

Proposta di

MODELLO OPERATIVO

ESECUZIONE DEI CONTROLLI

IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA

E DI SICUREZZA ALIMENTARE

	nome	ruolo	firma
Redazione Gruppo di Lavoro Task Shifting Società italiana d'Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica	BISSOLI PAOLA	Assistente Sanitario Azienda Unità Locale Socio-Sanitaria n. 6 Vicenza	FIRMATO
	CINQUETTI SANDRO	Direttore Dipartimento Prevenzione Azienda Unità Locale Socio-Sanitaria n. 7 Pieve di Soligo (TV)	FIRMATO
	DI FANT MARCELLA	Tecnico della Prevenzione Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine	FIRMATO
	FABBRO ANNA	Assistente Sanitario Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine	FIRMATO
	FERRO ANTONIO	Direttore Sanitario Azienda Unità Locale Socio-Sanitaria n. 22 Bussolengo (VR)	FIRMATO
	FORGIARINI MARIA RITA	Assistente Sanitario Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 3 "Alto Friuli – Collinare – Medio Friuli"	FIRMATO
	INGIANNI FEDERICA	Medico in formazione specialistica Università degli Studi di Verona	FIRMATO
	MARCOTRIGIANO VINCENZO	Tecnico della Prevenzione Azienda Unità Locale Socio-Sanitaria n. 7 Pieve di Soligo (TV)	FIRMATO
	MAZZURANA MIRKO	Tecnico della Prevenzione Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari Trento	FIRMATO
	SIDDU ANDREA	Medico igienista Azienda Unità Locale Socio-Sanitaria n. 20 Verona	FIRMATO
STOPPATO UGO	Tecnico della Prevenzione Azienda Unità Locale Socio-Sanitaria n. 20 Verona	FIRMATO	
Verifica	Membri Direttivo SItI sezione Triveneto		VERIFICATO
Approvazione	Membri Direttivo SItI sezione Triveneto e Coordinatore Consulta Professioni Sanitarie SItI		FIRMATO ed APPROVATO

Indice

1. Scopo del modello operativo
2. Ambito di applicazione
3. Professioni coinvolte
4. Terminologia e abbreviazioni
5. Riferimenti normativi principali
6. Descrizione della attività, modalità operative e responsabilità

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.3 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	---

1. Scopo del modello operativo

Lo scopo del modello operativo è indicare gli ambiti di attività e gli specifici incarichi assegnati al professionista della prevenzione, che opera con responsabilità e autonomia tecnico professionale, con particolare riferimento alle tematiche connesse al Task Shifting nelle attività di controllo svolto dai Dipartimenti di Prevenzione in materia di igiene e sanità pubblica e di sicurezza alimentare.

I principi su cui è basato il presente documento tendono a:

- rendere le attività di controllo appropriate, efficaci ed efficienti in riferimento alla programmazione (nazionale, regionale e locale), tenendo conto della valutazione dei rischi;
- rendere uniformi i controlli svolti dalle Strutture/Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, omogeneizzando la verifica svolta mediante osservazione ed esame diretto in loco che deve essere attuata in modo indipendente, imparziale e documentato, riguardo alla conformità ai requisiti della normativa vigente (Regolamenti (CE), normativa nazionale, regionale e comunale), nonché alle linee guida per la prevenzione e la sicurezza applicabili negli specifici ambiti;
- promuovere un contesto professionale che tenga conto delle migliori conoscenze, delle *best practices*, dell'aggiornamento e formazione continua e dello sviluppo del personale nell'ottica del Task Shifting;
- agevolare la trasparenza e la semplificazione dei controlli.


Saranno in particolare delineate le modalità da seguire prima, durante e dopo il sopralluogo e la documentazione da esaminare.

2. Ambito di applicazione

Il presente modello operativo è applicabile all'esecuzione dei controlli in materia di igiene e sanità pubblica e di sicurezza alimentare, eseguiti da personale afferente ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali.

