosso di ali <sup>o</sup> enti	<b>Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry</b>	C6.21.1 - C6.21.10 - C6.3 - C6.31 - C6.31.1 - C6.31.10 - C6.31.2 - C6.31.20 - C6.33.2 - C6.33.20 - C6.33 - C6.331 - C6.3310 - C6.332 - C6.3320 - C6.36 - C6.36.0 - C6.36.00 - C6.37 - C6.37.0 - C6.37.01 - C6.37.02 - C6.33 - C6.333 - C6.3330 - C6.333 - C6.3330 - C6.331 - C6.3310 - C6.332 - C6.3320
0217			<b>Intermediario - senza deposito (broker)</b>	C6.11 - C6.11.0 - C6.17 - C6.17.0
071			<b>Commercio ambulante a posto fisso</b>	07.0 - 07.01 - 07.01.0 - 07.01.01 07.01.00 - 07.0100
071	MS.060.300	Co <sup>o</sup> ercio a <sup>o</sup> bulante	<b>Commercio ambulante itinerante - autospaccio</b>	07.0 - 07.01 - 07.01.0 - 07.01.01 07.01.00 - 07.0100
0705	MS.M00.500		<b>Commercio/deposito all'ingrosso di MOCA</b>	C6.001 - C6.0010 - C6.002 - C6.0020 - C6.003 - C6.0030 - C6.07.1 - C6.07.10 - C6.001 - C6.0010 - C6.003 - C6.0030 - C6.52.02 - C6.72.10 - C6.72.2 - C6.72.20 - C6.73 - C6.73.1 - C6.73.10 - C6.731 - C6.73.22 - C6.7310 - C6.76.20 - C6.76.3 - C6.76.2 - C6.76.30 - C6.76.0 - C6.76.00 - C6.77.2 - C6.77.20 - C6.0 - C6.00.0 - C6.00.00 - C6.01 - C6.01.1 - C6.01.10 - C6.0
0705			<b>Intermediario - senza deposito (broker) MOCA</b>	
0711	MS.M00.700		<b>Negozio vendita al dettaglio di MOCA</b>	07.100 - 07.1000 - 07.51 - 07.51.2 - 07.51.20 - 07.52 - 07.52.2 - 07.52.20 - 07.52.3 - 07.52.30 - 07.520 - 07.5200 - 07.500 - 07.5001 - 07.700 - 07.5000 - 07.7000 - 07.7002
010	MS.A00.100		<b>Impianto riconosciuto di produzione additivi</b>	20.5000 - 10.00 - 10.000
020	MS.A00.200		<b>Impianto riconosciuto di produzione aromi</b>	20.1000 - 10.00 - 10.000 - 10.0000 - 10.0000
030	MS.A00.300		<b>Impianto riconosciuto di produzione enzimi</b>	10.0000
1033	MS.A10		<b>Impianto riconosciuto di produzione germogli e semi di germogli per alimentazione umana</b>	10.0000
1030	MS.A30.100		<b>Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari</b>	10.06 - 10.06.0 - 10.06.00
1030	MS.A30.500	Impianti produzione trasfer <sup>o</sup> azione riconosciuti	<b>Industria di produzione e confezionamento di alimenti addizionati da vitamine e minerali</b>	10.06 - 10.06.0 - 10.06.00
1037	MS.A30.000		<b>Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti ad uso specifici</b>	10.06 - 10.06.0 - 10.06.00
1036	MS.A30.300		<b>Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ai fini medici speciali compresi quelli della prima infanzia</b>	10.06 - 10.06.0 - 10.06.00
1035	MS.A30.200		<b>Industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati alla prima infanzia</b>	10.06 - 10.06.0 - 10.06.00

Serie Ordinaria n.7 - Lunedì 12 febbraio 2024

1061	MS.010.500	Lavorazione di cereali se e legumi e tuberi	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, compresi semilavorati. Impianti di essiccamento	10.□- 10.31 - 10.31.0 - 10.31.00 - 10.6 - 10.61 - 10.61.3 - 10.61.30 - 10.61.□ - 10.61.□ - 11.06 - 11.06.0 - 11.06.00
1061			Mulini e riserie	10.61.1 - 10.61.10 - 10.61.2 - 10.61.20 - 10.61.3 - 10.61.30
1061			Produzione di bevande e prodotti vegetali a base di cereali, legumi, semi e tuberi	11 - 11.0 - 10.□ - 10.31 - 10.31.0 - 10.31.00 - 10.6 - 10.61 - 10.61.3 - 10.61.30 - 10.61.□ - 10.61.□ - 11.06 - 11.06.0 - 11.06.00
1031	MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Conserve (I gamma) di frutta e ortaggi (anche artigianali)	10.3 - 10.3□ - 10.3□0 - 10.3□00
1031			Surgelati (II gamma) di frutta e ortaggi	10.3 - 10.3□ - 10.3□0 - 10.3□00
1031			Lavorazione IV e V gamma di frutta e ortaggi	10.3 - 10.3□ - 10.3□0 - 10.3□00
1031			Lavorazione spezie e funghi	10.□□ - 10.□□0 - 10.□□00
5210	MS.070.100	Magazzinaggio	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	52.10.1 - 52.10.10 - 52.10.2 - 52.10.20
5212	MS.0□□.100		Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	52.1 - 52.10
5211	MS.070.200		Piattaforma di distribuzione alimenti	52.1 - 52.10
5212	MS.A□□.100		Deposito riconosciuto additivi	52.1 - 52.10
5212	MS.A□□.200		Deposito riconosciuto aromi	52.1 - 52.10
5212	MS.A□□.300		Deposito riconosciuto enzimi	52.1 - 52.10
1100	MS.010.□□0		Produzione di bevande alcoliche e aceti	Impianto produzione di birra, alcolici e superalcolici
1100		Impianto di produzione di aceto		10.□□00
1100		Impianto produzione di vino		11.02 - 11.02.1 - 11.02.10 - 11.02.2 - 11.02.20
1107	MS.030.100	Produzione di bevande analcoliche Acque minerali e altre acque in bottiglia	Impianto produzione di acque in bottiglia (non minerali) comprese quelle di sorgente	11.07 - 11.07.0 - 11.07.00
1107			Impianto produzione di acque minerali	11.07 - 11.07.0 - 11.07.00
1107			Impianto produzione di bibite analcoliche compreso le bevande alcoliche minore 1,2 gradi	11.07 - 11.07.0 - 11.07.00
1107			Impianto di produzione di ghiaccio alimentare	10.□□0□
1032	MS.010.200	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi non pastorizzate	10.32 - 10.32.0 - 10.32.00
1032			Impianto produzione di bevande di frutta/ortaggi pastorizzate/sterilizzate	10.32 - 10.32.0 - 10.32.00
10□□	MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere (in impianti non riconosciuti - senza vendita diretta al pubblico)	Produzione di cibi pronti in genere di origine vegetale refrigerati (Ready to eat/REFPED)	10.□□ - 10.□□.0 - 10.□□.03 - 10.□□.05 - 10.□□.0□
10□□			Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto-disidratati-stabilizzati di origine vegetale (snack, brodi ecc.)	10.□□ - 10.□□.0 - 10.□□.03 - 10.□□.05 - 10.□□.0□ - 10.□□0□
10□□			Produzione di cibi pronti in genere surgelati	10.□□ - 10.□□.0 - 10.□□.03 - 10.□□.0□ - 10.□□.05 - 10.□□.0□


