



Azienda Sanitaria Locale  
Cn 2 di Alba e Bra

Selvaggina cacciata,  
Commercializzazione e ristorazione

*Alba (Cn) Mercoledì 23 Ottobre 2013*

*Controlli ufficiali nei punti di ristorazione*

*Tiziano Vecile*



# LE NORMATIVE DEL SETTORE ALIMENTARE applicabili ai ristoranti

## NORMATIVE "NAZIONALI"



NORMATIVA  
NAZIONALE  
RESIDUALE  
APPLICABILE  
QUALORA NON  
CONTRASTI CON LA  
NORMATIVA  
COMUNITARIA

LEGGE  
30.04.1962  
N. 283

D.P.R.  
26.03.1980  
N. 327

LEGGE  
26.02.1963  
N. 441

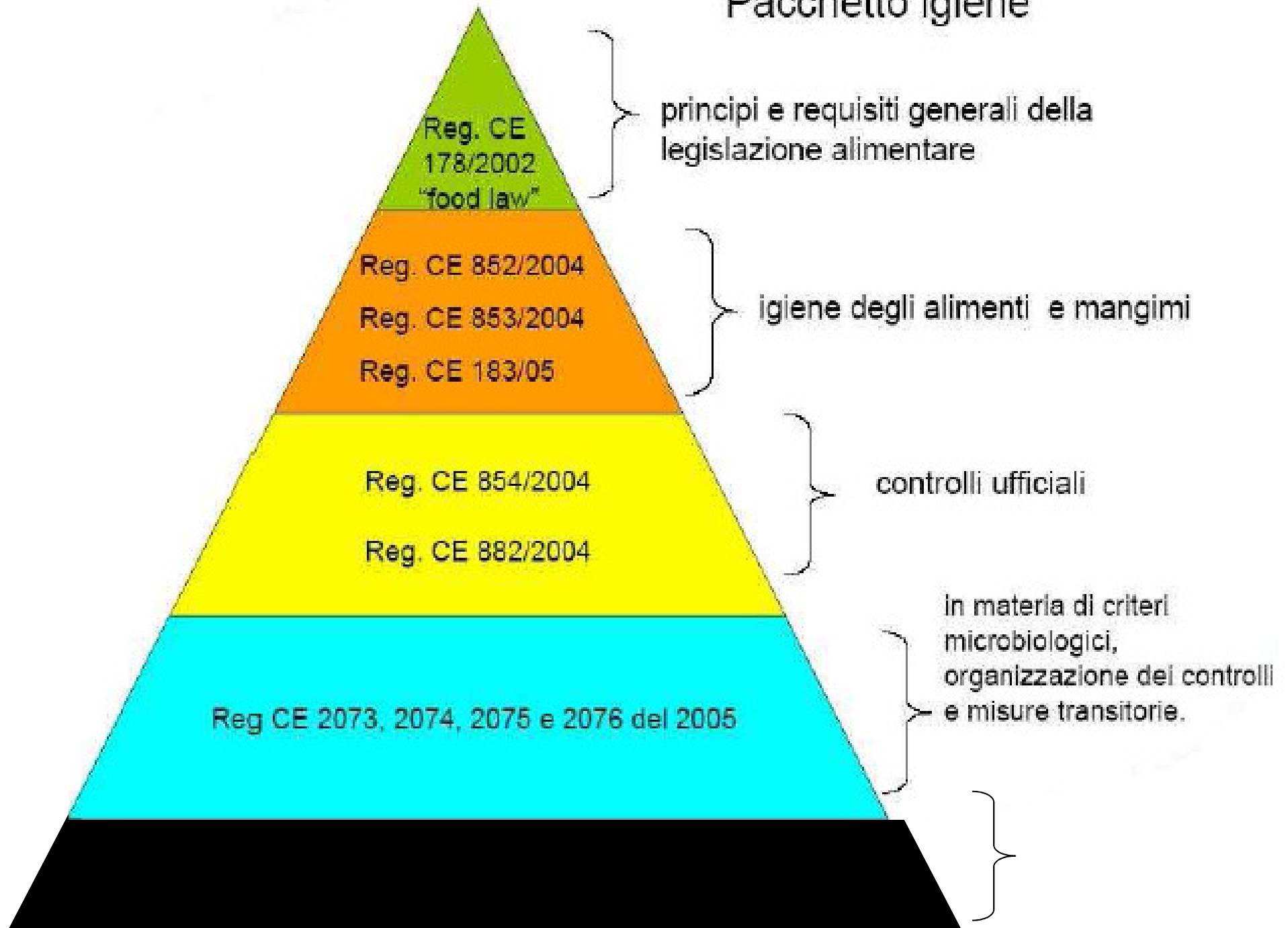
## NORMATIVE COMUNITARIE



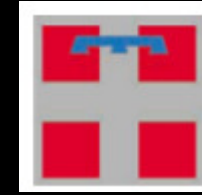
PACCHETTO IGIENE



# "Pacchetto igiene"



# **NORMATIVA SPECIFICA**



**DECRETO DELLA PRESIDENTE DELLA GIUNTA  
REGIONALE 3 MARZO 2008, N. 2/R.**

**Regolamento regionale recante: “Nuove norme per la  
disciplina della preparazione e somministrazione di  
alimenti e bevande, relativamente all’attività di bar,  
piccola ristorazione e ristorazione tradizionale.**

**Abrogazione dei regolamenti regionali 21 luglio 2003,  
n. 9/R, 20 ottobre 2003, n. 12/R, 5 luglio 2004, n. 3/R,  
21 dicembre 2004, n. 16/R, 28 dicembre 2005 n. 8/R.”.**

**CLASSIFICA LA RISTORAZIONE PUBBLICA  
IN QUATTRO TIPOLOGIE**

**TIPOLOGIA 1 – 2 =  
ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

**TIPOLOGIA 1**

**SOMMINISTRAZIONE DI BIBITE, CAFFÈ, PANINI,  
TRAMEZZINI, BRIOCHES SURGELATE SOTTOPOSTE  
A DORATURA E/O FINE COTTURA, TOAST,  
PIADINE E PRODOTTI SIMILARI, CIOÈ ALIMENTI  
CHE RICHIEDONO UNA MINIMA ATTIVITÀ DI  
MANIPOLAZIONE E UN EVENTUALE  
RISCALDAMENTO**

# TIPOLOGIA 2

**SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DI CUI ALLA TIPOLOGIA 1 E, IN AGGIUNTA, PRODOTTI DI GASTRONOMIA COSTITUITI DA:**

**ALIMENTI PREPARATI IN ESERCIZI AUTORIZZATI, CONSERVATI CON LE MODALITÀ PREVISTE PER LA TIPOLOGIA ED EVENTUALMENTE SOTTOPOSTI A RISCALDAMENTO;**

**PIATTI SEMPLICI PREPARATI CON MERO ASSEMBLAGGIO DI INGREDIENTI (ES. MACEDONIE, INSALATE O PIATTI A BASE DI SALUMI E FORMAGGI) PREVIO LAVAGGIO E SANIFICAZIONE**

**PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI QUALI KEBAB, HOT DOG, PATATINE FRITTE, CREPES E SIMILI PREPARAZIONI, IN CONSIDERAZIONE DEL FATTO CHE VENGONO UTILIZZATE ATTREZZATURE PRECIPUE**

