

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)  
CONTROLLI SULLE IMPRESE (art. 25, lett. a) e b), D.L.vo n. 33/2013)**

<b>Settore di attività dell'impresa</b>	<b>Tipologia di Controllo Ufficiale (C.U.)</b>  (vedi definizioni a fondo tabella)	<b>Criteri</b>	<b>Modalità di svolgimento (*)</b>	<b>Obblighi/Adempimenti oggetto dell'attività di controllo ufficiale che le imprese sono tenute a rispettare</b>	<b>Disposizioni normative relative agli obblighi/adempimenti delle imprese</b>
1. Sperimentazione di prodotti fitosanitari (P.F.) non registrati	1.1 Verifiche per prova sperimentale di prodotti fitosanitari (P.F.)	Su comunicazioni della Ditta sperimentatrice: <ul style="list-style-type: none"> <li>- verifica di almeno un trattamento</li> <li>- Verifica finale della distruzione dei prodotti agricoli trattati.</li> </ul>	Utilizzo dei seguenti modelli: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">U_ian_F3_mo01_verbale_di_sopralluogo_nella_fase_di_impiego_di_P.F._non_registrati_rev02</a></li> <li>- <a href="#">U_ian_F3_mo02_verbale_di_verifica_distruzione_dei_prodottoi_agricoli_trattati_con_P.F._non_registrati_rev02</a></li> </ul>	Autorizzazione Ministeriale alla sperimentazione rilasciata alla Ditta per lo svolgimento di tale attività  Comunicazione al Ministero della salute, al Servizio fitosanitario regionale e all'Azienda ULSS competente per territorio per ciascuna specifica prova sperimentale eseguita.  Comunicazione all'Azienda ULSS competente per territorio del luogo di esecuzione della prova 30 giorni prima dell'inizio della stessa  Comunicazione all'Azienda ULSS competente per territorio della data di effettuazione del 1° trattamento e della	D.L.vo 194/1995, art.22.  D.L.vo 194/1995, Art. 22.  D.G.R. n. 650 del 4.03.2005  D.G.R. n. 650 del 4.03.2005

				data di distruzione finale dei prodotti agricoli trattati, almeno sette giorni prima delle stesse	
2. Deposito e commercio di P.F.	2.1 Controllo, ispezione e verifica esercizi di commercializzazione P.F.	Piano Regionale di controllo ufficiale sul commercio e impiego dei prodotti fitosanitari (P.Re.fit) e piano regionale prevenzione del Veneto: - controllo ufficiale di 1/3 delle rivendite esistenti; - controllo ufficiale su rivendite con precedenti criticità;	Secondo le indicazioni fornite dal Progetto Regionale Fitosanitari - Ambiente - Salute (DGR n. 136/2003 e successive indicazioni fornite dai P.Re.Fit annuali. Utilizzo dei seguenti modelli: - <a href="#">U ian F3 mo11 commercio, deposito e vendita dei prodotti fitosanitari rev01</a> (come da DGR 1166/2010 - P.Re.fit 2010)  - <a href="#">U ian F3 mo27 verbale di controllo ufficiale rev03</a>	Autorizzazione sanitaria per deposito e commercio P.F.  Rispetto dei requisiti igienico sanitari richiesti per i locali di deposito e vendita  Abilitazione alla vendita di P.F.  Registro di carico e scarico dei P.F. Molto tossici, tossici o nocivi  Scheda informativa annuale sui dati di vendita dei P.F.  Rispetto delle indicazioni/prescrizioni riportate in etichetta	Art. 22. DPR n. 290/2001 DGR n, 136/2003  Circolare Ministero della Salute n. 15 del 30.04.1993  Art. 23 DPR n. 290/2001 DGR n, 136/2003  Art. 24 DPR n. 290/2001  Art. 16 D.L.v0 n. 150/2012  D.L.vo 194/1995, Art.16.
	2.2 Campionamento di P.F.	P.Re.fit e piano regionale della prevenzione: - sostanze attive di maggior interesse per area di competenza; - formulati prodotti da ditte di piccole dimensioni; - formulati di importazione da paesi extra UE.	Utilizzo del seguente modello:  - <a href="#">U ian F3 mo13 verbale di prelevamento campione di prodotti fitosanitari rev00</a>	Non pertinente	Non pertinente