1073	MS.020.100	Produzione di pasta secca e/o fresca	Produzione di pasta fresca (anche artigianato)	10.73 - 10.73.0 - 10.73.00
1073			Produzione pasta secca	10.73 - 10.73.0 - 10.73.00
1071	MS.020.200	Produzione di prodotti da forno e di pasticceria	Produzione di pasticceria fresca	10.71 - 10.71.2 - 10.71.20
1071			Panificio con vendita diretta al consumatore finale	10.7 - 10.71 - 10.71.1 - 10.71.10
1071			Produzione di pasticceria secca, pane, pizza e prodotti da forno (senza vendita diretta al consumatore finale)	10.7 - 10.71 - 10.71.1 - 10.71.10 - 10.72 - 10.72.0 - 10.72.00
1052	MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria in impianti non riconosciuti - senza vendita diretta al pubblico	Produzione di prodotti di gelateria a base vegetale/ghiaccioni	10.52 - 10.52.0 - 10.52.00
1052			Produzione di semilavorati per gelateria	10.52 - 10.52.0 - 10.52.00
10C2	MS.020.C00	Produzione e lavorazione del cioccolato: produzione di pasticcini, confetti, caramelle, ecc. (senza vendita diretta al consumatore finale)	Produzione pasticcini, gomme, confetti, caramelle, ecc.	10.C2 - 10.C2.0 - 10.C2.00
10C2			Produzione e lavorazione del cioccolato	10.C2 - 10.C2.0 - 10.C2.00
10C2			Produzione semilavorati e sciroppi	10.C200
162C	MS.M00.100/MS.M00.200/MS.M00.300/MS.M00.C00	Produzione Moca	Altri materiali (adesivi, sughero, resina a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessi)	20.3 - 20.30 - 20.30.0 - 20.30.00 - 16.2 - 16.2C - 16.2C2 - 16.2C20 - 13.C - 13.C1 - 13.C0 - 13.C00 - 13.C2 - 13.C21 - 13.C2.10 - 13.C2.2 - 13.C2.20 - 13.C2 - 13.C200 - 13.C2000 - 13.C5 - 13.C5.0 - 13.C5.2 - 13.C5.20 - 13.C5 - 13.C500 - 13.C5000
1721			Cellulosa rigenerata	20.16 - 20.16.0 - 20.16.00
23C1			Ceramica	23.31 - 23.31.0 - 23.31.00 - 23.C - 23.C1 - 23.C1.0 - 23.C1.00 - 23.C1 - 23.C1.0 - 23.C1.00 - 23.C100 - 23.C1000 - 23.C10000
1611			Fabbricazione del legno	16.2 - 16.2C - 16.2C0 - 16.2C00 - 16.2C - 16.2C1 - 16.2C10
1612			Fabbricazione di carta e cartone	17 - 17.1 - 17.11 - 17.11.0 - 17.11.00 - 17.12 - 17.12.0 - 17.12.00 - 17.2 - 17.21 - 17.21.0 - 17.21.00 - 17.22 - 17.22.0 - 17.22.00 - 17.2C - 17.2C0 - 17.2C00
2311			Fabbricazione e produzione vetro	23.1 - 23.11 - 23.11.0 - 23.11.00 - 23.12 - 23.12.0 - 23.12.00 - 23.13 - 23.13.0 - 23.13.00 - 23.1C - 23.1C0 - 23.1C00 - 23.1C - 23.1C2 - 23.1C20 - 23.1C00 - 23.1C000
2C11			Fabbricazione in metallo, lavorazione metalli, forgiatura, ecc.	2C.C5 - 2C.C5.0 - 2C.C5.00 - 25.1 - 25.2 - 25.2C - 25.2C0 - 25.2C00 - 25.3 - 25.30 - 25.30.0 - 25.30.00 - 25.5 - 25.50 - 25.50.0 - 25.50.00 - 25.C - 25.C1 - 25.C1.0 - 25.C1.2 - 25.C1.20 - 25.C1.3 - 25.C1.30 - 25.C1 - 25.C100 - 25.C1000 - 25.C10000 - 25.C2 - 25.C20 - 25.C200