**TIPOLOGIA 3 – 4 =  
PREPARAZIONE + SOMMINISTRAZIONE**

**TIPOLOGIA 3**

**SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DI  
CUI ALLE TIPOLOGIE 1) E 2), CON  
ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE  
ALIMENTI CONFIGURABILE COME  
PICCOLA RISTORAZIONE E/O  
RISTORAZIONE VELOCE E/O TAVOLA  
CALDA;**



## **TIPOLOGIA 4**

**ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE  
ALIMENTI, CONFIGURABILE  
COME ATTIVITÀ DI  
RISTORAZIONE  
TRADIZIONALE.**

# CONTROLLO UFFICIALE NEGLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE

CHI LO ESEGUE

COME SI ESEGUE



# **AUTORITA' COMPETENTE (REG. CE 882/2004)**

**AUTORITA' COMPETENTE (REG. CE 882/2004)**

**L'AUTORITÀ CENTRALE DI UNO STATO MEMBRO COMPETENTE PER  
L'ORGANIZZAZIONE DI CONTROLLI UFFICIALI O QUALSIASI ALTRA AUTORITÀ  
CUI È CONFERITA TALE COMPETENZA O ANCHE, SECONDO I CASI, L'AUTORITÀ  
OMOLOGA DI UN PAESE TERZO;**

## **IN ITALIA**

**ART. 2 D.Leg. 193/2007.**

**AUTORITÀ COMPETENTI**

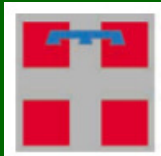
**SONO IL MINISTERO DELLA SALUTE, LE REGIONI,  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI  
BOLZANO E LE AZIENDE UNITÀ SANITARIE  
LOCALI, NELL'AMBITO DELLE RISPETTIVE  
COMPETENZE.**

**...IN SINTESI...**

**ALL'INTERNO DELL'AUTORITA' COMPETENTE ... CHI E'  
INCARICATO PER IL CONTROLLO UFFICIALE?**



**LA LEGGE COMUNITARIA CONTEMPLA , NELL'AMBITO  
DELL'AUTORITA' COMPETENTE, UNA O PIU' «UNITA'  
COMPETENTI» AD EFFETTUARE I CONTROLLI UFFICIALI**



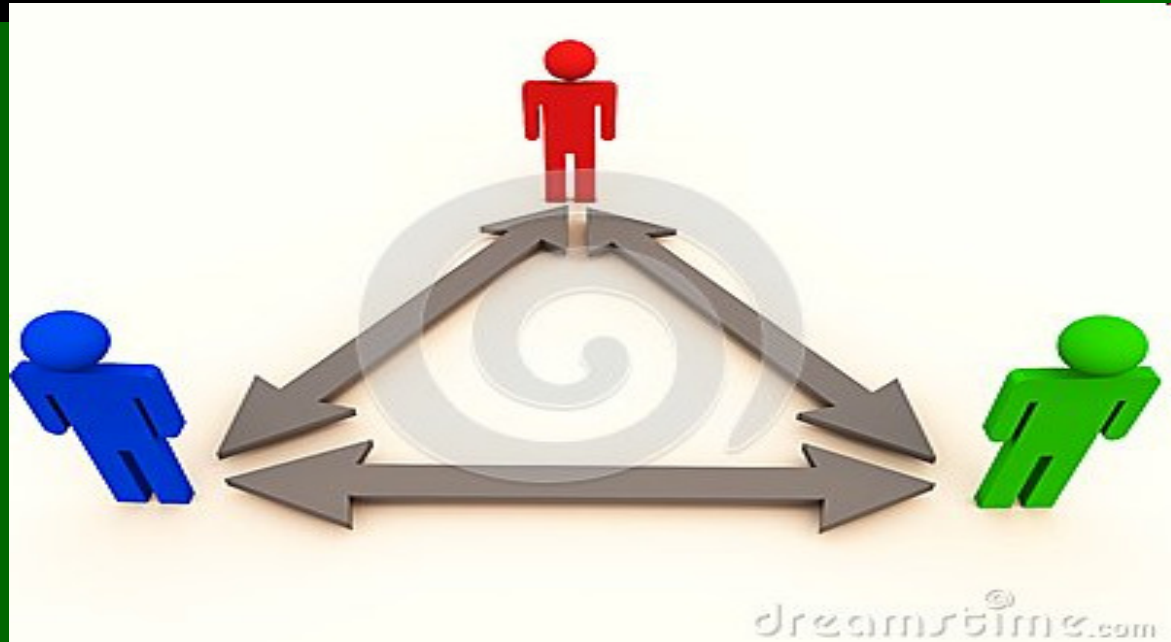
**LA REGIONE PIEMONTE DEFINISCE  
«ORGANO DI CONTROLLO  
DELL'AUTORITA' COMPETENTE» IN  
AMBITO ASL**

**IL PERSONALE ISPETTIVO DELL'AZIENDA UNITA'  
SANITARIA LOCALE**

## IL CONTROLLO UFFICIALE

### MODALITÀ E CARATTERISTICHE

QUANDO, NELL'AMBITO DI UN'AUTORITÀ COMPETENTE, VI SONO PIÙ UNITÀ COMPETENTI A EFFETTUARE I CONTROLLI UFFICIALI, SI DEVE ASSICURARE IL COORDINAMENTO E LA COOPERAZIONE EFFICACI ED EFFICIENTI TRA QUESTE DIVERSE UNITÀ.



## **IL CONTROLLO UFFICIALE**

### **IL PERSONALE ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE**

**LE AUTORITÀ COMPETENTI ASSICURANO L'IMPARZIALITÀ  
DEI CONTROLLI UFFICIALI A TUTTI I LIVELLI.**

**IL PERSONALE CHE EFFETTUA I CONTROLLI UFFICIALI È  
LIBERO DA QUALSIASI CONFLITTO DI INTERESSE.**

**IL PERSONALE ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE E' TENUTO  
A NON DIVULGARE LE INFORMAZIONI OTTENUTE  
NELL'ESPLETAMENTO DEI PROPRI COMPITI CHE PER LA LORO  
NATURA SONO COPERTE DAL SEGRETO  
PROFESSIONALE.**

## **IL CONTROLLO UFFICIALE**

### **IL PERSONALE ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE**

**DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE QUALIFICATO ED ESPERTO PER FAR SÌ CHE I CONTROLLI UFFICIALI E GLI OBBLIGHI IN MATERIA DI CONTROLLI POSSANO ESSERE ESPLETATI IN MODO EFFICACE ED EFFICIENTE;**

**DEVE POTERE DISPORRE STRUTTURE E ATTREZZATURE APPROPRIATE E IN ADEGUATO GRADO DI MANUTENZIONE PER ASSICURARE CHE IL PERSONALE POSSA ESEGUIRE I CONTROLLI UFFICIALI IN MODO EFFICACE ED EFFICIENTE;**

**RICEVERE, PER IL PROPRIO AMBITO DI COMPETENZA, UNA FORMAZIONE ADEGUATA CHE GLI CONSENTA DI ESPLETARE I PROPRI COMPITI CON COMPETENZA E SVOLGERE I CONTROLLI UFFICIALI IN MODO COERENTE.**