3. Acquisto e utilizzo di P.F.	3.1 Controllo, ispezione e verifica aziende utilizzatrici di P.F.	P.Re.fit e piano regionale della prevenzione: - ambito agricolo ed extra agricolo - n. di sopralluoghi in base alla SAU(Superficie Agricola Utilizzata)	Secondo le indicazioni fornite dal Progetto Regionale Fitosanitari - Ambiente - Salute (DGR n. 136/2003 e successive indicazioni fornite dai P.Re.Fit annuali. Utilizzo dei seguenti modelli:  - <a href="#">U_ian_F3_mo12_impiego_dei_prodoti_fitosanitari_rev01</a> (come da DGR 1166/2010 - P.Re.fit 2010)  - <a href="#">U_ian_F3_mo27_verbale_di_controllo_ufficiale_rev03</a>	Autorizzazione all'acquisto e all'utilizzo di P.F.  Registro dei trattamenti con P.F.  Fatture/moduli di acquisto dei P.F.  Rispetto delle indicazioni/prescrizioni riportate in etichetta  Rispetto degli indirizzi regionali per un corretto stoccaggio/impiego dei P.F.	Art. 25 DPR n. 290/2001 DGR n, 136/2003  Art. 16 D.L.v0 n. 150/2012  Art. 16 D.L.v0 n. 150/2012  D.L.vo 194/1995, Art.16.  DGR n.1379/2012
4. Produzione primaria di prodotti alimentari	4.1 Controllo, ispezione e verifica esercizi alimentari di produzione primaria di prodotti alimentari	Abbinamento ai controlli ufficiali eseguiti per il P.Re.Fit	Utilizzo dei seguenti modelli:  - <a href="#">U_ian_F3_mo27_verbale_di_controllo_ufficiale_rev03</a>	Registrazione Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)  oppure  Registrazione presso A.V.E.P.A. (Anagrafe Regionale settore primario) o presso BRD(Banca Dati Regionale)  Rispetto dei requisiti generali in materia di igiene  Raccomandazioni inerenti ai manuali corretta prassi igienica  predisposizione di sistemi e di procedure	art.6 Reg 852/04,  Decreto Dirigente Regionale n. 140/2008, allegati A e B  Decreto Dirigente Regionale n. 140/2008, allegato B, punto 5  Art. 4, comma 2 e all. I, parte A, Reg 852/04  Art. 4, comma 2 e all. I, parte B, Reg 852/04  Art. 18 Reg 178/02

				di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo	Art.19 Reg. 178/02
				informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio	Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02
	4.2 Campionamento di prodotti alimentari primari	Piano regionale integrato dei controlli (P.R.I.C.)  - campionamento di prodotti pronti alla vendita e/o il più vicino possibile alla messa in commercio - campionamento di produzioni stagionali locali	Rispetto delle procedure di campionamento indicate nel Piano regionale integrato dei controlli (P.R.I.C.)  Utilizzo dei seguenti modelli:  - <a href="#">U_ian_F3_mo23_verbale_di_prelevamento_campione_alimentii_rev02</a>	Non pertinente	Non pertinente
5. Trasporto, somministrazione, produzione per la vendita al dettaglio, nonché vendita al dettaglio stessa di alimenti e bevande	5.1 controllo, ispezione e verifica esercizi alimentari di trasporto, somministrazione, produzione per la vendita al dettaglio, nonché vendita al dettaglio stessa di alimenti e bevande	Periodicità e frequenza in base alla valutazione dei rischi (tipologia produttiva): - rischi identificati; - precedenti non conformità; - affidabilità degli OSA in base a precedenti controlli; - informazioni/segnalazioni; - senza preavviso (escluso audit); - su indicazioni di Autorità; - in qualsiasi fase produttiva; - all'importazione. (Reg 882/04, art.3)	Utilizzo dei seguenti modelli:  - <a href="#">U_ian_F3_mo27_verbale_di_controllo_ufficiale_rev03</a>	Registrazione Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)  predisposizione ed applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP  rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene  rispetto dei requisiti igienico sanitari per il commercio dei	art.6 Reg 852/04, Decreto Dirigente Regionale n. 140/2008, allegati A e B  art. 5 Reg 852/04  Art. 4, c. 2 e all. II Reg 852/04  Ordinanza Ministeriale del 3.04.2002