				25.003 - 25.0030 - 25.000 - 25.0001 - 25.0002 - 31.01.21 - 32.0013
2211			Fabbricazione materiali plastiche	20.1 - 20.16 - 20.16.0 - 20.16.00 - 22.2 - 22.21 - 22.21.0 - 22.21.00 - 22.22 - 22.22.0 - 22.22.00 - 32.0012
2210			Gomma	20.1 - 20.17 - 20.17.0 - 20.17.00 - 22 - 22.1 - 22.10 - 22.100 - 22.1000
1620			Materiali attivi e intelligenti	
2002			Metallo e leghe (acciaio inox)	20010.0 - 20010.00 - 2002 - 20020 - 2003 - 20033 - 20033.0 - 20033.01 - 25.00 - 25.00.0
2003			Metallo e leghe (alluminio)	20002 - 20002.0 - 20002.00
2000			Metallo e leghe (banda stagnata e cromata)	20003 - 20003.0 - 20003.00
1000			Frantoi e confezionatori di oli vegetali	10.00 - 10.001 - 10.001.1 - 10.001.10
1000	MS.010.300	Produzione oli e grassi vegetali	Produzione di grassi vegetali e emulsioni	10.00 - 10.001 - 10.002 - 10.002.0 - 10.002.00
1000			Produzione di oli di estrazione	10.00 - 10.001 - 10.002 - 10.002.0 - 10.002.00 - 10.62.00
0110	MS.000.700		Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano (compresa la vendita diretta) - Ortofrutta di I gamma	01.1 - 01.11 - 01.11.1 - 01.11.10 - 01.11.2 - 01.11.20 - 01.11.3 - 01.11.30 - 01.11.00 - 01.11.000 - 01.12 - 01.12.0 - 01.12.00 - 01.13 - 01.13.1 - 01.13.10 - 01.13.2 - 01.13.21 - 01.13.200 - 01.13.3 - 01.13.30 - 01.13.00 - 01.13.000 - 01.13.0000 - 01.13.00000
0210	MS.000.600	Produzione primaria vegetale e animale	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano (compresa la vendita diretta) - Ortofrutta di I gamma	01.2 - 01.21 - 01.21.0 - 01.21.00 - 01.22 - 01.22.0 - 01.22.00 - 01.23 - 01.23.0 - 01.23.00 - 01.24 - 01.24.00 - 01.25 - 01.25.0 - 01.25.00 - 01.26 - 01.26.0 - 01.26.00 - 01.27 - 01.27.0 - 01.27.00 - 01.200 - 01.2000 - 01.20000 - 01.200000 - 01.2000000
0230	MS.000.500		Raccolta vegetali spontanei	02.3 - 02.30 - 02.30.0 - 02.30.00
0222			Centro cottura-catering continuativo	56.2 - 56.200 - 56.202 - 56.2020
0706			Mensa aziendale con preparazione	56.2 - 56.201 - 56.2010
0707			Mensa aziendale senza preparazione (refettorio)	56.2 - 56.201 - 56.2010
0226	MS.050.100	Ristorazione collettiva	Mensa di altre comunità con preparazione	56.2 - 56.201 - 56.2010
0226			Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	56.2 - 56.201 - 56.2010
0220			Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo senza preparazione (refettorio)	56.2 - 56.201 - 56.2010
0225			Mensa scolastica (con preparazione)	56.2 - 56.201 - 56.2010
0220			Mense in altre comunità senza preparazione	56.2 - 56.201 - 56.2010

			(refettorio)	
0226			Nido con preparazione	56.2 - 56.2□1 - 56.2□10
022□			Nido senza preparazione	56.2 - 56.2□1 - 56.2□10
0222			Organizzatore di catering-banqueting per eventi senza locale cucina (sede legale e/o solo deposito e/o cucina presso il consumatore)	□6.0□05- 56.2 - 56.21 - 56.21.0 - 56.21.00
0222			Preparazione di pasti per catering-banqueting per eventi	56.2 - 56.21 - 56.21.0 - 56.21.00
0223			Refettorio scolastico	56.2 - 56.2□1 - 56.2□10
0227			Bar e altri esercizi simili senza cucina	56.3 - 56.30 - 56.30.0 - 56.30.00
0227			Bar senza cucina all'interno di circolo privato	56.3 - 56.30 - 56.30.0 - 56.30.00
0221			Home restaurant	56.1 -56.10.1 - 56.10.11 - 56.10.12 - 56.10.□2
0221			Laboratorio di produzione e vendita di gelati con o senza bar	56.10.3 - 56.10.30
0221			Laboratorio di produzione e vendita di prodotti pasticceria con o senza bar	56.10.3 - 56.10.30
0221			Ristorante all'interno di circolo privato	56 - 56.1 - 56.10 - 56.10.1 - 56.10.11
0221	MS.050.200	Ristorazione pubblica	Ristorante, trattoria, pizzeria con somministrazione diretta (anche connessa con aziende agricole)	56 - 56.1 - 56.10 - 56.10.1 - 56 - 56□0.5 - 56.10.50.10.11 - 56.10.12 - 56.10.13
0221			Ristorazione ambulante	56 - 56.1 - 56.10 - 56.10.□2 - 56.10.□ - 56.10.□1
0221			Ristorazione in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)	56.1 -56.10.1 - 56.10.11 - 56.10.12 - 56.10.□2
0221			Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi d'asporto	56 - 56.1 - 56.10.2 - 56.10.20
□□□	MS.0□□.100	Trasporto di ali□enti e bevande conto terzi	Trasporto prodotti deperibili	□□□ - □□□ - □□□.0 - □□□.00
□□□			Trasporto prodotti non deperibili	□□□ - □□□ - □□□.0 - □□□.00



**ALLEGATO B: Livello di rischio e frequenze del controllo ufficiale**

 Regione Lombardia		REGIONE LOMBARDIA DG WELFARE UO Prevenzione Sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano Piazza Città di Lombardia, 1 - 20124 MILANO		LIVELLO DI RISCHIO E FREQUENZE			
FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI UFFICIALI							
Attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004							
Attività produttiva dello stabilimento			Rischio ex ante		Livello di rischio		
Codice	Macro-categoria	Descrizione			BASSO	MEDIO	ALTO
MS.000.500	Produzione primaria vegetale	Raccolta di vegetali spontanei	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	Valutazione della ACL		
MS.000.600		Coltivazioni non perenni ad uso alimentare (esclusa la vendita diretta) - Ortofrutta di campo		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
MS.000.700		Coltivazioni perenni ad uso alimentare (esclusa la vendita diretta) - Ortofrutta di campo		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Lavorazione e confezionamento di frutta e ortaggi	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Conserva e confezionamento di frutta e ortaggi (anche artigianali)		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Surgelati e confezionamento di frutta e ortaggi		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		Lavorazione spezie e funghi		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni



				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.020.200	PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA	<input type="checkbox"/> Produzione di pasticceria fresca	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		<input type="checkbox"/> Produzione di pasticceria secca <input type="checkbox"/> pane <input type="checkbox"/> pizza e prodotti da forno		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
		<input type="checkbox"/> Infornico con vendita diretta al consumatore finale		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.020.100	PRODUZIONE DI PASTA SECCA E/O FRESCA	<input type="checkbox"/> Produzione pasta fresca <input type="checkbox"/> anche artigianato <input type="checkbox"/>	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		<input type="checkbox"/> Produzione pasta secca		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
				<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
MS.020.300	PRODUZIONE DI PRODOTTI DI GELATERIA (IN RICETTA E/O IN RICETTA INDUSTRIALE)	<input type="checkbox"/> Produzione di prodotti di gelateria a base vegetale/ghiaccioli	100	<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Produzione di semifavorati per gelateria		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
				<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
MS.020.000	Produzione e lavorazione dei cioccolato, prod. Pastigliaggi, Gomme, Candy, Caramele, ecc.	<input type="checkbox"/> Produzione pastigliaggi <input type="checkbox"/> po <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> confetti <input type="checkbox"/> caramelle <input type="checkbox"/> ecc.	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
		<input type="checkbox"/> Produzione e lavorazione del cioccolato		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
				<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		