**IL CONTROLLO UFFICIALE**

**IL PERSONALE ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE**

**E' PUBBLICO UFFICIALE**

**(ARTICOLO 357 DEL CODICE PENALE)**

**RIVESTE LA QUALIFICA DI UFFICIALE DI POLIZIA  
GIUDIZIARIA (ARTICOLO 57 DEL CODICE DI PROCEDURA  
PENALE)**



## IL CONTROLLO UFFICIALE

### MODALITA E CARATTERISTICHE

**GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE SONO TENUTI A SOTTOPORSI AD OGNI CONTROLLO EFFETTUATA A NORMA DELLE VIGENTI NORMATIVE ED A COADIUVARE IL PERSONALE DELL'AUTORITÀ COMPETENTE NELL'ASSOLVIMENTO DEI PROPRI COMPITI.**

**IL CONTROLLO UFFICIALE**

**MODALITA E CARATTERISTICHE**

**IMPEDIRE UN CONTROLLO UFFICIALE  
E' UN REATO**

**ART. 340 CP INTERRUZIONE DI UN UFFICIO O SERVIZIO  
PUBBLICO O DI UN SERVIZIO DI PUBBLICA NECESSITÀ.**

**ART. 337 CP RESISTENZA A PUBBLICO UFFICIALE  
(VIOLENZA O MINACCIA)**

**CODICE PENALE**

# **L'ISPEZIONE**

**L'ESAME DI QUALSIASI ASPETTO RELATIVO AGLI ALIMENTI PER VERIFICARE CHE TALI ASPETTI SIANO CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE**

**L'ISPEZIONE È IL CONTROLLO DI UNO O PIÙ REQUISITI SPECIFICI, ATTUATO MEDIANTE VERIFICHE RIFERITE SEMPRE A SINGOLI ASPETTI DEL SISTEMA PRODUTTIVO DI UN OSA, AI FINI DI STABILIRNE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA.**



**LA CONFORMITÀ È RELATIVA SOLO AL PRECISO MOMENTO IN CUI VIENE ESEGUITA L'ISPEZIONE.**

**REG. CE 882/2004**

**ART. 3**

**OBBLIGHI GENERALI IN RELAZIONE ALL'ORGANIZZAZIONE DI  
CONTROLLI UFFICIALI**

**2. I CONTROLLI UFFICIALI SONO ESEGUITI SENZA PREAVVISO, SALVO  
QUALORA SIA NECESSARIA UNA NOTIFICA PRELIMINARE  
DELL'OPERATORE DEL SETTORE DEI MANGIMI E DEGLI ALIMENTI,  
COME NEL CASO DEGLI AUDIT.**

**CODICE PENALE**

**ARTICOLO 323.**

**ABUSO D'UFFICIO.**

**ARTICOLO 326.**

**RIVELAZIONE ED UTILIZZAZIONE DI SEGRETI DI UFFICIO**

# REG. CE 882/2004

## Articolo 9 - Relazioni

1. L'autorità competente elabora **RELAZIONI SUI CONTROLLI UFFICIALI** da essa effettuati.

2. Le relazioni comprendono una descrizione degli obiettivi dei controlli ufficiali, dei metodi di controllo applicati, dei risultati dei controlli ufficiali e, se del caso, l'indicazione degli interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato.

3. L'autorità competente rilascia una copia della relazione di cui al paragrafo 2 all'operatore interessato, almeno in caso di non conformità.

**PRISA 2013**

**ALLEGATO 2**

De. DR20.03 Set. DR20.17 Allegato 2  
RELAZIONE A SEGUITO DI CONTROLLO UFFICIALE (ART. 9 REG. CE 882/2004) N° \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_ Ora \_\_\_\_\_

Vil sottoscritt/o \_\_\_\_\_, appartenente alla S.C. \_\_\_\_\_  
 SIAN  SVET dell'ASL \_\_\_\_\_, in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente locale per la sicurezza alimentare, hanno/ ha effettuato il seguente controllo ufficiale presso:  
Ditta \_\_\_\_\_ Tipo di Attività \_\_\_\_\_

Indirizzo sede operativa \_\_\_\_\_  
Indirizzo sede legale \_\_\_\_\_  
Recapiti telefonici/fax/mail \_\_\_\_\_  
Titolare / Legale Rappresentante \_\_\_\_\_ data di nascita \_\_\_\_\_  
Luogo di nascita \_\_\_\_\_ Residenza \_\_\_\_\_  
Persona presente all'ispezione \_\_\_\_\_ data di nascita \_\_\_\_\_  
Luogo di nascita \_\_\_\_\_ Residenza \_\_\_\_\_

Obiettivo del controllo ufficiale	Verifica livello di applicazione	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 1780/2002	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 1831/2003 e s.m.l.	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 1831/2003 e s.m.l.
		<input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.l.	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 1059/2009	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n. 1831/2003 <input type="checkbox"/> Altro

Metodo utilizzato	<input type="checkbox"/> ispezione non programmata	<input type="checkbox"/> ispezione programmata	<input type="checkbox"/> audit
	<input type="checkbox"/> campionamento	<input type="checkbox"/> rivista	<input type="checkbox"/> altro

Verifiche effettuate				
<input type="checkbox"/> dati relativi alla registrazione / riconoscimento / altra autorizzazione	<input type="checkbox"/> requisiti strutturali ed attrezzature	<input type="checkbox"/> gestione materie prime, semilavorati, prodotti finiti	<input type="checkbox"/> condizioni igieniche	<input type="checkbox"/> piano di autocontrollo
<input type="checkbox"/> tenuta delle registrazioni	<input type="checkbox"/> etichettatura	<input type="checkbox"/> rintracciabilità	<input type="checkbox"/> sottoprodotti	<input type="checkbox"/> MOCA/additivi

Località/area sottoposta a controllo: \_\_\_\_\_

**Risultati del controllo ufficiale**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> favorevole	<input type="checkbox"/> non favorevole
Inadeguato: Livello I - o II	Non conformità Livello II - o III - o IV

Imposizioni ex art. 54 Reg. 882/04	<input type="checkbox"/> prescrizioni	<input type="checkbox"/> sequestro preventivo o sanitario	<input type="checkbox"/> sospensione attività parziale/totale
Sanzioni ex art. 55 Reg. 882/04	<input type="checkbox"/> amministrative	<input type="checkbox"/> penali	

Descrizione provvedimenti \_\_\_\_\_

Il presente verbale viene redatto in due copie firmate dagli intervenuti di cui una rilasciata alla parte la quale, su specifica richiesta, ha dichiarato quanto segue \_\_\_\_\_

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso al TAR nel termine di 60 gg. dalla notificazione o dell'avvenuta piena conoscenza da parte dell'interessato

Per la Ditta \_\_\_\_\_ L. Verbalizzante \_\_\_\_\_

Relaz. 9 Reg. CE 882/04

**RELAZIONE A SEGUITO DI CONTROLLO UFFICIALE (ART. 9 REG. CE 882/2004) N° \_\_\_\_\_**

 Data \_\_\_\_\_ Ora \_\_\_\_\_
 

I/Il sottoscritti/o \_\_\_\_\_, appartenenti/e alla S.C.