3. Professioni coinvolte

Dirigente medico chirurgo, Dirigente medico veterinario, altri Dirigenti dell'area sanitaria, Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, altro personale delle professioni sanitarie opportunamente individuato ed incaricato di eseguire controlli in materia di igiene e sanità pubblica e di sicurezza alimentare.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.4 di 13
		Rev. 0 20/09/2016

4. Terminologia e abbreviazioni

Ambito dell'Igiene e sanità pubblica

- **Autorità competente:** organo, ufficio o funzionario della pubblica amministrazione cui la legge assegna la competenza all'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo.
- **Campionamento per analisi:** prelievo di una qualsiasi sostanza o prodotto (es. acqua destinata al consumo umano, acqua di piscina, cosmetici) per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa vigente ai fini della tutela della salute pubblica.
- **Campo o estensione dell'ispezione:** il campo, le risorse umane e strumentali impiegate, l'attività, i processi nonché il tempo medio stimato necessario per la sua conduzione.
- **Controllo:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa vigente ai fini della tutela della salute pubblica.
- **Criteri dell'ispezione:** norme, procedure, requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell'ispezione.
- **Evidenze:** raccolta di ogni informazione verificabile attinente all'oggetto e ai criteri dell'ispezione.
- **Impresa:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi attività che implichi risvolti di igiene e sanità pubblica.
- **Ispezione:** esame di qualsiasi aspetto relativo all'igiene e alla sanità pubblica per verificare che tali aspetti siano conformi alla normativa vigente.
- **Monitoraggio:** realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa.
- **Notizia di reato:** atto con il quale ufficiali ed agenti di P.G. riferiscono obbligatoriamente al Pubblico Ministero la notizia costituente il reato.
- **Obiettivo dell'ispezione:** lo scopo, il motivo che viene definito nell'ambito della programmazione e che deve essere riportato nel verbale d'ispezione in funzione dell'attività svolta. L'ispezione può essere pianificata e svolta nell'ambito di piani di controllo annuali e/o pluriennali oppure può essere condotta a seguito di rilievi di non conformità, di segnalazione esterna o di indagini delegate.
- **Pericolo:** agente biologico, chimico o fisico o condizione in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute pubblica.
- **Pianificazione dell'ispezione:** preparazione dell'attività d'ispezione mediante individuazione del personale preposto (se non definiti in fase di programmazione), verifica dell'obiettivo, dei criteri, del campo e dall'esame preliminare della documentazione.
- **Procedimento amministrativo:** il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo.
- **Pubblico ufficiale:** soggetto che esercita una pubblica funzione legislativa, giudiziaria o amministrativa che consenta la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.5 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	---

- **Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.
- **Risultanze:** risultati della valutazione ottenuti dal confronto tra le evidenze rilevate rispetto ai criteri dell'ispezione.
- **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA):** segnalazione dell'interessato di avvio dell'attività all'Amministrazione competente ai sensi dell'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241.
- **Sistema informativo:** il complesso delle informazioni, generalmente contenute in un sistema informatico, riportanti i dati relativi alle ispezioni ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli.
- **Ufficiale o agente di polizia giudiziaria:** qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli artt. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l'attività di controllo.
- **Verifica:** controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

Ambito della Sicurezza alimentare

- **Audit:** 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.
- **Autorità competente:** organo, ufficio o funzionario della pubblica amministrazione cui la legge assegna la competenza dell'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo. Ai fini dell'applicazione dei Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, l'art. 2 del D. Lgs. 193/07 stabilisce che le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze.
- **Campionamento per analisi:** prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali. Sono ricompresi anche i campioni di acqua destinata al consumo umano.
- **Campo o estensione dell'ispezione:** il campo, le risorse umane e strumentali impiegate, l'attività, i processi nonché il tempo medio stimato necessario per la sua conduzione.
- **Controllo ufficiale:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- **Criteri dell'ispezione:** norme, procedure, requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell'ispezione.
- **Evidenze:** raccolta di ogni informazione verificabile attinente all'oggetto e ai criteri dell'ispezione.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.6 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	---