		Produzione se ilavorati e sciroppi		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 10 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 6 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit
MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere (in impianti non autorizzati senza vendita diretta al pubblico)	Produzione di cibi pronti in genere di origine vegetale refrigerati (Read <input type="checkbox"/> To eat/ <input type="checkbox"/> RE <input type="checkbox"/> ED <input type="checkbox"/>	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit
		Produzione di cibi pronti in genere surgelati		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
		Produzione di cibi pronti in genere sottovuoto-disidratati-stabilizzati di origine vegetale (Snac <input type="checkbox"/> Brodi ecc.)		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit
MS.030.100	Produzione di bevande analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia	<input type="checkbox"/> Impianto produzione di acque minerali	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit
		<input type="checkbox"/> Impianto produzione di acque in bottiglia (Non <input type="checkbox"/> Minerali <input type="checkbox"/> Co <input type="checkbox"/> Prese quelle di sorgente)		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit
		<input type="checkbox"/> Impianto produzione di bibite analcoliche co <input type="checkbox"/> Preso le bevande alcoliche <input type="checkbox"/> Inore 12 gradi		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit
		<input type="checkbox"/> Impianto di produzione di ghiaccio all <input type="checkbox"/> Entare		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
	<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit			
MS.010.300	Produzione di oli e grassi vegetali	Produzione di oli di estrazione	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Da dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 5 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 3 anni <input type="checkbox"/> 1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Do di audit sul totale dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> 10 dei controlli progra <input type="checkbox"/> Dati annual <input type="checkbox"/> Ente deve essere fatto <input type="checkbox"/> Mediante audit

		<input type="checkbox"/> Produzione di grassi vegetali e emulsioni		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
		<input type="checkbox"/> Cantoi e confezionatori di oli vegetali		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
				<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.010.00	Produzione di bevande alcoliche e aceti	<input type="checkbox"/> Impianto produzione di birra <input type="checkbox"/> Alcolici e superalcolici	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
		<input type="checkbox"/> Impianto produzione di vino		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
		<input type="checkbox"/> Impianto produzione di aceto		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.050.100	Ristorazione collettiva	Centro cottura-catering continuativo	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
		Mensa ospedaliera <input type="checkbox"/> di casa di cura e di riposo		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 3 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
		Mensa scolastica <input type="checkbox"/> con preparazione <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
		Mensa aziendali con preparazione		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
		Mensa di altre comunità con preparazione		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno

				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Do con preparazione		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Preparazione di pasti per catering-banqueting per eventi		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
		Organizzatore di catering-banqueting per eventi senza locale cucina <input type="checkbox"/> Sede legale e/o solo deposito e/o cucina presso il consumatore <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		Refettorio scolastico		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
		Mensa aziendale senza preparazione <input type="checkbox"/> Refettorio <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
		Mensa ospedaliera <input type="checkbox"/> casa di cura e di riposo senza preparazione <input type="checkbox"/> Refettorio <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
		Mense in altre comunità senza preparazione <input type="checkbox"/> Refettorio <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
		Do senza preparazione		<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
MS.050.200	Ristorazioni e pubblici esercizi	Bar e altri esercizi simili senza cucina	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizio dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno

		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
	Ristorazione a	<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	bulante	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	Controllare secondo il rapporto: 1/100.000 abitanti per un di 20 tra quelle presenti sul territorio		
	Ristorazione in ambito di manifestazioni temporanee e sagre	<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL		
	Ristorante trattoria pizzeria con somministrazione diretta anche connessa con aziende agricole	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle		
	Bar senza cucina all'interno di circolo privato	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Ristorante all'interno di circolo privato	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi di trasporto	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Laboratorio di produzione e vendita di gelati con o senza bar	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		
	Laboratorio di produzione e vendita di prodotti pasticceria con o senza bar	<input type="checkbox"/> Frequenza di audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni 2 anni	1 volta ogni anno
		<input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	0		



MS.060.100	Commercio all'ingrosso di alimenti	Co <sup>o</sup> <sup>o</sup> ercio all' <sup>o</sup> grosso di ali <sup>o</sup> enti e bevande <sup>o</sup> ash and carr <sup>o</sup>	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni <input type="checkbox"/> anni	1 volta ogni 3 anni
		<input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ter <sup>o</sup> ediario - senza deposito <sup>o</sup> ro <sup>o</sup> er <sup>o</sup>	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
MS.060.100	Commercio al dettaglio di alimenti	Casa dell' <sup>o</sup> acqua	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni <input type="checkbox"/> anni	1 volta ogni 3 anni
		Co <sup>o</sup> <sup>o</sup> ercio <input type="checkbox"/> mediante distributori auto <sup>o</sup> atici di ali <sup>o</sup> enti e bevande <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> presi gli esercizi di vicinato <input type="checkbox"/> mediante distributori <sup>o</sup>	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti	<sup>o</sup> rafar <sup>o</sup> acie/ <sup>o</sup> er <sup>o</sup> acie	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
MS.060.200		Erboristeria	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti	<sup>o</sup> er <sup>o</sup> ercato / Super <sup>o</sup> ercato	100	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni <input type="checkbox"/> anni	1 volta ogni 3 anni
MS.060.200		<sup>o</sup> gocio co <sup>o</sup> <sup>o</sup> ercializzazione al dettaglio frutta e verdura	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> <sup>o</sup> ero <input type="checkbox"/> ini <sup>o</sup> ca di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
							<input type="checkbox"/> <sup>o</sup> <sup>o</sup> lutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>

MS.060.200		<input type="checkbox"/> Negozio co <input type="checkbox"/> Commercializzazione al dettaglio pane e prodotti da forno	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni	
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali	0			
MS.060.200		<input type="checkbox"/> Negozio co <input type="checkbox"/> Commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni	
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali	0			
MS.060.200		<input type="checkbox"/> Vendita per corrispondenza o via internet	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL			
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL			
MS.070.100	Megazimaggio	<input type="checkbox"/> Deposito conto terzi di ali <input type="checkbox"/> Clienti non soggetto a riconosc <input type="checkbox"/> mento	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni <input type="checkbox"/> anni	1 volta ogni 3 anni	
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>			
MS.070.200		<input type="checkbox"/> Attivita <input type="checkbox"/> di distribuz. ali <input type="checkbox"/> Clienti		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni <input type="checkbox"/> anni	1 volta ogni 3 anni	
					<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
MS.070.100		<input type="checkbox"/> Deposito funzional <input type="checkbox"/> Cliente <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Material <input type="checkbox"/> Cliente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di ali <input type="checkbox"/> Clienti		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	1 volta ogni 5 anni	1 volta ogni <input type="checkbox"/> anni	1 volta ogni 3 anni	
					<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali	<input type="checkbox"/> Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>		
MS.060.300	Commercio ambulante	<input type="checkbox"/> Co <input type="checkbox"/> Esercizio al <input type="checkbox"/> Bulante a posto fisso	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit dei controlli ufficiali	Controllare tutte le <input type="checkbox"/> Imprese presenti nelle aree <input type="checkbox"/> Mercatali del territorio secondo il rapporto: 1 area/250.000 abitanti per un <input type="checkbox"/> Audit di 5.			
				<input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizi <input type="checkbox"/> Audit sul totale dei controlli ufficiali				