 SIAN  SVET dell' ASL \_\_\_\_\_, in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente locale per la sicurezza alimentare, hanno / ha effettuato il seguente controllo ufficiale presso:

Ditta \_\_\_\_\_ Tipo di Attività \_\_\_\_\_

Indirizzo sede operativa \_\_\_\_\_

Indirizzo sede legale \_\_\_\_\_

Recapiti telefonici/fax/mail - \_\_\_\_\_

Titolare / Legale Rappresentante \_\_\_\_\_ data di nascita \_\_\_\_\_

Luogo di nascita \_\_\_\_\_ Residenza \_\_\_\_\_

Persona presente all'ispezione \_\_\_\_\_ data di nascita \_\_\_\_\_

Luogo di nascita \_\_\_\_\_ Residenza \_\_\_\_\_

<b>Obiettivo del controllo ufficiale</b>	Verifica livello di applicazione:	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n.178/02	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n.852/04 e s.m.i	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n.853/04 e s.m.i,	
		<input type="checkbox"/> del Reg. CE n.2073/05 e s.m.i.	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n.1069/2009	<input type="checkbox"/> del Reg. CE n.183/2005	<input type="checkbox"/> Altro:

<b>Metodo utilizzato</b>	<input type="checkbox"/> ispezione non programmata	<input type="checkbox"/> ispezione programmata	<input type="checkbox"/> audit
	<input type="checkbox"/> campionamento	<input type="checkbox"/> rivisita	<input type="checkbox"/> altro:

**Verifiche effettuate**

<input checked="" type="checkbox"/> dati relativi alla registrazione / riconoscimento / altra autorizzazione	<input checked="" type="checkbox"/> requisiti strutture ed attrezzature	<input checked="" type="checkbox"/> gestione materie prime, semilavorati, prodotti finiti	<input checked="" type="checkbox"/> condizioni igieniche	<input checked="" type="checkbox"/> piano di autocontrollo
<input checked="" type="checkbox"/> tenuta delle registrazioni	<input checked="" type="checkbox"/> etichettatura	<input checked="" type="checkbox"/> rintracciabilità	<input checked="" type="checkbox"/> sottoprodotti	<input checked="" type="checkbox"/> MOCA/additivi

Locali/aree sottoposti a controllo: \_\_\_\_\_

**Risultati del controllo ufficiale**

\_\_\_\_\_

**X** dati relativi alla  
registrazione /  
riconoscimento / altra  
autorizzazione

**VERIFICA PRESENZA S.C.I.A. – D.I.A. O  
AUTORIZZAZIONE SANITARIA SE  
ANTECEDENTE AL 2007**

**VERIFICA DELL' EFFETTIVA DESTINAZIONE  
D'USO DEI LOCALI INDICATI SULLA  
PLANIMETRIA ALLEGATA ALLA  
DOCUMENTAZIONE**

**VERIFICA DELLA CORRISPONDENZA DEI  
LOCALI INDICATI A SUO TEMPO SULLA  
PLANIMETRIA CON QUELLI EFFETTIVAMENTE  
UTILIZZATI (UTILIZZO DI LOCALI NON  
AUTORIZZATI)**

**X** requisiti strutture ed  
attrezzature

**SONO QUELLI PREVISTI ALL'ALLEGATO II DEL  
REGOLAMENTO CE 852/2004 ED IN PARTICOLARE AI  
CAPITOLI I, II, V.**

**INTEGRATI DA QUELLI PREVISTI ALL'ALLEGATO A DEL  
DECRETO DELLA PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 3  
MARZO 2008, N. 2/R PER LE VARIE TIPOLOGIE DELLA  
RISTORAZIONE PUBBLICA**

**INTEGRATI, EVENTUALMENTE DA QUELLI PREVISTI NEL  
DPR 327/80 (NORMA RESIDUALE ANCORA APPLICABILE SE  
NON IN CONTRASTO CON LA NORMATIVA EUROPEA)**



**X** gestione materie prime,  
semilavorati, prodotti  
finiti

**REQUISITI PREVISTI  
ALL'ALLEGATO II DEL  
REGOLAMENTO CE  
852/2004 ED IN  
PARTICOLARE AL  
CAPITOLO IX  
(REQUISITI  
APPLICABILI AI  
PRODOTTI  
ALIMENTARI)**



**X**condizioni igieniche

## CAPITOLO I REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI

**1. LE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI  
DEVONO ESSERE TENUTE PULITE, SOTTOPOSTE A  
MANUTENZIONE E TENUTE IN BUONE  
CONDIZIONI.**





**X** piano di autocontrollo

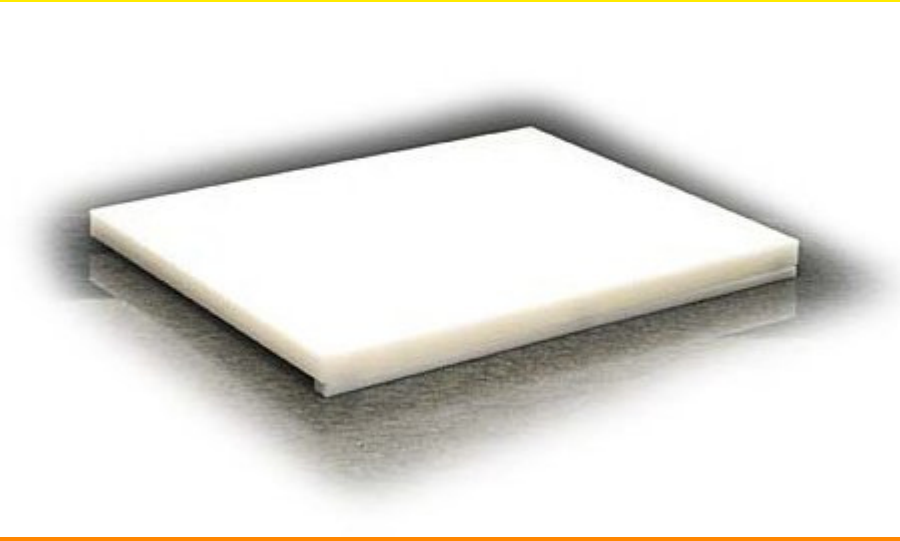
**X** tenuta delle  
registrazioni

***ARTICOLO 5 Reg. CE 852/2004***

**ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI  
CRITICI DI CONTROLLO**

**1. GLI OPERATORI DEL SETTORE  
ALIMENTARE PREDISPONGONO,  
ATTUANO E MANTENGONO UNA  
O PIÙ PROCEDURE PERMANENTI,  
BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA  
HACCP.**

**X**MOCA



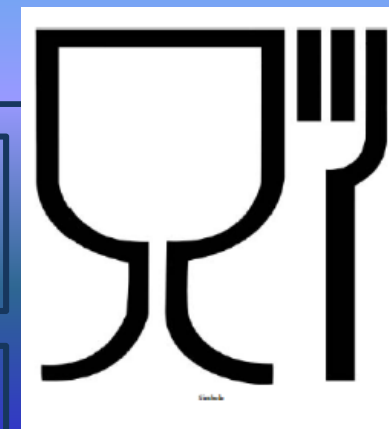
**VERIFICARE CHE TUTTI I MATERIALI SIANO IDONEI  
A VENIRE IN CONTATTO CON ALIMENTI**

**DICITURA «PER ALIMENTI» O SIMBOLO  
IDENTIFICATIVO**

**PROVENIENZA DELL'OGGETTO  
(RINTRACCIABILITA')**

**VERIFICA DELLO STATO DI USURA DEI VARI  
OGGETTI E MATERIALI UTILIZZATI**

**VERIFICA DELL'ESISTENZA E DELL'APPLICAZIONE DI  
SPECIFICO CAPITOLO SUI MOCA NELLA  
DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLE PROCEDURE DI  
AUTOCONTROLLO**



