

Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (art.25)

Attività al dettaglio registrate dal SIAN: Bar, Pizzerie, Ristoranti, Trattorie, Tavole Calde, Mense, Gastronomie, Rosticcerie, Kebab, Panifici, Pasticcerie, Autospacci, Ortofrutta, Depositi, Trasporti, Commercio al dettaglio di alimenti

tipologie dei controlli	criteri	modalità di svolgimento	obblighi e adempimenti	disposizioni normative
ISPEZIONI/VERIFICHE	In funzione della valutazione del rischio basata sul tipo di attività dell'impresa, data dell'ultimo controllo, non conformità e violazioni pregresse o a seguito di rilievo di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti.	Senza preavviso, sulla base o meno di liste di riscontro, può riguardare qualsiasi aspetto strutturale o gestionale relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge. La verifica in sede ispettiva è volta a stabilire, mediante esame e considerazione di prove oggettive, se siano stati soddisfatti requisiti specifici. Elaborazione di una relazione finale rilasciata in copia alla parte almeno in caso di non conformità.	<p><u>Notifica</u> dell'inizio attività o di cambiamenti significativi (cambio ragione sociale/legale rappresentante, modifiche strutturali, impiantistiche, produttive e chiusura dell'attività) utilizzando, rispettivamente, il Mod.B1 o il Mod.B2 allegato alla DGR 140/2008</p> <p><u>Predisporre</u> ed attuare le procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.</p> <p><u>Assicurare</u> che gli addetti alla manipolazione degli alimenti e i responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP abbiano ricevuto una adeguata formazione.</p> <p><u>Adottare</u> le necessarie misure igieniche riguardo alle strutture e agli alimenti (es.: rispetto dei criteri microbiologici, controllo e rispetto delle temperature, mantenimento della catena del freddo, ecc.).</p> <p>Collaborare con le autorità competenti.</p> <p>In generale, conformità alle norme cogenti e volontarie (piano di autocontrollo) riguardanti la sicurezza alimentare.</p>	Reg.852/04 CE; Reg. 853/04 CE; Reg.882/04 CE; Reg.1935/04 CE; Reg.178/02 CE; L.283/62; DPR. 327/80; D.Lgs.193/07; DGR.3710 e smi; D.Lgs.31/2001; D.Lgs.109/92 e smi;
CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI	In funzione dei piani di campionamento regionali (PRIC) o a seguito di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, prelievo di matrici di alimenti o altro in funzione delle norme specifiche di settore, con rilascio alla parte di aliquote campionarie ove previsto e di copia del verbale di campionamento.	Conformità delle matrici campionate alle norme specifiche. Rendere disponibile la matrice da campionare.	Reg.852/04 CE; Reg. 853/04 CE; Reg.882/04 CE; Reg.CE 2073/05 e smi; D.M. 16/12/1993; D.L.vo 3/03/1993 n°123 art. 4; L. 283/62; DPR. 327/80; Reg. CE 1881/06; D.Lvo. 31/2001;
Stabilimenti di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito all'ingrosso registrati dal SIAN				
tipologie dei controlli	criteri	modalità di svolgimento	obblighi e adempimenti	disposizioni normative

ISPEZIONE	In funzione della classificazione degli stabilimenti in base al rischio, o a seguito di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, di norma comprende la valutazione dei primi 8 punti del registro dei controlli ufficiali nell'impresa (allegato C al ddr 292/07), sulla base o meno di liste di riscontro, può riguardare qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge. Elaborazione di una relazione finale rilasciata in copia alla parte almeno in caso di non conformità.	<p><u>Notifica</u> dell'inizio attività o di cambiamenti significativi (cambio ragione sociale/legale rappresentante, modifiche strutturali, impiantistiche, produttive e chiusura dell'attività) utilizzando, rispettivamente, il Mod.B1 o il Mod.B2 allegato alla DGR 140/2008</p> <p><u>Predisporre</u> ed attuare le procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.</p> <p><u>Assicurare</u> che gli addetti alla manipolazione degli alimenti e i responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP abbiano ricevuto una adeguata formazione.</p> <p><u>Adottare</u> le necessarie misure igieniche riguardo alle strutture e agli alimenti (es.: rispetto dei criteri microbiologici, controllo e rispetto delle temperature, mantenimento della catena del freddo, ecc.).</p> <p>Collaborare con le autorità competenti.</p> <p>In generale, conformità alle norme cogenti e volontarie (piano di autocontrollo) riguardanti la sicurezza alimentare.</p>	Reg.852/04 CE; Reg. 853/04 CE; Reg.882/04 CE; Reg.1935/04 CE; Reg.178/02 CE; L.283/62; DPR. 327/80; D.Lgs.193/07; DGR.3710 e smi; D.Lgs.31/2001; D.Lgs.109/92 e smi, DDR 292/07;
VERIFICA	In funzione della classificazione degli stabilimenti in base al rischio, o a seguito di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, di norma comprende la valutazione dei punti da 9 a 17 del registro dei controlli ufficiali nell'impresa (allegato C al ddr 292/07), sulla base o meno di liste di riscontro, è volta a stabilire, mediante esame e considerazione di prove oggettive, se siano stati soddisfatti requisiti specifici. Elaborazione di una relazione finale rilasciata in copia alla parte almeno in caso di non conformità.	<p><u>Notifica</u> dell'inizio attività o di cambiamenti significativi (cambio ragione sociale/legale rappresentante, modifiche strutturali, impiantistiche, produttive e chiusura dell'attività) utilizzando, rispettivamente, il Mod.B1 o il Mod.B2 allegato alla DGR 140/2008</p> <p><u>Predisporre</u> ed attuare le procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.</p> <p><u>Assicurare</u> che gli addetti alla manipolazione degli alimenti e i responsabili dell'applicazione dei principi del sistema HACCP abbiano ricevuto una adeguata formazione.</p> <p><u>Adottare</u> le necessarie misure igieniche riguardo alle strutture e agli alimenti (es.: rispetto dei criteri microbiologici, controllo e rispetto delle temperature, mantenimento della catena del freddo, ecc.).</p> <p>Collaborare con le autorità competenti.</p> <p>In generale, conformità alle norme cogenti e volontarie (piano di autocontrollo) riguardanti la sicurezza alimentare.</p>	Reg.852/04 CE; Reg. 853/04 CE; Reg.882/04 CE; Reg.1935/04 CE; Reg.178/02 CE; L.283/62; DPR. 327/80; D.Lgs.193/07; DGR.3710 e smi; D.Lgs.31/2001; D.Lgs.109/92 e smi, DDR 292/07;
AUDIT	In funzione del programma locale di audit del Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	Conformemente alla norma UNI EN ISO 19011, sulla base del piano di audit inviato all'operatore del settore alimentare almeno 15 giorni prima dell'effettuazione dello stesso. Elaborazione di un rapporto finale di audit rilasciato in copia alla parte.	Conformità degli stabilimenti alle norme cogenti e volontarie (piano di autocontrollo) riguardanti la sicurezza alimentare	Reg. (CE) n. 178/02,852,853, 882/04, L. 283/62, DPR 327/80; DDR 292/07, DGR 3710/07 e smi

CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI	In funzione dei piani di campionamento regionali (PRIC) o a seguito di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, prelievo di matrici di alimenti o altro in funzione delle norme specifiche di settore, con rilascio alla parte di aliquote campionarie ove previsto e di copia del verbale di campionamento.	Conformità delle matrici campionate alle norme specifiche. Rendere disponibile la matrice da campionare.	Reg.852/04 CE; Reg. 853/04; Reg.882/04 CE; Reg.CE 2073/05; D.M. 16/12/1993, D.L.vo 3/03/1993 n°123 art. 4; DPR. 327/80; 283/62; L. CE 1881/06 Reg. D.Lvo. 31/2001
-----------------------------	---	---	---	---

Rivendite e depositi di prodotti fitosanitari

tipologie dei controlli	criteri	modalità di svolgimento	obblighi e adempimenti	disposizioni normative
ISPEZIONI/VERIFICHE	Piano regionale fitosanitari (P.Re.Fit.) o a seguito di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, sulla base o meno di liste di riscontro (check list), può riguardare qualsiasi aspetto strutturale o gestionale relativo ai prodotti fitosanitari, per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge. La verifica è volta a stabilire, mediante esame e considerazione di prove obiettive, se siano stati soddisfatti requisiti specifici. Elaborazione di una relazione finale rilasciata in copia alla parte almeno in caso di non conformità.	<u>Richiesta di autorizzazione all'apertura o all'aggiornamento dell'autorizzazione, ampliamento</u> o di cambiamento (cambio ragione sociale/legale rappresentante) in base alle vigenti disposizioni normative. Collaborare con le autorità competenti. In generale conformità alle norme cogenti e volontarie riguardanti il deposito e la vendita dei prodotti fitosanitari.	D.Lgs.n.194/95 D.Lgs n.65/03 DM28/04/1997 DPRn.290/01 DPRn.55/2012 D.lvon.150/2012 Circ.n.15/93 D.Lgsn.493/96 DM07/09/2002 DGRn.136/2003 Reg.Ce n.1107/2009 Direttiva Ce n.128/09

CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI	In funzione dei piani di campionamento regionali o a seguito di non conformità o su richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, prelievo di prodotti commerciali in funzione delle norme specifiche di settore, con rilascio alla parte di aliquote campionarie ove previsto e di copia del verbale di campionamento.	Conformità delle matrici campionate alle norme specifiche di settore. Obbligo di rendere disponibile la matrice da campionare e fornire assistenza al campionamento.	Art.29,30,31 e 32 del DPR 23.04.2001 n.290
Imprese che acquistano e utilizzano prodotti fitosanitari				
tipologie dei controlli	criteri	modalità di svolgimento	obblighi e adempimenti	disposizioni normative
ISPEZIONI/VERIFICHE	Piano regionale fitosanitari (P.Re.Fit.) o a seguito di non conformità o segnalazioni o richiesta di altre autorità competenti	Senza preavviso, sulla base o meno di liste di riscontro (check list), può riguardare qualsiasi aspetto strutturale o gestionale relativo ai prodotti fitosanitari, per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge. La verifica è volta a stabilire, mediante esame e considerazione di prove obiettive, se siano stati soddisfatti requisiti specifici. Elaborazione di una relazione finale rilasciata in copia alla parte almeno in caso di non conformità.	Registro dei trattamenti e Certificato di abilitazione all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari ove prescritto. Effettuare i trattamenti secondo normativa vigente	D.Lgs.n.194/95 D.Lgs n.65/03 DM28/04/1997 DPRn.290/01 DPRn.55/2012 D.Ivon.150/2012 Circ.n.15/93 D.Lgsn.493/96 DM07/09/2002 DGRn.136/2003 Reg.Ce n.1107/2009 Direttiva Ce n.128/09 Reg.Ce n.396/2005