Serie Ordinaria n. 7 - Lunedì 12 febbraio 2024

		Co◻◻ercio a◻◻bulante itinerante - autospaccio		◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	◻◻lutazione della ACL
				◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	
MS.0◻◻.100	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Trasporto prodotti non deperibili	75	◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	◻◻lutazione della ACL
				◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	
		Trasporto prodotti deperibili		◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	◻◻lutazione della ACL
				◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	

Attività degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004						
Attività produttiva dello stabilimento		Rischio ex ante		Livello di rischio		
Codice	Descrizione			BASSO	MEDIO	ALTO
MS.A10	◻◻roduzione di ger◻◻ogli per l'alimentazione u◻◻ana e di se◻◻i per la produzione di ger◻◻ogli	100	◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	1 controllo ogni anno		
			◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
MS.A30.200	◻◻industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati alla pri◻◻a infanzia	100	◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo ogni anno
			◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
MS.A30.300	◻◻industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ai fini ◻◻edici speciali co◻◻presi quelli della pri◻◻a infanzia	100	◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo ogni anno
			◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
MS.A30.◻◻0	◻◻industria di produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti ad uso specifici	100	◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo ogni anno
			◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
MS.A◻◻.100	◻◻roduzione e confezionamento di additivi alimentari	100	◻◻euenza ◻◻ini◻◻a dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo ogni anno
			◻◻◻ero ◻◻ini◻◻o di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		


MS.A.D.200		Produzione e confezionamento di prodotti alimentari	100	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
					1 audit ogni 3 anni		
MS.A.D.300		Produzione e confezionamento di prodotti alimentari	100	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
					1 audit ogni 3 anni		
MS.A.300.100		Impianto riconosciuto produzione di integratori alimentari	100	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
					1 audit ogni 3 anni		
MS.A.300.500		Industria di produzione e confezionamento di alimenti addizionati da vitamine e minerali	100	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
					1 audit ogni 3 anni		
MS.A.D.100	MAGAZZINI	Deposito riconosciuto additivi	75	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
					Calcolo della ACL in base al trend delle		
MS.A.D.200		Deposito riconosciuto prodotti	75	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
					Calcolo della ACL in base al trend delle		
MS.A.D.300		Deposito riconosciuto prodotti	75	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 volta ogni 10 anni	1 volta ogni 6 anni	1 volta ogni 3 anni
					Calcolo della ACL in base al trend delle		

Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento (CE) n. 2023/2006)						
Attività produttiva dello stabilimento		Rischio ex ante		Livello di rischio		
Codice	Descrizione			BASSO	MEDIO	ALTO
MS.M00	Legno	100	<input type="checkbox"/> Frequenza minima dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
				10% dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto mediante audit		

MS.M00	Carta e cartone	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Materie plastiche	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Cellulosa rigenerata	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Gomma	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Metalli e leghe	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Metalli e leghe (acciaio inossidabile)	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Metalli e leghe (alluminio)	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		
MS.M00	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Inizio di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni
			<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit		

MS.M00		Altro		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni 1 controllo ogni 3 anni 1 controllo ogni 2 anni	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit
MS.M00		Ceramica		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni 1 controllo ogni 3 anni 1 controllo ogni 2 anni	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit
MS.M00		Materiali attivi e intelligenti		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni 1 controllo ogni 3 anni 1 controllo ogni 2 anni	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit
MS.M00		Altri <input type="checkbox"/> Materiali <input type="checkbox"/> Adesivi <input type="checkbox"/> Sughero <input type="checkbox"/> Resine a sciolto ionico <input type="checkbox"/> Inchiostri di stampa <input type="checkbox"/> Prodotti tessili <input type="checkbox"/> Vernici e rivestimenti <input type="checkbox"/> Cere <input type="checkbox"/> Ballaggi flessibili		<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni <input type="checkbox"/> anni 1 controllo ogni 3 anni 1 controllo ogni 2 anni	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> dei controlli programmati annualmente negli stabilimenti deve essere fatto <input type="checkbox"/> mediante audit
MS.060.100	COMMERCIO INGROSSO	Co <input type="checkbox"/> Comercio/deposito all'ingrosso di MOCA	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 10 anni Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>	
		Intermediario - senza deposito <input type="checkbox"/> Comercio MOCA	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 10 anni Valutazione della ACL in base al trend delle <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> Negozio vendita al dettaglio di MOCA	75	<input type="checkbox"/> Frequenza <input type="checkbox"/> Iniziativa dei controlli ufficiali <input type="checkbox"/> Numero <input type="checkbox"/> Iniziativa di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 0	

**ALLEGATO C: Tabella di correlazione dei requisiti controllati**

 <b>Regione Lombardia</b>		<b>REGIONE LOMBARDIA</b> <b>DG WELFARE</b> UO Prevenzione Sicurezza alimentare e qualità delle acque destinate al consumo umano Piazza Città di Lombardia 1 - 20121 Milano	<b>TABELLA DI CORRELAZIONE ELEMENTI DEL CONTROLLO E NORMATIVA</b>
N.	ELEMENTI DEL CONTROLLO	Norma di riferimento principale	NOTE
1	Riconoscimento/registrazione	Reg. CE 52/0 art. 6 Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punti da 2 a 10 Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 2 Reg. CE 52/0 Allegato III capitolo punto 2	Esempi: possesso di SCAR/ricognoscimento requisiti igienico-strutturali lavabi attrezzature per la disinfezione pareti porte pavimenti barriere antinsetto etc. Materiale per lavarsi le mani e sistema igienico di asciugatura dispositivo dei frigoriferi atto al monitoraggio della temperatura
2	Condizioni strutturali ed attrezzature	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 1 Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 1	Da utilizzare solamente quando il requisito presente non è sottoposto alla dovuta manutenzione e non va ad inficiare sulla salubrità dell'ambiente ad esempio: Le guarnizioni del frigorifero risultano sfaldate.
3	Approvvigionamento idrico	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punti 1 e 3 Reg. CE 52/0 Allegato Parte A capitolo punto 5 lettera c	
	Lotta agli infestanti	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto Reg. CE 52/0 Allegato Parte A capitolo punto 5 lettera e	Procedura infestanti non un obbligo di legge la pianificazione con la collocazione delle trappole non un obbligo di legge il posizionamento di trappole mediante ditta esterna. È l'Os a decidere come monitorare gli infestanti
5	Igiene del personale e delle lavorazioni/Operazione	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 3 Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 1 lettera a b c d Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 1 Reg. CE 52/0 Allegato Parte A capitolo punti 2 e 3 Reg. CE 52/0 Allegato Parte A capitolo punto 5 lettera d Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo bis Cultura della sicurezza alimentare	Esempi: pulizia delle attrezzature che entrano a contatto con alimenti protezione degli alimenti durante la fase di preparazione e distribuzione igiene e formazione del personale requisiti sul confezionamento ed il ballaggio dei prodotti alimentari: i materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione
6	Condizioni di pulizia e sanificazione	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo punto 1 Reg. CE 52/0 Allegato Parte A capitolo punto 5 lettere a b punto 5	Pulizia di tutte le superfici non a contatto con alimenti: pavimenti pareti piano cottura cappa di aspirazione frigoriferi arredi suppellettili etc.