- **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
- **Ispezione:** esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.
- **Monitoraggio:** realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.
- **Notizia di reato:** atto con il quale ufficiali ed agenti di P.G. riferiscono obbligatoriamente al Pubblico Ministero la notizia costituente il reato.
- **Obiettivo dell'ispezione:** lo scopo, il motivo che viene definito nell'ambito della programmazione e che deve essere riportato nel verbale d'ispezione in funzione dell'attività svolta. L'ispezione può essere pianificata e svolta nell'ambito di piani di controllo annuali e/o pluriennali oppure può essere condotta a seguito di rilievi di non conformità, di segnalazione esterna o di indagini delegate.
- **Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
- **Pericolo:** agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.
- **Pianificazione dell'ispezione:** preparazione dell'attività d'ispezione mediante individuazione del personale preposto (se non definiti in fase di programmazione), verifica dell'obiettivo, dei criteri, del campo e dall'esame preliminare della documentazione.
- **Procedimento amministrativo:** il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo.
- **Pubblico ufficiale:** soggetto che presta un pubblico servizio esercitando poteri autorizzativi e certificativi, che consentono la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.
- **Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.
- **Risultanze:** risultati della valutazione ottenuti dal confronto tra le evidenze rilevate rispetto ai criteri dell'ispezione.
- **Sistema informativo:** il complesso delle informazioni, generalmente contenute in un sistema informatico, riportanti i dati relativi alle ispezioni ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli.
- **Sorveglianza:** osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.



MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE

- **Ufficiale o agente di polizia giudiziaria:** qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli artt. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l'attività di controllo ufficiale.
- **Verifica:** controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.8 di 13
		Rev. 0 20/09/2016

5. Riferimenti normativi principali

Ambito dell'Igiene e sanità pubblica (elencati secondo la gerarchia delle fonti)

- Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE.
- Regolamento (CE) n. 1223/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 novembre 2009 sui prodotti cosmetici.
- Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al Regolamento (CE) n. 1907/2006.
- Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il Regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la Direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE.
- Regio decreto n. 1265 del 27/07/1934 e successive norme regionali in tema di strutture sanitarie (compresi MMG e PLS) e socio-assistenziali.
- Legge 4 gennaio 1990, n. 1 "Disciplina dell'attività di estetista".
- Legge 17 agosto 2005, n. 174 "Disciplina dell'attività di acconciatore".
- Decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009, n. 21. Regolamento di esecuzione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 648/2004 relativo ai detersivi.
- Decreto Legislativo 17 marzo 1995, n. 230 e ss.mm.ii. concernente l'attuazione delle Direttive 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 92/3/Euratom e 96/29/Euratom in materia di radiazioni ionizzanti.
- Decreto Legislativo 26 maggio 2000, n. 241. Attuazione della direttiva 96/29/EURATOM in materia di protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i rischi derivanti dalle radiazioni ionizzanti".
- Decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 "Codice del consumo, a norma dell'articolo 7 della legge 29 luglio 2003, n. 229".
- Decreto legislativo n. 54/2011 relativo a sicurezza dei giocattoli.
- Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150. Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.
- Decreto 12 maggio 2011, n. 110 "Regolamento di attuazione dell'articolo 10, comma 1, della legge 4 gennaio 1990, n. 1, relativo agli apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di estetista".
- Decreto Ministeriale 05/07/1975 e successive norme regionali e comunali in tema di edilizia residenziale, comprensiva delle misure a tutela degli infortuni domestici;
- Decreto Ministeriale 18/12/1975 e successive norme regionali in tema di edilizia scolastica, compresi gli aspetti di sicurezza per gli utenti;
- Accordo tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano relativo agli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni il 16 gennaio 2003.

- Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi, approvate in Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 7 maggio 2015.
- Norme regionali per la disciplina dell'attività di tatuatore e piercer.
- Norme regionali per la disciplina delle strutture ricettive.
- Norme regionali per il sistema educativo integrativo dei servizi per la prima infanzia (nidi d'infanzia ecc.) compresi gli aspetti di sicurezza per gli utenti.
- Regolamenti regionali e comunali per la disciplina delle attività di estetista, parrucchiere misto, tatuatore, piercer e norme sui relativi prodotti, sostanze e materiali utilizzati;
- Regolamenti edilizi e d'igiene comunali.