**X** etichettatura

**INDICAZIONI OBBLIGATORIE SUI PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI A TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA (SCADENZA, TMC, MODALITA' DI CONSERVAZIONE, LOTTO, PRODUTTORE ECC.), ANCHE NEI CONFRONTI DI ALIMENTI CONFEZIONATI IN PROPRIO**



**X** rintracciabilità

**ARTICOLO 18**

**Rintracciabilità**

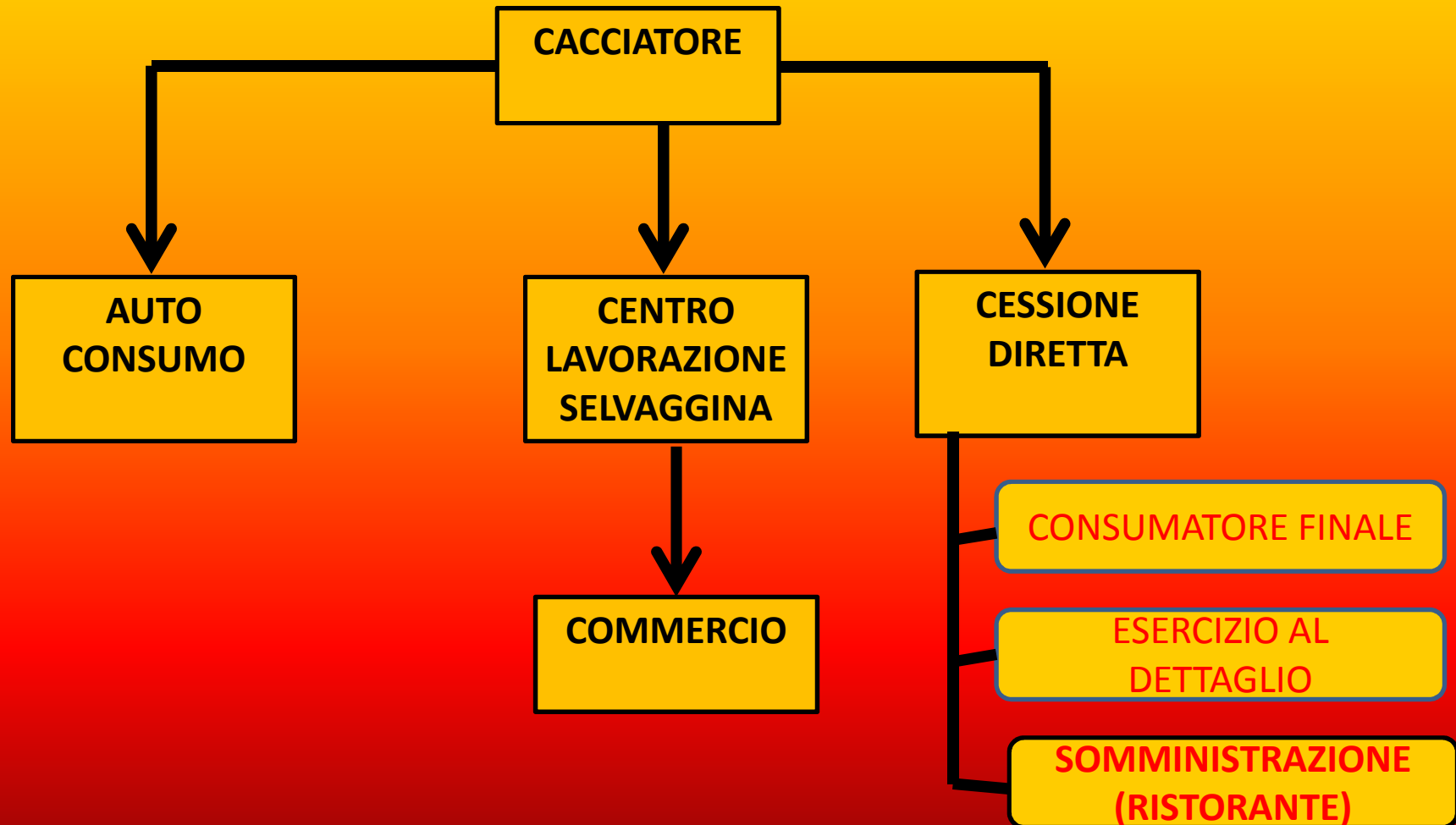
**2. GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI MANGIMI DEVONO ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE CHI ABBA FORNITO LORO UN ALIMENTO, UN MANGIME, UN ANIMALE DESTINATO ALLA PRODUZIONE ALIMENTARE O QUALSIASI SOSTANZA DESTINATA O ATTA A ENTRARE A FAR PARTE DI UN ALIMENTO O DI UN MANGIME.**

**PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE SELVAGGINA  
CACCIATA IN UN ESERCIZIO DI RISTORAZIONE**

**QUALI CONTROLLI?**

**NECESSITA' DI ESSERE A PERFETTA CONOSCENZA DI  
QUANTO CONTENUTO NELLA D.G.R. (PIEMONTE) 13-3093  
DEL 12 DICEMBRE 2011**

# IL CACCIATORE PUO' DISPORRE DELLA SELVAGGINA CACCIATA...





**IL RISTORATORE HA NEL SUO ESERCIZIO  
SELVAGGINA CACCIATA**

**LA SELVAGGINA E' STATA ACQUISTATA DA UN  
CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA**

**LA SELVAGGINA E' STATA CEDUTA  
DIRETTAMENTE DAL CACCIATORE**

## **LA SELVAGGINA E' STATA ACQUISTATA DA UN CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA**

**LA TRACCIABILITA' DOVREBBE ESSERE ASSICURATA IN QUANTO IL CENTRO E' UN O.S.A. CHE HA L'OBBLIGO DI GARANTIRE LA TRACCIABILITA' A VALLE ED A MONTE**

**LA TRACCIABILITA' PUO' ESSERE COSTITUITA DA:**

- DOCUMENTAZIONE FISCALE DI PROVENIENZA;**
- INDICAZIONI RIPORTATE SULLE CONFEZIONI O SULLA DOCUMENTAZIONE FISCALE (AD ESEMPIO LOTTO, DATA DI MACELLAZIONE, TIPOLOGIA DELLE CARNI ECC.);**
- OGNI ALTRO ELEMENTO CHE COLLEGA L'ALIMENTO AL CENTRO DI LAVORAZIONE;**

# **LA SELVAGGINA E' STATA CEDUTA DIRETTAMENTE DAL CACCIATORE ALL'O.S.A. (RISTORATORE)**

## **IL RISTORATORE DEVE:**

**AVERE AGLI ATTI IL MODELLO C COMPILATO NELLA PRIMA PARTE DAL CACCIATORE ALLO SCOPO DI DIMOSTRARE LA ZONA DI PROVENIENZA DELL'ANIMALE AL FINE DI GARANTIRNE LA TRACCIABILITA'.**

**AVERE AGLI ATTI IL MODELLO C COMPILATO NELLA SECONDA PARTE (PARTE DI COMPETENZA DELL'OSA) IMPORTANTE SOPRATTUTTO PER L'ESAME TRICHINISCOPICO NEL CASO DI GROSSI CAPI.**