				<p>prodotti alimentari su aree pubbliche</p> <p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p> <p>informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio</p> <p>rispetto delle informazioni da rendere ai consumatori (etichettatura)</p>	<p>Art. 18 Reg 178/02</p> <p>Art.19 Reg. 178/02</p> <p>Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02</p> <p>D.L.vo n. 109 e successive modifiche/integrazioni (norme generali sulla etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 e norme specifiche in relazione al tipo di alimento.</p>
	5.2 verifica su ritiro-richiamo dei prodotti per attivazione del sistema di allarme rapido(RASFF)	Liste di commercializzazione fornite dal RASFF	Utilizzo dei seguenti modelli: - <a href="#">U_ian_F3_mo27_verbale di controllo ufficiale_rev03</a>	<p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p> <p>informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di</p>	<p>Art. 18 Reg 178/02</p> <p>Art.19 Reg. 178/02</p> <p>Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02</p>

				alimenti a rischio	
	5.3 campionamento alimenti e bevande	<p>Piano regionale integrato dei controlli (P.R.I.C.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. di campionamenti in base al n. di imprese presenti nel territorio</li> <li>- 20% dei campionamenti presso punti vendita al dettaglio</li> <li>- campionamento di prodotti pronti alla vendita e/o il più vicino possibile alla messa in commercio</li> </ul>	<p>Rispetto delle procedure di campionamento indicate nel Piano regionale integrato dei controlli (P.R.I.C.)</p> <p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">U_ian_F3_mo23_verbale_di_prelevamento_campione_alimentii_rev02</a></li> <li>- <a href="#">U_ian_F3_mo26_verbale_di_prelevamento_campione_per_indagine_ambientale_per_ricerca_batteri_rev02</a></li> </ul>	Non pertinente	Non pertinente
6. Produzione (esclusa la produzione primaria) fino alla distribuzione all'ingrosso di alimenti e bevande	6.1 controllo, ispezione, verifica e audit esercizi alimentari dalla produzione (esclusa la produzione primaria) alla distribuzione all'ingrosso di alimenti e bevande	<p>Periodicità e frequenza in base alla valutazione dei rischi (tipologia produttiva):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rischi identificati;</li> <li>- precedenti non conformità;</li> <li>- affidabilità degli OSA in base a precedenti controlli;</li> <li>- informazioni/segnalazioni;</li> <li>- senza preavviso (escluso audit);</li> <li>- su indicazioni di Autorità;</li> <li>- in qualsiasi fase produttiva;</li> <li>- all'importazione.</li> </ul> <p>(Reg 882/04, art.3).</p> <p>La valutazione del rischio viene stabilita seguendo le modalità definite dalla Decreto n. 292 del 23.05.2007</p>	<p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">U_ian_F3_mo27_verbale_di_controllo_ufficiale_rev03</a></li> </ul>	<p>Registrazione Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)</p> <p>predisposizione ed applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP</p> <p>rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene</p> <p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p> <p>informazione immediata e</p>	<p>art.6 Reg 852/04, Decreto Dirigente Regionale n. 140/2008, allegati A e B</p> <p>art. 5 Reg 852/04</p> <p>Art. 4, c. 2 e all. II Reg 852/04</p> <p>Art. 18 Reg 178/02</p> <p>Art.19 Reg. 178/02</p> <p>Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02</p>

				<p>collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio</p> <p>rispetto delle informazioni da rendere ai consumatori (etichettatura)</p>	<p>D.L.vo n. 109 e successive modifiche/integrazioni (norme generali sulla etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 e norme specifiche in relazione al tipo di alimento.</p>
	6.2 verifica su ritiro-richiamo dei prodotti per attivazione del sistema di allarme rapido(RASFF)	Liste di commercializzazione fornite dal RASFF	<p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <p>- <a href="#">U_ian_F3_mo27_verbale di controllo ufficiale_rev03</a></p>	<p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p> <p>informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio</p>	<p>Art. 18 Reg 178/02</p> <p>Art.19 Reg. 178/02</p> <p>Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02</p>
	6.3 Verifica presso esercizi alimentari per blocco ufficiale/ vincolo sanitario all'importazione di alimenti da Paesi extra C.E.	Segnalazione Ministero della Salute, Ufficio Sanità Marittima ed Aerea di Frontiera (USMAF)	<p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <p>- <a href="#">U_ian_F3_mo31_verbale di verifica del vincolo sanitario con cartello da apporre_rev03</a></p> <p>- <a href="#">U_ian_F3_mo32_verbale di rimozione del vincolo sanitario</a></p>	Rispetto del vincolo sanitario (sigilli)	Art. 334, 335 e 349 del Codice Penale

