



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 835 del 26/10/2023

Oggetto: Approvazione del progetto " Controlli Ufficiali nella Ristorazione Pubblica", in orari non convenzionali – anno 2023

DIRETTORE GENERALE - DOTT.SSA CHIARA SERPIERI
(NOMINATO CON DGR N.11-3293 DEL 28/05/2021)

DIRETTORE AMMINISTRATIVO - AVV. CINZIA MELODA

DIRETTORE SANITARIO - DOTT.SSA EMANUELA PASTORELLI



A.S.L. V.C.O.

*Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola*

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

Struttura proponente: DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

L'estensore dell'atto: Rivas Alaya Karina Ketty

Il Responsabile del procedimento: Gambarotto Giorgio

Il Dirigente/Funziario: Gambarotto Giorgio

Il Responsabile Servizio Economico Finanziario: Succi Manuela

Il funzionario incaricato alla pubblicazione.



IL DIRETTORE GENERALE

Nella data sopraindicata, su proposta del Direttore del Dipartimento di Prevenzione, di seguito riportata, in conformità al Regolamento approvato con delibera n. 290 del 12/05/2017 e modificato con delibera n. 65 del 28/01/2020.

Visto il Prot. n. 40436 del 23.06.2023, con il quale il Direttore Sostituto del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), ha chiesto l'attivazione del Progetto dal titolo: "Controlli Ufficiali nella Ristorazione Pubblica". Il progetto coinvolge diversi figure professionale afferenti al Dipartimento di Prevenzione;

Rilevato che il progetto sopracitato prevede che, le figure multidisciplinare afferenti al Dipartimento di Prevenzione nello svolgimento delle diverse attività dei Controlli Ufficiali nella Ristorazione posti sul territorio dell'ASL VCO, siano effettuati in orario non convenzionale;

Preso atto che il progetto che si allega alla presente deliberazione, quale parte integrante sostanziale, sotto la lettera A) composto da 4 pagine prevede:

- Numero di sopralluoghi: 78 in orario non convenzionale, con relativa registrazione delle attività eseguite nel sistema informativo regionale nonché l'archiviazione degli atti derivati dal Controllo Ufficiale.
- Personale per lo svolgimento dell'attività: 2 Dirigenti Medici, 3 amministrativi e 5 Tecnici della Prevenzione in staff alla SOC SIAN.
- Monte ore preventivato: 312 ore mediante ampliamento dell'orario di servizio.
- Costo stimato del progetto: 12.000 Euro.

Atteso che l'attività di cui trattasi risulta interamente finanziata attraverso i proventi della Legge 32/2021, che confluiscono sul conto 4500601 causale "prestazione 32S6 SIAN". Il costo stimato del progetto è pari a € 12.000 e verrà finanziato con gli importi incassati nell'anno 2022 pari a € 8.640, la differenza pari ad euro € 3.360 verrà finanziata con gli incassi dell'anno 2023. Gli importi presunti per l'anno 2023 ammontano a € 11.000;

Condivisa la proposta come sopra formulata e ritenendo sussistere le condizioni per l'assunzione della presente delibera;

Acquisiti i pareri favorevoli espressi ai sensi dell'art. 3 del d.Lgs. 502/1992 e smi come formulati nel frontespizio del presente atto



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbanò Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

DELIBERA

- 1) Di approvare** per le motivazioni espresse in premessa, il progetto allegato alla presente deliberazione, sotto la lettera A) composto da 4 pagine dal titolo "Controlli Ufficiali nella Ristorazione Pubblica", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) Di dare atto** che l'attività di cui trattasi risulta interamente finanziata attraverso i proventi della Legge 32/2021, che confluiscono sul conto 4500601 causale "prestazione 32S6 SIAN". ". Il costo stimato del progetto è pari a € 12.000 e verrà finanziato con gli importi incassati nell'anno 2022 pari a € 8.640, la differenza pari ad euro € 3.360 verrà finanziata con gli incassi dell'anno 2023. Gli importi presunti per l'anno 2023 ammontano a € 11.000;
- 3) Di dare mandato** alla SOC Affari Generali Legali e Istituzionali di trasmettere copia del presente provvedimento al Collegio Sindacale, stante quanto disposto dalla L.R. 10/1995, art. 14.

ALLEGATO A

TITOLO DEL PROGETTO: CONTROLLI UFFICIALI NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

1. CONTESTO E SCOPO. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL VCO ha come obiettivo principale quello di garantire la sicurezza alimentare al fine della tutela della salute del consumatore. L'attività del SIAN si sviluppa in modo da controllare che tutta la filiera alimentare sia conforme alle norme di settore, garantendo l'integrità e la salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, compresa la normativa volta a tutelare le pratiche commerciali leali e a tutela degli interessi e l'informazione dei consumatori. I controlli ufficiali sono lo strumento per la tutela della salute dei consumatori, considerato che attraverso l'attività ispettiva i SIAN verificano che i rischi nei processi di produzione, trasformazione e vendita non costituiscano un problema per la salute umana. I controlli ufficiali sono determinati su indicazione dalla Comunità Europea agli Stati Membri, che adottano i Piani Nazionali dei controlli ufficiali, con i quali coordinano le attività regionali. Le regioni predispongono il Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (**PRISA**) ed attribuiscono a ciascuna ASL il numero di controlli ufficiali da effettuare.