**NEL CASO IN CUI VENGA CEDUTO UN CAPO DI GROSSA SELVAGGINA A RISCHIO DI INFESTAZIONE DA TRICHINE - NON LAVORATO - LA RESPONSABILITÀ DELL'ESECUZIONE DEGLI ACCERTAMENTI PER LA RICERCA DI TRICHINE RICADE SUL TITOLARE DELL'ESERCIZIO DI RISTORAZIONE CHE LO ACQUISTA E LO LAVORA NEL PROPRIO LOCALE DI LAVORAZIONE.**

**NEL CASO IN CUI VENGA CEDUTO UN CAPO DI GROSSA  
SELVAGGINA AD UN ESERCENTE L'ATTIVITA' DI  
RISTORAZIONE, OGNI ATTIVITA' DI LAVORAZIONE  
DOVRA' AVVENIRE IN APPOSITI LOCALI DIVERSI DALLA  
CUCINA E MUNITI DEI REQUISITI PREVISTI DAL  
REGOLAMENTO CE 852/2004**

**...E SE IL RISTORATORE NON E' IN GRADO DI MOSTRARCI  
ALCUN DOCUMENTO COMPROVANTE LA PROVENIENZA  
DEGLI ALIMENTI?....**

**NON ADEMPIE AGLI OBBLIGHI SULLA RINTRACCIABILITA'  
PREVISTI DALL' ART. 18 del Reg. CE n. 178/2002**

**SANZIONE AMMINISTRATIVA AI SENSI Art. 2 D.Leg.  
190/2006**

**POSSIBILE ADOZIONE DEI PROVVEDIMENTI DI CUI  
ALL'ARTICOLO 54**

# **L'ART. 54 DEL Reg. CE 882/2004**

## **AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA**

**1. L'AUTORITÀ COMPETENTE CHE INDIVIDUI UNA NON  
CONFORMITÀ INTERVIENE PER ASSICURARE CHE  
L'OPERATORE PONGA RIMEDIO ALLA SITUAZIONE. (...)**

## **L'ART. 54 DEL Reg. CE 882/2004**

**...continua...**

**2. TALE AZIONE COMPRENDE, A SECONDA DEI CASI, LE SEGUENTI MISURE:**

- a) L'IMPOSIZIONE DI PROCEDURE DI IGIENIZZAZIONE O DI QUALSIASI ALTRA AZIONE RITENUTA NECESSARIA PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEL MANGIME E DEGLI ALIMENTI O LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLE NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI;**
- b) LA RESTRIZIONE O IL DIVIETO DELL'IMMISSIONE SUL MERCATO, DELL'IMPORTAZIONE O DELL'ESPORTAZIONE DI MANGIMI, ALIMENTI O ANIMALI;**
- c) IL MONITORAGGIO E, SE NECESSARIO, LA DECISIONE DEL RICHIAMO, DEL RITIRO E/O DELLA DISTRUZIONE DI MANGIMI O ALIMENTI;**

# **L'ART. 54 DEL Reg. CE 882/2004**

**D) L'AUTORIZZAZIONE DELL'USO DI MANGIMI O DI ALIMENTI PER FINI DIVERSI DA QUELLI ORIGINARIAMENTE PREVISTI;**

**E) LA SOSPENSIONE DELLE OPERAZIONI O LA CHIUSURA IN TOTO O IN PARTE DELL'AZIENDA INTERESSATA PER UN APPROPRIATO PERIODO DI TEMPO;**

**F) LA SOSPENSIONE O IL RITIRO DEL RICONOSCIMENTO DELLO STABILIMENTO;**

**G) LE MISURE DI CUI ALL'ARTICOLO 19 SULLE PARTITE PROVENIENTI DA PAESI TERZI;**

**H) QUALSIASI ALTRA MISURA RITENUTA OPPORTUNA DALL'AUTORITÀ COMPETENTE.**



**L'ARTICOLO 54 DEL REG. CE SI APPLICA IN OCCASIONE DI NON  
CONFORMITA'!**

**OVVERO DEVE ESSERE EVIDENTE CHE UN REQUISITO NON  
CORRISPONDE A QUANTO PREVISTO DA UNA NORMA DI LEGGE**

**SE INVECE SIAMO DI FRONTE AD UNA SITUAZIONE DI  
«SOSPETTO» QUALI MISURE DI PRECAUZIONE POSSIAMO  
ADOTTARE?**

**E' SEMPRE IN VIGORE IL SEQUESTRO SANITARIO AI FINI  
CAUTELARI PREVISTO DALL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE 283/1962 LE  
CUI MODALITA' DI ESECUZIONE SONO CONTENUTE  
NELL'ARTICOLO 20 DEL DPR 327/1980**

**DEFINIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DELLE MISURE DA ADOTTARE  
PRISA 2013 PAG. 16**

**NON CONFORMITA' (NC ): SI INTENDE LA NON SODDISFAZIONE DI UN  
REQUISITO**

**INADEGUATEZZA (I): PRESUPPONE L'ESISTENZA DEL REQUISITO  
RICHiesto, MA NON DEL TUTTO ADEGUATO AL CRITERIO PREVISTO**

<b>Natura della N.C.</b>	<b>Dati OSA</b>	<b>Provvedimenti art. 54</b>	<b>Provvedimenti art. 55</b>
<b>Livello I</b> Rilievo di piccole problematiche che, per la tipologia o per la limitata estensione, sono classificate come inadeguatezze	Ininfluente	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Nessuno
<b>Livello II</b> Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e, in alcune situazioni, possono ancora classificate come inadeguatezze	Operatore con buoni dati precedenti in relazione alla capacità di gestione ed al livello di attenzione	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Nessuno
	Operatore con problemi precedenti solo parzialmente risolti e livello di attenzione non elevato	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Sanzione/i Amministrativa/e D. L.vo n. 193/2007, ecc.

<p><b>Livello III</b> Una parte importante di uno o più requisiti non è attuata con possibili contaminazioni dell'alimento</p>	<p>Ininfluente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Restrizione o divieto della commercializzazione e se del caso ritiro/richiamo alimento</li> <li>- Sospensione temporanea dell'impiego di aree o linee</li> <li>- Eventuale campionamento del prodotto per successivi provvedimenti</li> </ul>	<p>Sanzione/i Amministrativa/e D. L.vo n. 193/2007, D. L.vo n. 190/2006, ecc.</p>
<p><b>Livello IV</b> Il requisito non è rispettato e vi sono evidenze di pericolo probabile per l'alimento</p>	<p>Ininfluente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Restrizione o divieto della commercializzazione e ritiro/richiamo alimento</li> <li>- Sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda</li> <li>- Eventuale campionamento del prodotto per successivi provvedimenti</li> </ul>	<p>Segnalazione all'Autorità Giudiziaria</p>

### Risultati del controllo ufficiale

---

---

---

---

<input type="checkbox"/> favorevole	<input type="checkbox"/> non favorevole
Inadeguatezze: <i>Livello</i> <input type="checkbox"/> I - <input type="checkbox"/> II	Non conformità <i>livello</i> : <input type="checkbox"/> II - <input type="checkbox"/> III - <input type="checkbox"/> IV

Imposizioni ex art. 54 Reg. 882/04:	<input type="checkbox"/> prescrizioni	<input type="checkbox"/> sequestro preventivo sanitario	<input type="checkbox"/> sospensione attività parziale/totale
Sanzioni ex art. 55 Reg. 882/04	<input type="checkbox"/> amministrative	<input type="checkbox"/> penali	