Ambito della Sicurezza alimentare (elencati secondo la gerarchia delle fonti)

- Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE.
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Regolamento (UE) n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Legge n. 283/1962. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- Decreto Legislativo n. 109/1992, integrato con D. Lgs 181/2003, concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano".
- Decreto Legislativo n. 190/2006: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.
- Decreto Legislativo n. 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Decreto Presidente della Repubblica n. 327/1980: Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- Accordo Stato-Regioni 7 febbraio 2013 "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 alimentare e sanità pubblica veterinaria".

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.10 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	--

- Piano nazionale integrato 2015-2018 redatto dal Ministero della Salute ed approvato dalla Conferenza Stato-Regioni con Intesa del 18 dicembre 2014, volto ad orientare i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e la lotta alle frodi lungo la filiera produttiva, in funzione dei rischi.
- Normativa regionale inerente alla tutela della risorsa idropotabile ed alla disciplina della qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Regolamenti comunali di igiene degli alimenti e delle bevande.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.11 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	--

6. Descrizione della attività, modalità operative e responsabilità

Il controllo può essere espletato in diversi modi tra cui audit, ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza, campionamento per analisi. Il presente modello operativo può rappresentare uno strumento per garantire omogeneità di metodo degli interventi, di conduzione dei controlli ed incrementare gli stessi in termini di efficacia ed efficienza.

Il controllo va effettuato tenendo conto di quanto previsto dal codice di comportamento dei dipendenti delle Amministrazioni Pubbliche ed, in particolar modo, rispettando i principi di integrità, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza, agendo in posizione di indipendenza e imparzialità ed astenendosi in caso di conflitto di interessi.

E' opportuno eseguire preliminarmente un'analisi dei fabbisogni che tenga conto delle risorse impiegate o da impiegare (umane, strumentali ed economiche) al fine di programmare adeguatamente le attività di controllo che, in genere, rientrano tra i piani di attività annuale e/o pluriennale dei Servizi deputati al controllo.

In considerazione di quanto previsto dallo specifico profilo professionale, il Tecnico della Prevenzione rappresenta la figura elettiva deputata alla vigilanza ed al controllo territoriale in ambito di Igiene e Sanità Pubblica e di Igiene degli Alimenti e delle bevande.

I piani di attività sono redatti dai Responsabili / Direttori di Struttura / Servizio congiuntamente al personale Tecnico della Prevenzione incaricato di coordinare le figure deputate ai controlli, anche tenendo conto delle indicazioni fornite dal personale incaricato dei controlli. Gli stessi piani vanno condivisi, prima dell'avvio delle attività, con tutti i professionisti interessati alla loro applicazione e, se del caso, vanno rivisti nel tempo per monitorarne l'andamento, eventualmente connesso al raggiungimento degli obiettivi assegnati.

Prima del sopralluogo:

- eseguire una verifica preliminare della documentazione agli atti (fascicolo cartaceo / documentazione informatizzata presente nel sistema informativo) anche presente presso un'altra P.A., se del caso;
- considerare la complessità dell'intervento (dimensioni dell'insediamento o del luogo o della complessità dei processi produttivi) e l'eventuale necessità di eseguire interventi congiunti, ai fini di programmare per tempo il sopralluogo con personale di altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione o con altri Enti (NAS, Polizia Locale, Capitaneria di Porto, ARPA, Vigili del Fuoco, ecc.);
- valutare la necessità di accertamenti strumentali presso l'insediamento (dotarsi degli strumenti necessari quali termometro, materiale per campionamento o per eseguire tamponi, ecc);
- se trattasi di intervento di particolare complessità o se vengono coinvolti altri Enti, condividere il mandato con la dirigenza;
- l'intervento viene eseguito da due professionisti deputati al controllo, salvo casi particolari.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.12 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	--

Durante il sopralluogo:

- presentarsi, qualificarsi con tesserino di riconoscimento (eventualmente anche consegnando un biglietto da visita in dotazione) ed esplicitare il motivo e l'obiettivo del controllo;
- chiedere del titolare o legale rappresentante dell'impresa o delegato, identificarlo ed invitarlo a presenziare al controllo;
- eseguire un controllo documentale preliminare (possesso di attestazione di registrazione / accreditamento / Segnalazione Certificata di Inizio Attività / Autorizzazione o altro titolo abilitativo);
- richiedere e valutare documentazione specifica in relazione alla tipologia di attività svolta (piano di autocontrollo ispirato ai principi del Sistema HACCP, procedure di gestione e controllo rischi specifici, ecc.);
- eseguire una verifica in loco valutando, con *check-list* o moduli appositamente predisposti, i requisiti strutturali, impiantistici, di manutenzione e le condizioni igienico-sanitarie dei locali; estendere il controllo a qualunque altra situazione o evidenza di propria competenza, qualora ritenuta utile o necessaria;
- qualora sia rilevante ai fini igienico-sanitari, verificare che la documentazione agli atti corrisponda con lo stato di fatto;
- redigere il verbale di controllo in cui si dovrà:
 - indicare in modo espreso l'obiettivo del controllo;
 - riportare oggettivamente quanto emerso sia dal controllo documentale che dal sopralluogo;
 - riportare eventuali dichiarazioni del/dei soggetto/i che assistono al controllo;
 - apporre la firma del personale che esegue il controllo e della controparte. In caso di rifiuto, riportare a verbale tale evenienza, rilasciando comunque una copia del verbale al soggetto che ha assistito al controllo.
- nel redigere il verbale di controllo, si dovrà porre attenzione al fine di:
 - utilizzare una terminologia comprensibile, chiara e non suscettibile di interpretazioni;
 - evitare di riportare valutazioni soggettive.

Vanno riportate a verbale tutte le evidenze riscontrate e le eventuali non conformità; nel caso in cui le non conformità rilevate prevedano l'irrogazione di sanzioni, riportare a verbale che verranno comminate specifiche sanzioni e che le stesse saranno notificate entro i termini di legge.

Qualora vengano rilevate non conformità minime (che non comportino, per la loro gravità, importanti limitazioni nell'esercizio delle attività economiche) il personale deputato al controllo prescrive a verbale la risoluzione delle stesse, fissando un congruo termine ritenuto utile e concordato con la parte; l'ottemperanza alle prescrizioni va successivamente verificata e di tale situazione deve essere fatta espressa menzione nel verbale. In tale fase, non è generalmente necessario dare avvio al procedimento sanzionatorio.

- eseguire eventuali campionamenti;
- eseguire eventuali sequestri amministrativo/sanitario/giudiziario, secondo le specifiche modalità previste.

E' sempre fatta salva la possibilità da parte del personale che esegue il controllo, in presenza di specifica situazione di particolare complessità/gravità non prevedibile, di richiedere l'intervento di altro personale con professionalità specifica anche per l'adozione di eventuali provvedimenti di competenza.

	MODELLO OPERATIVO ESECUZIONE DEI CONTROLLI IN MATERIA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E DI SICUREZZA ALIMENTARE	Pag.13 di 13 Rev. 0 20/09/2016
---	--	--

Dopo il sopralluogo

Nel caso di mancata ottemperanza alle non conformità minime e/o in presenza di *non conformità di rilievo*, (che comportino per la loro gravità, importanti limitazioni nell'esercizio delle attività economiche) il personale deputato ai controlli propone direttamente all'Autorità Competente l'adozione dello specifico provvedimento.

Laddove si evidenzino *non conformità gravi* (ovvero sussista un rischio per salute pubblica o sia necessario procedere alla sospensione dell'attività) il Responsabile della Struttura di appartenenza propone all'Autorità Competente l'adozione dello specifico provvedimento.

L'evidenza di situazioni relative a non conformità di rilievo e/o gravi in materie di competenza di altri Servizi rispetto a quello di appartenenza, vanno tempestivamente comunicate direttamente dal personale deputato al controllo al Responsabile / Direttore del Servizio competente per materia.

Dopo il controllo il personale incaricato dovrà inoltre:

- registrare le attività eseguite nel sistema informativo aziendale / regionale;
- redigere gli atti conseguenti il controllo (sanzioni, sequestri, imposizioni, ecc.);
- archiviare gli atti derivanti dal controllo e l'intero fascicolo negli archivi aziendali.