7	Materie prime e lavorati prodotti finiti	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo I punti 1 e da 5 a Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo I punti 5 e 6 Reg. CE 52/0 Allegato I parte A capo I punto I lettere b e c	Alimenti con data di scadenza superata o TMC superato non costituisce una frode in commercio Ingredienti/Additivi in alimenti o non alimentari Protezione degli alimenti durante la fase di stoccaggio Conservazione degli alimenti congelamento Stato di conservazione della merce - verifica dell'idoneità dei MOCA utilizzati rispetto alle caratteristiche dell'alimento con cui vengono a contatto L. 23/62 etc.
	Etichettatura in fase di commercializzazione	Reg. UE 1167/2011 norme per specifici alimenti/ingredienti integratori Additivi coloranti D.lgs. 231/17 Reg. CE 1827/2006	Esempio: Allergeni dichiarazione nutrizionale Iai sulla salute e nutrizionali notifica dell'etichetta dell'integratore alimentare Assenza di lotto utilizzo della lingua italiana o altre indicazioni obbligatorie Code in commercio.
	Rintracciabilità ritiro/ricambio	Reg. CE 1702/02 artt. 1	
10	Piano di autocontrollo HACCP	Reg. CE 52/0 art. 5 Reg. CE 53/0 Sezione III Capitolo I punto D Bonifica parassiti Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo I punti 2 e 3 Reg. CE 52/0 Allegato I parte A capo I punto 7 e	Gestione di tutti i pericoli derivanti dall'attività svolta Esempio: date di preparazione/abbattimento degli alimenti in correlazione con la loro durabilità Se si dà evidenza della presenza delle suddette date doveroso verificare la procedura predisposta dall'OSA relativa alla shelf life in quanto l'apposizione delle date non obbligo di posto dalla norma procedura sull'utilizzo di additivi con limiti d'uso rapporti di prova/analisi in autocontrollo riferite ai pericoli specifici di cui sono previsti tenori massimi/limiti
11	Gestione scarti rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo I Reg. CE 52/0 Allegato I parte A capo I punto 5 lettera f	Bidone di rifiuti unito di coperchio apertura mediante pedale non un obbligo di cui al Reg. CE 52/0
12	Requisiti microbiologici 2073	Reg. CE 2073/05	Da utilizzare per le prese soggette al regolamento per il rispetto dei limiti imposti dallo stesso
13	Sistema di stoccaggio e trasporto	Reg. CE 52/0 Allegato III Capitolo I	
14	MOCA	Reg. CE 135/0 Reg. CE 2023/06 D.R. 777/2 D.lgs. 27/2017	Esempio: dichiarazione di conformità etichettatura rintracciabilità sistema di assicurazione della qualità sistema di controllo della qualità idoneità dei MOCA in qualsiasi nella fase di produzione. Comunicazione stabilito di cui all'art. 6 del D.lgs. 27/17. Presenza presso gli OSA della dichiarazione di conformità e di documentazione atta ad identificare il fornitore/produttore.
15	Fitosanitari	D.lgs. 150/2012 D.R. 20/01 ed altra normativa correlata ai fitosanitari Reg. CE 52/0 Allegato I parte A capo I punto I lettera a	Da utilizzare per i controlli sulle aziende agricole utilizzatori di fitosanitari

**ALLEGATO D: Scheda di controllo ufficiale ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE  
2017/625 - Note per la compilazione delle diverse sezioni del verbale di  
controllo ufficiale**

LOGO ATS	<b>DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA</b> SC Alimenti e Nutrizione SS Via Tel. fax E-mail: E-mail pec:	<b>SCHEDA DI CONTROLLO UFFICIALE ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2017/625</b>
----------	---	---

VERBALE N° ..... del .....	
<input type="checkbox"/> ISPEZIONE	<input type="checkbox"/> AUDIT
<b>DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA SOTTOPOSTA A CONTROLLO UFFICIALE</b>	
Ragione/Denominazione sociale dell'Impresa .....	
Sede legale (Comune ed indirizzo) .....	
(Codice Fiscale e/o P.iva).....(pec) .....	
Sede struttura (Comune ed indirizzo, se diversi) .....	
Tipologia di impianto (descrivere l'attività svolta).....	
Operatore del Settore Alimentare/Operatore Economico (Comune e data di nascita, Comune ed indirizzo di residenza, CF) .....	

In data ..... alle ore ..... io/noi sottoscritto/a/i (nominativi e qualifiche)  
.....

..... effettivi al sopra indicato Servizio, avvalendoci delle facoltà di legge, ci siamo presentati presso la struttura sopra indicata.

Qui, **dopo esserci qualificati**, alla presenza di (estremi anagrafici: nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza, documento di identità e qualifica funzionale/ruolo dei soggetti che assistono al controllo ufficiale in rappresentanza dell'impresa)  
.....  
.....

**E aver reso noto i motivi del controllo:**

<input type="checkbox"/> Controllo programmato	<input type="checkbox"/> Verifica SCIA	<input type="checkbox"/> Malattie trasmesse da Alimenti (MTA)
<input type="checkbox"/> Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC)	<input type="checkbox"/> Richiesta altre Autorità/Enti	<input type="checkbox"/> Controlli intensificati per sospetta NC
<input type="checkbox"/> Verifica risoluzione della NC precedentemente rilevate	<input type="checkbox"/> Richiesta dell'impresa*	<input type="checkbox"/> Richiesta Autorità Giudiziaria/Amministrativa**
<input type="checkbox"/> Allerta	<input type="checkbox"/> Esposto da privato cittadino	<input type="checkbox"/> Su iniziativa

\* riconoscimento, vincolo sanitario, certificato di esportazione, Certificato di non commestibilità di prodotti alimentari ai fini della distruzione etc.