Descrizione provvedimenti: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Il presente verbale viene redatto in due copie firmate dagli intervenuti di cui una rilasciata alla parte la quale, su specifica richiesta, ha dichiarato quanto segue: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso al TAR nel termine di 60 gg. dalla notificazione o dell'avvenuta piena conoscenza da parte dell'interessato

Per la Ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

I\_\_ Verbalizzanti \_\_ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**LEGGE 30.04.1962 N. 283**

**DPR 26.03.1980 N. 327**



# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA  
NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
EX UFFICIO IX

ASSESSORATI REGIONALI ALLA SANITÀ  
E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO  
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO  
SERVIZI VETERINARI  
LORO SEDI

E, p.c. ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA  
LORO SEDI

Prot. 20151/P

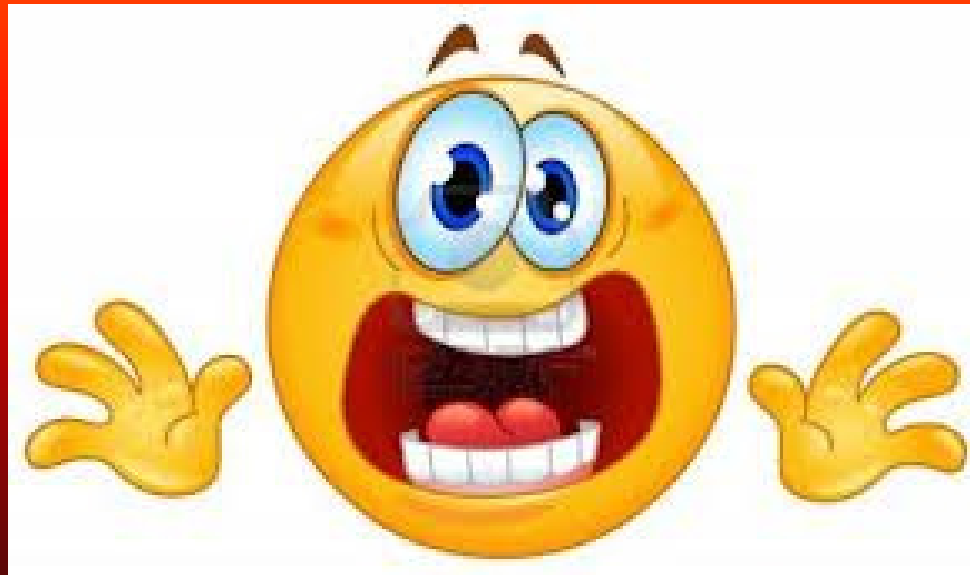
24 MAG. 2006

**Oggetto: Indicazioni relative a taluni aspetti dei nuovi regolamenti sulla  
sicurezza alimentare con particolare riferimento al regolamento (ce)  
882/2004.**

Pertanto, anche la legge 30/4/62, n. 283 e le altre norme nazionali che disciplinano il settore della produzione degli alimenti e delle bevande, come il DPR n. 327/80 "regolamento di attuazione della L. 283/62, l'O.M. 11 ottobre 1978 sui limiti microbiologici per taluni alimenti, sono applicabili nei limiti in cui non contrastano con la predetta normativa comunitaria.

DECRETO LEGISLATIVO 13.12.2010 N. 212  
«ABROGAZIONE DI ALCUNE DISPOSIZIONI  
LEGISLATIVE STATALI» CD, «DECETO TAGLIA LEGGI».

~~LEGGE 30.04.1962  
N.283~~





Direzione Sanità

Settore Promozione della Salute e  
Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva  
[sanita.pubblica@regione.piemonte.it](mailto:sanita.pubblica@regione.piemonte.it)

Data: 26 GENNAIO 2011

Protocollo n. 2216 /DB.2001

Ai Direttori dei SIAN  
del Dipartimento di Prevenzione  
delle ASL della Regione Piemonte

LORO SEDI

OGGETTO: D.Lgs. 13 dicembre 2010, n. 212, recante “Abrogazione di disposizioni legislative statali, a norma dell’articolo 14, comma 14- quater, della legge 28 novembre 2005, n. 246”.

In riferimento all’oggetto, si trasmette in allegato la relazione della Corte di Cassazione Rel. n. III/02/2011 del 19.01.2011 in merito alla questione relativa alla permanenza in vigore della Legge 30.04.1962 n. 283.

Tale parere, scaricabile direttamente dal sito:

[http://www.cortedicassazione.it/Documenti/Relazione\\_III\\_02\\_11.pdf](http://www.cortedicassazione.it/Documenti/Relazione_III_02_11.pdf)

chiarisce la questione della presunta abrogazione della norma la quale – contrariamente a quanto più volte annunciato e successivamente in parte smentito dagli organi di stampa - permane in vigore ai sensi dell’articolo 14 comma 17 lettera a) che esclude espressamente dall’effetto abrogativo “*le disposizioni contenute (omissis) in ogni altro testo normativo che rechi nell’epigrafe la denominazione codice ovvero testo unico*”.



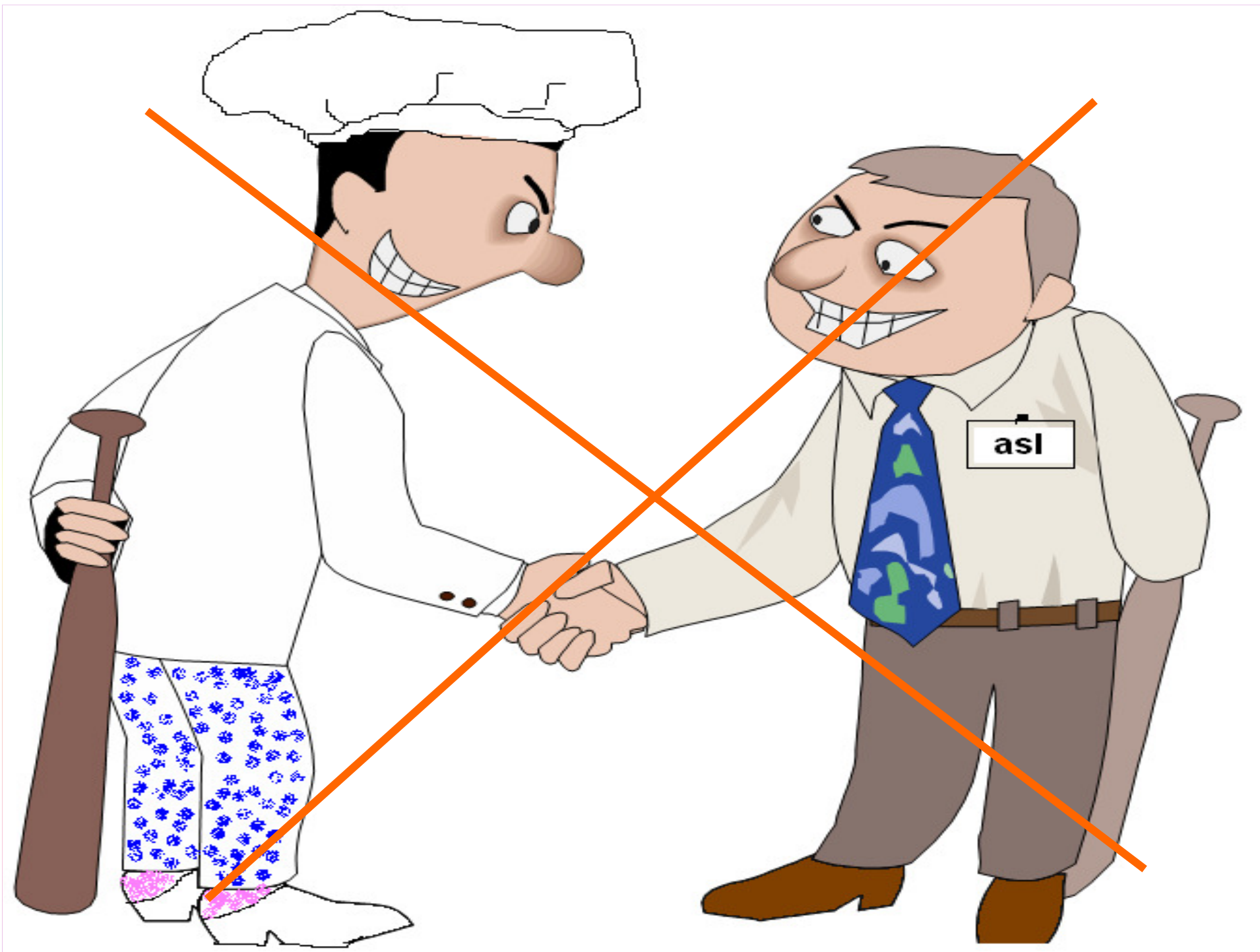
## ACQUISIRE DOCUMENTAZIONE, INFORMAZIONI SUL CICLO PRODUTTIVO, ECC.