			<p><a href="#">- U ian F3 mo33 verbale di Accertamento di violazione sigilli art. 334, 335 e 249 C.P. rev02</a></p> <p><a href="#">- U ian F3 mo27 verbale di controllo ufficiale rev03</a></p>		
	6.4 campionamento alimenti e bevande	Piano regionale integrato dei controlli (P.R.I.C.)	<p>Rispetto delle procedure di campionamento indicate nel Piano regionale integrato dei controlli (P.R.I.C.)</p> <p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <p><a href="#">- U ian F3 mo23 verbale di prelevamento campione alimentari rev02</a></p> <p><a href="#">- U ian F3 mo26 verbale di prelevamento campione per indagine ambientale per ricerca batteri rev02</a></p>	Non pertinente	Non pertinente
7. Produzione e confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare (dietetici, integratori, ecc.)	7.1 controllo, ispezione, verifica e audit esercizi alimentari dalla produzione (esclusa la produzione primaria) alla distribuzione all'ingrosso di alimenti destinati ad una alimentazione particolare (dietetici, integratori, ecc.)	<p>Periodicità e frequenza in base alla valutazione dei rischi (tipologia produttiva):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rischi identificati;</li> <li>- precedenti non conformità;</li> <li>- affidabilità degli OSA in base a precedenti controlli;</li> <li>- informazioni/segnalazioni;</li> <li>- senza preavviso (escluso audit);</li> <li>- su indicazioni di Autorità;</li> <li>- in qualsiasi fase produttiva;</li> <li>- all'importazione.</li> </ul> <p>(Reg 882/04, art.3).</p> <p>La valutazione del rischio viene stabilita seguendo le modalità definite dalla Decreto n. 292 del 23.05.2007</p>	<p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <p><a href="#">- U ian F3 mo27 verbale di controllo ufficiale rev03</a></p>	<p>Riconoscimento Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)</p> <p>predisposizione ed applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP</p> <p>rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene</p> <p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p>	<p>art.6, comma 3, lettera a), Reg 852/04</p> <p>art. 5 Reg 852/04</p> <p>Art. 4, c. 2 e all. II Reg 852/04</p> <p>Art. 18 Reg 178/02</p> <p>Art.19 Reg. 178/02</p>



				informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio	Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02
				rispetto delle informazioni da rendere ai consumatori (etichettatura)	D.L.vo n. 109 e successive modifiche/integrazioni (norme generali sulla etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 e norme specifiche in relazione al tipo di alimento.
	7.2 verifica su ritiro-richiamo dei prodotti per attivazione del sistema di allarme rapido(RASFF)	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2
	7.3 Verifica presso esercizi alimentari per blocco ufficiale/ vincolo sanitario all'importazione di alimenti da Paesi extra C.E.	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2
	7.4 campionamento alimenti e bevande	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2
8. Produzione, confezionamento, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione e di additivi, aromi ed enzimi	8.1 controllo, ispezione, verifica e audit esercizi alimentari dalla produzione (esclusa la produzione primaria) alla distribuzione all'ingrosso di additivi, aromi ed enzimi alimentari	Periodicità e frequenza in base alla valutazione dei rischi (tipologia produttiva): - rischi identificati; - precedenti non conformità; - affidabilità degli OSA in base a precedenti controlli; - informazioni/segnalazioni;	Utilizzo dei seguenti modelli: <a href="#">- U n. 31000/2017 verbale di controllo ufficiale rev03</a>	Riconoscimento Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)  predisposizione ed applicazione di	art.6, comma 3, lettera a), Reg 852/04

alimentari		<ul style="list-style-type: none"> <li>- senza preavviso (escluso audit);</li> <li>- su indicazioni di Autorità;</li> <li>- in qualsiasi fase produttiva;</li> <li>- all'importazione.</li> </ul> (Reg 882/04, art.3).  La valutazione del rischio viene stabilita seguendo le modalità definite dalla Decreto n. 292 del 23.05.2007		procedure basate sui principi del sistema HACCP  rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene  predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo  informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio  rispetto delle informazioni da rendere ai consumatori (etichettatura)	art. 5 Reg 852/04  Art. 4, c. 2 e all. II Reg 852/04  Art. 18 Reg 178/02  Art.19 Reg. 178/02  Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02  D.L.vo n. 109 e successive modifiche/integrazioni (norme generali sulla etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 e norme specifiche in relazione al tipo di alimento.
	8.2 verifica su ritiro-richiamo dei prodotti per attivazione del sistema di allarme rapido(RASFF)	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2