\*\*attività di PG, disposizione di distruzione della merce posta sotto sequestro penale o amministrativo

**OBIETTIVI:**

Conformità alla normativa vigente in materia di:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. Riconoscimento/registrazione                        | <input type="checkbox"/> 2. Condizioni strutturali ed attrezzature      |
| <input type="checkbox"/> 3. Approvvigionamento idrico                           | <input type="checkbox"/> 4. Lotta agli infestanti                       |
| <input type="checkbox"/> 5. Igiene del personale e delle lavorazioni/Formazione | <input type="checkbox"/> 6. Condizioni di pulizia e sanificazione       |
| <input type="checkbox"/> 7. Materie prime, semilavorati, prodotti finiti        | <input type="checkbox"/> 8. Etichettatura                               |
| <input type="checkbox"/> 9. Rintracciabilità, ritiro/riciamo                    | <input type="checkbox"/> 10. Piano di autocontrollo (HACCP)             |
| <input type="checkbox"/> 11. Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti           | <input type="checkbox"/> 12. Requisiti microbiologici Reg. CE 2073/2005 |
| <input type="checkbox"/> 13. Sistema di stoccaggio e trasporto                  | <input type="checkbox"/> 14. MOCA                                       |
| <input type="checkbox"/> 15. Fitosanitari                                       | <input type="checkbox"/> Altro (aggiungere obiettivi specifici).....    |

**Utilizzando i seguenti metodi/tecniche/attività**

- Verifiche documentali
- Osservazione diretta
- Campionamento e controllo analitico
- Intervista
- Misurazioni strumentali
- Altro .....

**CRITERI:**

- REG. UE 2017/625
- REG. CE 178/2002
- REG. CE 852/2004
- Altro (aggiungere criteri specifici).....

**Abbiamo accertato quanto segue:**

<u>ELENCO DEI LOCALI ISPEZIONATI ED EVENTUALE DESCRIZIONE ATTIVITA'</u>

<u>N.<sup>20</sup></u>	<u>EVIDENZE</u>	<u>NORMA VIOLATA</u>	<u>RISULTANZA ESITO<sup>21</sup></u>

<sup>20</sup> Le evidenze devono essere numerate secondo gli elementi di cui agli obiettivi del controllo. La descrizione deve essere contestuale, priva di giudizi, priva di possibili soluzioni

Indicare: C (Conforme), C (Non Conforme), C (sospetta non conformità), (non valutabile)

<u>N evidenza</u>	<u>DA RISOLVERE ENTRO</u>	<u>N evidenza</u>	<u>DA RISOLVERE ENTRO</u>

**ESITI DEL CONTROLLO UFFICIALE**

**(A - conforme)** In relazione a quanto controllato, non sono emerse non conformità.

☐ *ppure*

**Azioni esecutive in caso di Sospetta non conformità ex art. 137 Regolamento (UE) n. 2017/625 al fine di svolgere un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto**

A seconda dell'esito del controllo ufficiale riportare il testo corrispondente di cui al documento "INDIRIZZI REGIONALI SULLA SOSPETTA NON CONFORMITÀ, SULLE AZIONI ESECUTIVE CONSEGUENTI AL CONTROLLO UFFICIALE E SULLA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE"

☐/☐ *ppure*

**Azioni esecutive in caso di non conformità accertata art. 138(2) regolamento (UE) n. 2017/625 da adottarsi (fase istruttoria) o adottate**

A seconda dell'esito del controllo ufficiale riportare il testo corrispondente di cui al documento "INDIRIZZI REGIONALI SULLA SOSPETTA NON CONFORMITÀ, SULLE AZIONI ESECUTIVE CONSEGUENTI AL CONTROLLO UFFICIALE E SULLA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE"

**Sanzioni ex art. 139 Regolamento (UE) n. 2017/625**

A seconda della/e sanzione/i (amministrative e/o penali) accertata/e riportare il testo corrispondente di cui al documento "INDIRIZZI REGIONALI SULLA SOSPETTA NON CONFORMITÀ, SULLE AZIONI ESECUTIVE CONSEGUENTI AL CONTROLLO UFFICIALE E SULLA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE"

Durante il controllo sono stati effettuati rilievi fotografici, disponibili per la consultazione presso la sede in intestazione.

Copia del presente verbale costituito da n. \_\_\_\_\_ pagine, redatto in duplice copia, è sottoscritto e rilasciata al presentante. Si informa che ai sensi dell'art. 9 del D.lgs. 32/2021 l'eventuale controllo originariamente non programmato (inteso come ad esempio quello che si effettua per la verifica della risoluzione delle non conformità rilevate), è soggetto a pagamento di specifico contributo di cui alla Sezione 1 dell'Allegato 3 del D.lgs. 32/2021.

Il presente verbale, ove ne ricorrano gli estremi, vale ad ottemperare a quanto previsto dagli articoli 7 e 8 della L. n. 241 del 7/8/1990, come comunicato verbalmente al presentante al momento dell'accesso all'impresa.

*☐i sensi dell'art. 10 del Reg. (UE) 2017/625, si informa che avverso le disposizioni impartite l'interessato può presentare ricorso gerarchico, da inviare entro 15 giorni dalla data di notifica del presente provvedimento, al Direttore della CC di igiene alimenti e nutrizione dell'ASL/ATS mediante l'indirizzo pec riportato in intestazione. ☐ltres può essere proposto ricorso, entro 60 giorni dalla notifica del presente provvedimento, al Tribunale amministrativo regionale di Competenza o in via alternativa, entro i 60 giorni, ricorso straordinario al Capo dello Stato.*

**Informativa sull'uso dei dati personali (art. 13 del Reg. (UE) 679/2016) Titolare del trattamento:** ASL/ATS, il cui legale rappresentante è il Direttore Generale, domiciliato agli effetti della carica in C.A.P., P.A. ☐esponsabile del trattamento: .....le modalità di accesso all'elenco dei responsabili aziendali e l'informativa sul trattamento dei dati sono disponibili sul sito [www.asl/ats.it](#) nella sezione dedicata.

Il presentante, su specifica richiesta, dichiara quanto segue: .....

Il controllo di cui al presente verbale termina alle ore .....del.....

**Firma del presentante/i al controllo ufficiale**

**Firma degli addetti al controllo ufficiale**

.....

.....

**NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLE DIVERSE SEZIONI DEL VERBALE DI CONTROLLO UFFICIALE**

La scheda di Controllo Ufficiale (Verbale) costituisce ai sensi dell'articolo n. 26 del Codice Civile atto pubblico ovvero documento redatto con le richieste formalità da un pubblico ufficiale autorizzato ad attribuirgli pubblica fede nel luogo dove l'atto è formato.

**VERBALE N°** .....

Il numero di verbale deve essere assegnato in modo univoco e progressivo

<input type="checkbox"/> <b>ISPEZIONE</b>	<input type="checkbox"/> <b>AUDIT</b>
---	---------------------------------------

Barrare in corrispondenza della tipologia di controllo effettuato utilizzare la tipologia (audit) solo per il controllo e non per il controllo di verifica della risoluzione di eventuali CC rilevate.

**Qui, dopo esserci qualificati, alla presenza di** (astre) i anagrafici: nome e cognome e data e luogo di nascita residenza documento di identità e qualifica funzionale/ruolo dei soggetti che assistono al controllo ufficiale in rappresentanza dell'impresa  
 .....  
 .....

Indicare nome e cognome luogo e data di nascita residenza e la funzione svolta nello stabilimento/impianto oggetto del controllo

**OBIETTIVI:**  
 Conformità alla normativa vigente in materia di:

<input type="checkbox"/> 1. Riconoscimento/registrazione attrezzature	<input type="checkbox"/> 2. Condizioni strutturali ed
<input type="checkbox"/> 3. Approvvigionamento idrico	<input type="checkbox"/> Lotta agli infestanti
<input type="checkbox"/> 5. Igiene del personale e delle lavorazioni/attività	<input type="checkbox"/> 6. Condizioni di pulizia e
<input type="checkbox"/> 7. Materie prime e semilavorati prodotti finiti	<input type="checkbox"/> Etichettatura
<input type="checkbox"/> Rintracciabilità ritiro/ricambio ACC	<input type="checkbox"/> 10. Piano di autocontrollo
<input type="checkbox"/> 11. Gestione scarti rifiuti e sottoprodotti microbiologici 2073	<input type="checkbox"/> 12. Requisiti
<input type="checkbox"/> 13. Sistema di stoccaggio e trasporto	<input type="checkbox"/> 14. MOCA
<input type="checkbox"/> 15. Igiene igienosanitari	<input type="checkbox"/> Altro (aggiungere obiettivi specifici).....

Indicare gli elementi del controllo utilizzati nel corso del controllo ufficiale rispettando la tabella di correlazione.

**CRITERI:**

<input checked="" type="checkbox"/> REG. UE 2017/625	<input type="checkbox"/> REG. CE 177/2002
<input type="checkbox"/> REG. CE 52/2000	<input type="checkbox"/> Altro (aggiungere criteri specifici).....

Indicare la norma specifica utilizzata per assegnare la risultanza alla seconda degli elementi del controllo (es. Reg. UE 1167/2011 in caso di verifica delle informazioni sugli alimenti al consumatore)

<b>ELENCO DEI LOCALI ISPEZIONATI ED EVENTUALE DESCRIZIONE ATTIVITA'</b>

Elencare i locali e/o gli impianti ispezionati con particolare riferimento ad eventuali esclusioni e descrivere la tipologia di attività svolta e in atto al momento del controllo (es. Trattasi di ristorante con preparazione espressa e differita di generi gastronomici diversi compreso pesce crudo e marinato)

<u>N evidenza</u>	<u>EVIDENZE</u>	<u>NORMA VIOLATA</u>	<u>RISULTANZA ESITO</u>

□ In questa sezione riportare:

- Le evidenze del controllo, numerate secondo gli elementi di cui agli obiettivi del controllo individuati a pag. 1 del verbale (es. se si verificano le modalità di stoccaggio e trasporto della merce, l'evidenza corrispondente avrà numerazione 13). La descrizione delle evidenze deve essere oggettiva, contestuale, priva di giudizi, priva di discrezionalità, priva di possibili soluzioni
- La norma violata (es. in caso attrezzatura frigorifera priva di termometro per il controllo della temperatura andrà indicata, quale norma violata, l'Allegato II, Capitolo V, paragrafo 2 del Regolamento (CE) 852/2004)
- La risultanza/esito dell'evidenza:
  - C (Conforme) - Requisito/procedura completamente rispettato;
  - SNC (sospetta non conformità) - è necessario svolgere un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto;
  - nc (Non Conforme per inadeguatezza) - Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio;
  - NC (Non Conforme assenza di requisito) - Requisito/procedura non rispettati che incide sulla sicurezza alimentare;
  - NV (non valutabile) - Requisito non valutabile in sede di CU (ad esempio SCIA)

<u>N evidenza</u>	<u>DA RISOLVERE ENTRO</u>	<u>N evidenza</u>	<u>DA RISOLVERE ENTRO</u>

In questa sezione assegnare un tempo congruo per la risoluzione delle non conformità rilevate, riportando lo stesso numero dell'evidenza descritta nel box precedente (es. se le modalità di stoccaggio e trasporto della merce si sono rilevate inadeguate, indicare in "N evidenza" il numero 13).

#### **ESITO DEL CONTROLLO UFFICIALE**

In questa sezione indicare/riportare le conclusioni del controllo ufficiale e le eventuali azioni esecutive in caso di sospetta e/o accertata non conformità.

A seconda dell'esito del controllo ufficiale riportare il testo corrispondente di cui alle "INDICAZIONI REGIONALI SUI PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI AL CONTROLLO UFFICIALE E LA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE".

Nel caso in cui la non conformità sia immediatamente risolta dall'Operatore, darne atto nel verbale di Controllo Ufficiale; in tal caso il provvedimento non verrà adottato nessun provvedimento di cui all'art. 138 del Reg. UE 2017/625 ma dovrà essere contestata la relativa sanzione amministrativa ex art. 139 del Reg. UE 2017/625.

#### **Sanzioni ex art. 139 Regolamento (UE) n. 2017/625**

In questa sezione indicare/riportare la sanzione amministrativa o penale corrispondente alla non conformità per requisito/procedura non rispettati.

A seconda dell'esito del controllo ufficiale riportare il testo corrispondente di cui alle "INDICAZIONI REGIONALI SUI PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI AL CONTROLLO UFFICIALE E LA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE".

Il presenziante, su specifica richiesta, dichiara quanto segue: ...

In questa sezione riportare le dichiarazioni del presenziante dopo la lettura del verbale; da non confondere con la raccolta di evidenze tramite intervista del presenziante, riferite ad uno specifico elemento del controllo e da correlare al criterio, da descrivere nelle evidenze.