



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. 409 del 17/05/2024

Oggetto: Approvazione progetto " Controlli Ufficiali nella Ristorazione Pubblica – SOC SIAN 2024"

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

DIRETTORE SANITARIO - DOTT.SSA EMANUELA PASTORELLI

DIRETTORE AMMINISTRATIVO - AVV. CINZIA MELODA



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: Giavina Lorenza

Il Responsabile del procedimento: Gambarotto Giorgio

Il Dirigente/Funziario: Gambarotto Giorgio

Il Responsabile Servizio Economico Finanziario: Succi Manuela

Il funzionario incaricato alla pubblicazione.



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

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. 8782 del 07/02/2024, 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 Soc SIAN 2024";

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 per adempire alla programmazione prevista dalla Regione Piemonte e riportata sul Sistema Informativo Regionale PAISA, il progetto sopra citato, prevede l'esecuzione di sopralluoghi mirati per specifiche tipologie di attività che si allega alla presente deliberazione quale parte integrante sostanziale, composto da 3 pagine;

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 € 10.000 e verrà finanziato con gli importi incassati nell'anno 2023 pari a €. 10.754,89, gli importi presunti per l'anno 2024 ammontano a € 9.000;

Considerato

- che con prot. n. 19726 del 20/03/2024 il Direttore del Dipartimento chiede conferma della correttezza degli importi orari inerenti alle prestazioni aggiuntive, e che in data 08/04/2024 con prot. n. 23646 l'Ufficio Personale comunica che gli importi orari riportati nei progetti sono coerenti con i valori del regolamento della libera professione di cui alla deliberazione n. 272 del 08/04/2019;

- che con prot. 28738 del 29/04/2024 il Direttore della SOC Di.P.Sa esprime parere favorevole all'organizzazione dell'attività proposta nei progetti dipartimentali che riguardano il personale afferente alla suddetta SOC

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



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

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

DELIBERA

- 1) Di approvare** per le motivazioni espresse in premessa, il progetto allegato alla presente deliberazione, composto da 3 pagine dal titolo "Controlli Ufficiali nella Ristorazione Pubblica- SOC SIAN 2024", 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 € 10.000 e verrà finanziato con gli importi incassati nell'anno 2023 pari a €. 10.754,89, gli importi presunti per l'anno 2024 ammontano a € 9.000
- 3) Di dichiarare** il presente atto immediatamente esecutivo, ai sensi del comma 1, art. 21 – quater L. 241/90;
- 4) Di trasmettere** il presente provvedimento a tutti i Soggetti interessati.



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

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

TITOLO DEL PROGETTO

CONTROLLI UFFICIALI NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA – SOC. SIAN

2024

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, comprese la normativa volte 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 costituiscono 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 alla programmazione prevista dalla Regione Piemonte e riportata sul Sistema Informativo Regionale che verrà adottata nel Piano Aziendale Integrato sulla Sicurezza Alimentare (PAISA) anno 2024, il SIAN dell'ASL VCO prevede l'esecuzione di sopralluoghi, mirati per specifiche tipologie di attività a rischio nell'ambito della Ristorazione Pubblica.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

L'attività prevista sarà distinta in:

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. 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

riunito, 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.

RISORSE IMPIEGATE

Il personale impegnato su adesione volontaria sarà così costituito:

- n. 2 Dirigenti medici
- n. 5 Tecnici della Prevenzione
- n.1 Amministrativo .

La stima di ore lavorative, in orario non convenzionale, verrà fatta in base ai sopralluoghi proposti dal Paisa 2024 (circa 70 strutture di Ristorazione pubblica non controllate da almeno 5 anni PER UN TOTALE DI 140 ORE).

Il costo per l'anno 2024 verrà finanziato dai proventi dell'anno 2022-2023-2024 della Legge 32/2021.

Il costo orario riconosciuto agli operatori è per ogni figura quello corrisposto dalla azienda per libera professione.

Costo progetto:

- euro 7000 per sopralluoghi e compilazione documentazione (calcolato su orario del comparto euro 50)
- euro 350 (5%) per personale amministrativo (per un totale di 7 ore)
- euro 350 (5% per coordinamento) al Direttore

Costo totale progetto euro 7700 + tasse

Si potrebbe calcolare per qualsiasi situazione alternativa di tenere un pacchetto di ore 10 per euro 60 tot. 600 euro da aggiungere

MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

I CU saranno svolti dalle 10 circa alle 12.17 o dalle 15.43 alle 17.42 circa in regime di programmazione per il personale TPALL da lunedì a venerdì. Si valuterà la necessità del sabato mattina.

I CU saranno svolti nell'arco della settimana per i Dirigenti Medici anche in orario non convenzionale

(esiste un pacchetto ore per i Dirigenti sanitari da utilizzare per i progetti)

TEMPI

I controlli Ufficiali sono già partiti e termineranno il 31 dicembre 2024 al fine del raggiungimento dell'obiettivo definito.

RESPONSABILITA' PROGETTO

Responsabile del progetto: Dott.ssa Daniela Baldassarri

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

Data:

05/02/2024

Il Direttore Sostituto
S.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Daniela Baldassarri