	8.3 Verifica presso esercizi alimentari per blocco ufficiale/ vincolo sanitario all'importazione di alimenti da Paesi extra C.E.	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3
	8.4 campionamento alimenti e bevande	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4
9. Produzione di germogli destinati al consumo umano	9.1 controllo, ispezione, verifica e audit esercizi alimentari dalla produzione (esclusa la produzione primaria) alla distribuzione all'ingrosso di germogli destinati al consumo umano	<p>Periodicità e frequenza in base alla valutazione dei rischi (tipologia produttiva):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rischi identificati;</li> <li>- precedenti non conformità;</li> <li>- affidabilità degli OSA in base a precedenti controlli;</li> <li>- informazioni/segnalazioni;</li> <li>- senza preavviso (escluso audit);</li> <li>- su indicazioni di Autorità;</li> <li>- in qualsiasi fase produttiva;</li> <li>- all'importazione.</li> </ul> <p>(Reg 882/04, art.3).</p> <p>La valutazione del rischio viene stabilita seguendo le modalità definite dalla Decreto n. 292 del 23.05.2007</p>	<p>Utilizzo dei seguenti modelli:</p> <p>- <a href="#">U n. 109 del 27.05.2007</a></p> <p>- <a href="#">U n. 109 del 27.05.2007</a></p>	<p>Riconoscimento Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)</p> <p>predisposizione ed applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP</p> <p>rispetto dei requisiti per il riconoscimento di stabilimenti che producono germogli</p> <p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p> <p>informazione immediata e collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio</p> <p>rispetto delle informazioni da rendere ai consumatori</p>	<p>art.6, comma 3, lettera a), Reg 852/04</p> <p>art. 5 Reg 852/04</p> <p>Allegato al Reg. (UE) n.210/2013</p> <p>Art. 18 Reg 178/02</p> <p>Art.19 Reg. 178/02</p> <p>Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02</p> <p>D.L.vo n. 109 e successive modifiche/integrazioni (norme</p>

				(etichettatura)	generali sulla etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 e norme specifiche in relazione al tipo di alimento.
	9.2 verifica su ritiro-richiamo dei prodotti per attivazione del sistema di allarme rapido(RASFF)	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2
	9.3 Verifica presso esercizi alimentari per blocco ufficiale/ vincolo sanitario all'importazione di alimenti da Paesi extra C.E.	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3
	9.4 campionamento alimenti e bevande	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4
10. Produzione di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	10.1 controllo, ispezione, verifica e audit esercizi alimentari dalla produzione (esclusa la produzione primaria) alla distribuzione all'ingrosso di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	<p>Periodicità e frequenza in base rischi identificati/contingenti;  - informazioni/segnalazioni (RASFF);  - precedenti non conformità;  - affidabilità degli OSA in base a precedenti controlli;  - senza preavviso (escluso audit);  - su indicazioni di Autorità;  - in qualsiasi fase produttiva;  - all'importazione.  (Reg 882/04, art.3).</p> <p>La valutazione del rischio viene stabilita seguendo le modalità definite dalla Decreto n. 292 del 23.05.2007</p>	<p>Utilizzo dei seguenti modelli:  - <a href="#">U ian F3 mo27 verbale di controllo ufficiale rev03</a></p>	<p>Rispetto delle buone pratiche di fabbricazione previste dalla specifica normativa.</p> <p>Redazione di certificazione di conformità alla normativa specifica</p> <p>predisposizione di sistemi e di procedure di rintracciabilità degli alimenti e loro ritiro/richiamo</p> <p>informazione immediata e</p>	<p>Reg. (CE) n. 1935/2004 e n.2023/2006;  DPR n. 777/82;  D.L.vo n. 108/92;  DM 21.03.1973</p> <p>Reg. (CE) n. 1935/2004</p> <p>Art. 18 Reg 178/02</p>

				<p>collaborazione con l'autorità competente in caso evidenza/sospetto di alimenti a rischio</p> <p>rispetto delle informazioni da rendere ai consumatori (etichettatura)</p>	<p>Art.19 Reg. 178/02</p> <p>Art.19, c. 3 e 4 Reg 178/02</p> <p>D.L.vo n. 109 e successive modifiche/integrazioni (norme generali sulla etichettatura dei prodotti alimentari, Reg. (UE) 1169/2011 e norme specifiche in relazione al tipo di alimento.</p>
	10.2 verifica su ritiro-richiamo dei prodotti per attivazione del sistema di allarme rapido(RASFF)	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2	Vedi punto 6.2
	10.3 Verifica presso esercizi alimentari per blocco ufficiale/ vincolo sanitario all'importazione di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti da Paesi extra C.E.	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3	Vedi punto 6.3
	10.4 campionamento di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4	Vedi punto 6.4