L'ASL VCO, per adempiere alle indicazioni date dalla Regione Piemonte, adotta il Piano Aziendale Integrato sulla Sicurezza Alimentare (PAISA) anno 2023, che prevede tutta una serie di attività che rientrano nei Livelli essenziali di assistenza (LEA), vale a dire le prestazioni che il Servizio Sanitario Nazionale (SSN) è tenuto a fornire a tutti i cittadini.

2. DESCRIZIONE DEL PROGETTO.

L'attività prevista sarà distinta in:

2.1. Attività da eseguire prima del sopralluogo:

- Verifica preliminare della documentazione agli atti (fascicolo cartaceo/documentazione informatizzata presente nel sistema informativo ecc.);
- Controllo documentale sul possesso di attestazione di registrazione, accreditamento, Notifica di Inizio Attività, Autorizzazione o altro titolo abilitativo dell'OSA.

2.2. Attività da eseguire durante il sopralluogo:

- Presentarsi, qualificarsi con tesserino di riconoscimento ed esplicitare il motivo e l'obiettivo del controllo;

- Chiedere del titolare o legale rappresentante dell'impresa o delegato, identificarlo ed invitarlo a presenziare il controllo;
- Verificare i dati relativi alla registrazione/riconoscimento/altra autorizzazione;
- Accertare i requisiti delle strutture ed attrezzature;
- Rilevare l'igiene del personale e delle lavorazioni;
- Rilevare le condizioni di pulizia e sanificazione;
- Rilevare gestione materie prime, semilavorati, prodotti finiti;
- Accertare il tipo di approvvigionamento idrico;
- Controllare lotta agli infestanti;
- Controllare le temperature di detenzione alimenti;
- Verificare la tenuta delle registrazioni;
- Verificare la formazione del personale;
- 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.);
- Redigere il verbale di controllo ufficiale ex art. 13 Reg UE 625/2017 in cui si dovrà: indicare in modo esplicito 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 verbale di controllo ufficiale, 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. Per le eventuali non conformità si utilizza l'apposito modello delle non conformità ai sensi del Reg. UE 625/2017. 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 minori (che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali) il personale deputato al controllo impone nell'apposito verbale la risoluzione delle stesse, fissando un congruo termine ritenuto utile e concordato con la parte; l'ottemperanza alle imposizioni 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.
- Laddove si evidenzino non conformità maggiori (che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali) l'Autorità Competente adotta e prescrive, attua, una volta informato dal

personale deputato al CU, gli specifici provvedimenti in materia sulla base delle linee guida Regionali emanate allo scopo:

- ✓ Eseguire eventuali campionamenti nelle modalità previste dalle procedure apposite;
- ✓ Eseguire eventuali sequestri amministrativo, penale o di blocco ufficiale, secondo le modalità previste dalla normativa in vigore; 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.

3. Attività da eseguire dopo il sopralluogo:

Dopo il controllo ufficiale il personale che ha eseguito il controllo ufficiale deve:

- Registrare le attività eseguite nel sistema informativo regionale;
- Redigere gli eventuali atti conseguenti il CU (sanzioni, sequestri, imposizioni, ecc.);
- Archiviare gli atti derivati dal controllo ufficiale.
- Nel caso di mancata ottemperanza alle non conformità minori/maggiori il personale deputato ai controlli ufficiali informa e propone direttamente all'Autorità Competente l'adozione dello specifico provvedimento.

L'evidenza di situazioni relative a non conformità minori o maggiori in materie di competenza di altri Servizi rispetto a quello di appartenenza, vanno formalmente e tempestivamente comunicate direttamente dal personale deputato al controllo all'Autorità Competente cioè il Responsabile o Direttore del Servizio competente per materia.

4. RISORSE IMPIEGATE E COSTI.

Il personale impegnato su adesione volontaria sarà così costituito:

- n. 2 Dirigenti Medici
- n. 5 Tecnici della Prevenzione
- n. 3 amministrativi.

La stima dell'intero progetto è di 312 ore lavorative, in orario non convenzionale, per espletare 78 sopralluoghi nella Ristorazione pubblica.

Il costo stimato del progetto per l'anno 2023 è di 12.000 euro, il progetto verrà interamente finanziato dagli incassi dell'anno 2022 e 2023 della Legge 32/2021.

Il costo orario riconosciuto agli operatori è per ogni figura quello corrisposto dalla azienda da contratto per progetti

5. TEMPI

Per quanto riguardano i sopralluoghi ufficiali verranno effettuati entro il 31 dicembre 2023.

6. RESPONSABILITA' PROGETTO

Responsabile del progetto è: Dott.ssa Daniela Baldassarri.

Coordinatore del progetto è: Dott. Gianluca Gelain

Hanno il compito di coordinare le attività ed il loro svolgimento e redigere la rendicontazione finale.

Il Direttore Sostituto Soc Sian
Dott.ssa Daniela Baldassarri