**L. 26.2.63 n. 441** Modifiche ed integrazioni alla L. 30.4.62, n. 283, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (...).

**Art. 17 4° COMMA** *Gli Ispettori Sanitari e l'Autorità Sanitaria (n.d.r.)* provvedono ad accertamenti ed ispezioni, in qualunque momento, negli stabilimenti ed esercizi, nonché sui depositi, sugli scali e sui mezzi di trasporto; raccolgono tutte le notizie e le informazioni sulla preparazione e conservazione delle sostanze alimentari e delle bevande (*e dei MOCA n.d.r.*), che possono interessare la tutela della salute pubblica; (...).

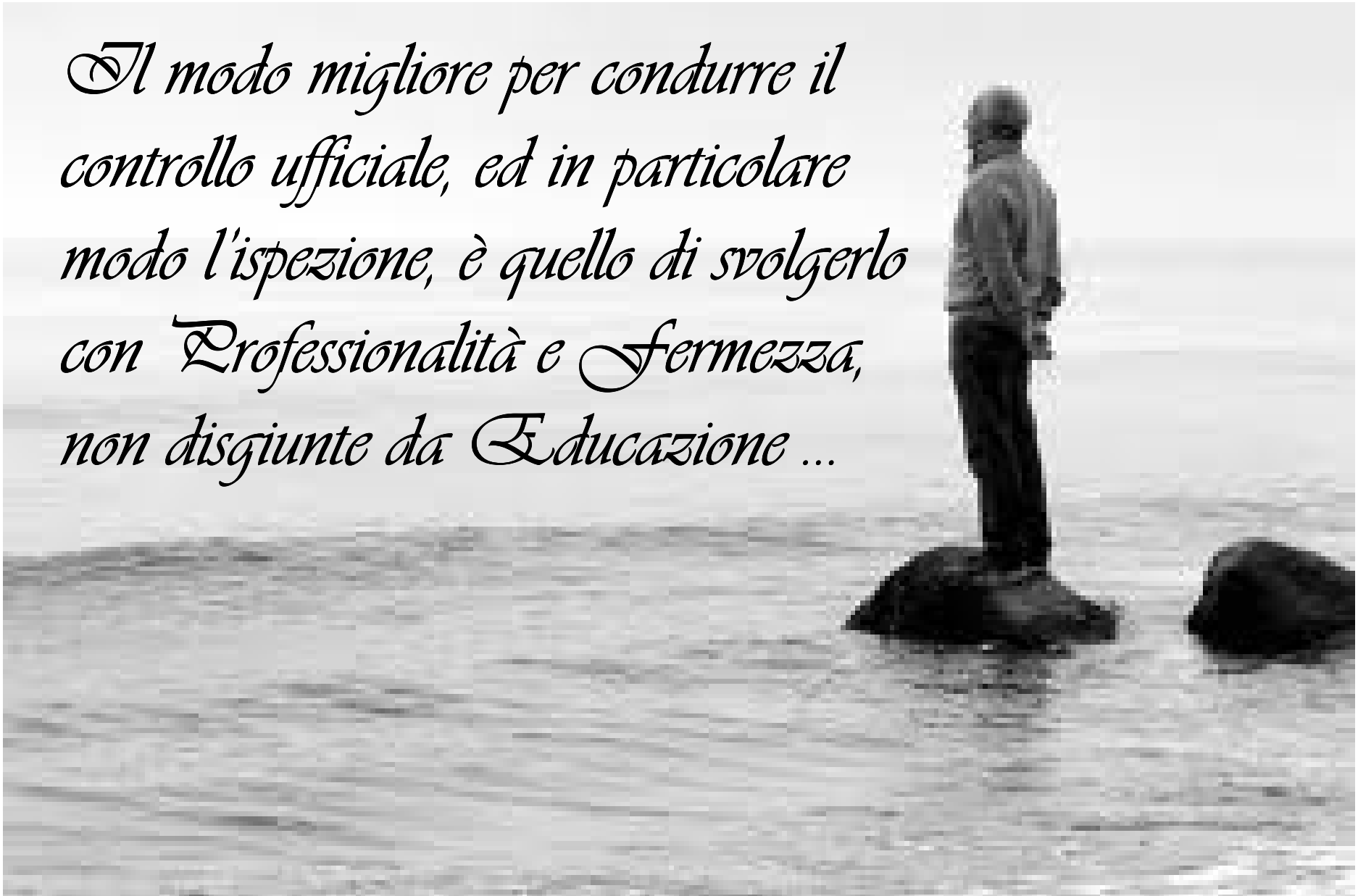
**Art. 18** I titolari o dipendenti delle aziende che preparano, producono, conservano o vendono sostanze alimentari e bevande (*e MOCA n.d.r.*) i quali, richiesti dall'Autorità Sanitaria o dagli Ispettori Sanitari di fornire i dati di cui al quarto comma dell'articolo precedente non li forniscono o li danno scientemente non rispondenti a verità o incompleti sono puniti con l'ammenda fino a lire 3.000.000 (ora Sanzione Amministrativa Euro 1549/37 – pagamento in misura ridotta Euro 516/45).

**L'ISPEZIONE E' UNA VERIFICA CHE DOVREBBE  
ESSERE ACCOMPAGNATA DA INFORMAZIONE  
ALL'OSA RELATIVAMENTE AGLI OBBLIGHI  
DERIVANTI DALL'USCITA DI NUOVE  
NORMATIVE.**



...un ultima riflessione...

*Il modo migliore per condurre il controllo ufficiale, ed in particolare modo l'ispezione, è quello di svolgerlo con Professionalità e Fermezza, non disgiunte da Educazione ...*



...lo avrèi terminato...

GRAZIE!!!

Tiziano Vecile Sian Asl Cn 1  
tiziano.vecile@aslcn1.it