11. Distribuzione di acqua potabile tramite acquedotto	11. 1 campionamento acqua da destinare al consumo umano: <ul style="list-style-type: none"> <li>- routine</li> <li>- Verifica</li> <li>- Controlli suppletivi in caso di non conformità</li> </ul>	All.II D.L.vo n.31/2001 <ul style="list-style-type: none"> <li>-Abitanti per zona di approvvigionamento</li> <li>-Segnalazione di fonti di pressione ambientali</li> </ul>	Utilizzo dei seguenti modelli: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">U ian F3 mo52 verbale di prelievo acque destinate al consumo umano DL 31 del 2001 – DGR 4080 del 2004 rev02</a></li> <li>- <a href="#">U ian F3 mo58 verbale di prelievo acqua destinata al consumo umano – con rispetto norme sul diritto di difesa rev02</a></li> </ul>	<p>Predisposizione ed applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP specifici per l'acqua potabile</p> <p>Garanzia di rispetto dei valori di parametro nei punti di consegna</p> <p>Esecuzione dei controlli interni</p> <p>Attuazione dei correttivi gestionali necessari per il ripristino della qualità dell'acqua in caso di non conformità</p>	<p>art. 5 Reg 852/04</p> <p>Art. 5 D.L.vo n.31/2001</p> <p>Art. 7 D.L.vo n.31/2001</p> <p>Art.10 D.L.vo n.31/2001</p>
	11.2 Esame ispettivo degli impianti e delle reti di adduzione, trasporto e distribuzione di acqua potabile	In caso di non conformità o di nuovi impianti	Utilizzo dei seguenti modelli: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">U ian F3 mo27 verbale di controllo ufficiale rev03</a></li> </ul>	<p>Rispetto dell'area di rispetto assoluta</p> <p>Rispetto dei requisiti stabiliti</p>	<p>D.L.vo n. 152/2006</p> <p>D.M. 26.03.1991</p>
12. Produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti e bevande che comportano l'utilizzo di acqua potabile.	12. 1 campionamento acqua da destinare al consumo umano: <ul style="list-style-type: none"> <li>- routine</li> <li>- Verifica</li> </ul> Controlli suppletivi in caso di non conformità.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- programmazione per settore</li> <li>- sospetti problemi per la salute</li> </ul>	Utilizzo dei seguenti modelli: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">U ian F3 mo52 verbale di prelievo acque destinate al consumo umano DL 31 del 2001 – DGR 4080 del 2004 rev02</a></li> <li>- <a href="#">U ian F3 mo58 verbale di prelievo acqua destinata al consumo umano – con rispetto norme sul diritto di difesa rev02</a></li> </ul>	<p>Garanzia di rispetto dei valori di parametro nei punti in cui sono utilizzati dall'impresa (secondo quanto stabilito dal piano HACCP)</p>	<p>Art.5 D.L.vo n.31/2001</p>

13. Confezionamento e commercio/distribuzione di acqua potabile confezionata	13. 1 campionamento acqua per il consumo umano	<ul style="list-style-type: none"> <li>- programmazione per settore</li> <li>- sospetti problemi per la salute</li> </ul>	Utilizzo dei seguenti modelli:  - <a href="#">U_ian_F3_mo23_verbale_di_prelevamento_campione_alimentii_rev02</a>	Garanzia di rispetto dei valori di parametro nei punti in cui sono rese disponibili per il consumo	Art. 5 D.L.vo n.31/2001
---	--	---	--	--	-------------------------

**Estratto delle definizioni di cui all'art. 2 del Reg. (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di Alimenti (applicabili anche ad altri settori).**

"controllo ufficiale": qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti;

"verifica": il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;

"ispezione": l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli alimenti;

"audit": un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi;

"monitoraggio": la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di alimenti;

"sorveglianza" : l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore degli alimenti, di operatori del settore degli alimenti, oppure delle loro attività;

"controllo documentale": l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita;

"controllo di identità": un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa;

"controllo materiale": un controllo dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti;

"campionamento per l'analisi": il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione , per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

**(\* ) E' fatto salvo l'accertamento di fatti di rilevanza penale la cui gestione da parte dell'addetto al Controllo Ufficiale è coperta da segreto istruttorio.**