

PROCEDURA DIPARTIMENTALE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

Servizio Veterinario Area C - Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area C)

REVISIONE		
Revisione		Data inizio revisione
Revisione 1		anno 2017

Indice	Scopo Riferimenti legislativi Campo di applicazione Descrizione 1) Programmazione e pianificazione 2) Modalità di esecuzione 3) Gestione non Conformità 4) Definizione di Non Conformità e di Inadeguatezze 5) Adozione di Provvedimenti in caso di Non Conformità e relative competenze 6) Spese relative ai controlli 7) Gestione dei flussi informativi, informatici e non 8) Monitoraggio 9) Verifica dell'appropriatezza, efficienza ed efficacia delle attività di Controllo Ufficiale Responsabilità Modulistica Allegati
Scopo	La procedura riguarda l'organizzazione dei controlli ufficiali finalizzati alla verifica della conformità degli operatori e delle imprese in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, al fine di: a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente; b) garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti;

	c) tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.
Riferimenti legislativi	- Reg. CE 178/02 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. - Reg. CE 852/04 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. - Reg. CE 853/04 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. - Reg. CE 854/04 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. - Reg. CE 882/04 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. - Reg. CE 2073/05 del 15 novembre 2015 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i. - Reg. CE 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i. - Reg. 1069/2009 del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano. - D. L.vo 193/06 del 6 aprile 2006 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari. - D. L.vo 146/01 del 26 marzo 2001, "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti. - Reg. CE 1099/2009 del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. - D. L.vo 193/07 del 6 novembre 2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". - D. L.vo 190/06 del 5 aprile 2006, n. 190 "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. 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". - Legge 11 agosto 2014, n. 116 - testo coordinato del D.L. 24 giugno 2014, n. 91 "Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea."

	- D.P.R. 8 febbraio 1954 n° 320 “Regolamento di Polizia Veterinaria” - D.P.R. del 26 marzo 1980 n° 327 “Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”
Campo di applicazione	Tutte le attività di controllo ufficiale a capo delle Strutture Complesse (S.C.) e Strutture Semplici Dipartimentali (S.S.D.) del Dipartimento di Prevenzione deputate alla Sicurezza Alimentare: Area C
Descrizione 1) Programmazione e pianificazione	I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e ad una frequenza appropriata, a cui segue una pianificazione interna ad ogni singola struttura dipartimentale. Per raggiungere gli obiettivi previsti dalle norme relative alla Sicurezza Alimentare è necessario tenere conto: a) dei rischi identificati associati agli animali o agli alimenti, alle aziende alimentari, all'uso degli alimenti o a qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire sulla sicurezza degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali; b) dei dati storici degli operatori e delle imprese del settore alimentare che riguardano la conformità alla normativa in materia di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; c) dell'affidabilità dei controlli già eseguiti dall'operatore del settore alimentare (OSA); d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità. e) del tempo intercorso dall'ultimo accertamento presso l'impresa alimentare, relativamente ad alcune tipologie di attività stabilite dai singoli Servizi. La categorizzazione del rischio è effettuata sulla base delle indicazioni della Regione Lazio e riesaminata ogni qualvolta sia ritenuto necessario dal personale addetto ai controlli ufficiali o dalla direzione della struttura (es. segnalazioni di gravi non conformità, modifiche dei processi produttivi, ecc.). In relazione al livello del rischio, sempre in conformità al “Piano alimenti regionale”, vengono individuate tipologie e frequenze dei controlli ufficiali.
2) Modalità di esecuzione	I controlli ufficiali sono eseguiti usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione e campionamento senza preavviso alle ditte ed audit ove è prevista una notifica preliminare all'OSA.

3) Gestione Non Conformità e Inadeguatezze	I controlli ufficiali sono effettuati mediante le seguenti attività: a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dall'OSA e i risultati così ottenuti; b) l'ispezione di: - impianti di aziende del settore zootecnico, mangimistico e alimentare, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di alimenti; - materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di alimenti; - prodotti semilavorati; - materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti; - prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e lotta agli infestanti; - etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari; c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore alimentare; d) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP) e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria; e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di alimenti; f) interviste agli operatori del settore alimentare e con il loro personale; g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione dell'OSA; h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare la corrispondenza con le misure dell'OSA; i) qualsiasi altra attività necessaria per garantire l'efficacia dei controlli; l) campionamenti ed analisi secondo i piani di controllo nazionali e regionali. Le risultanze dei controlli devono essere riportate nella "Relazione a seguito di controllo ufficiale (art. 9 Reg. CE 882/2004)", denominata All.1, ad eccezione dei casi in cui siano previste modulistiche ministeriali, regionali od aziendali specifiche. La suddetta relazione può essere integrata con l'"Allegato alla Relazione a seguito di controllo ufficiale (art. 9 Reg. CE 882/2004)", denominata All. 1bis e con eventuali check list ritenute necessarie dalla struttura o dall'operatore preposto al controllo ufficiale. Allorché venga identificata una non conformità rispetto alla normativa è previsto l'intervento per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione. Per non conformità viene intesa la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una non conformità deve essere basata sui seguenti elementi:
--	--



- criterio: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito

- requisito: conformità a quanto previsto dalla norma, regolamento, procedura che prevede un determinato requisito

- difetto: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito

- evidenza: elementi che dimostrano lo scostamento.

All'OSA spetta l'obbligo di porre in atto le dovute azioni correttive, che devono essere basate sui seguenti elementi minimi: a) individuazione della causa, b) rimozione della causa, c) ripristino delle condizioni conformi.

Nel decidere l'azione da intraprendere si deve tenere conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi all'OSA.

Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:

1) prescrizioni:

a) l'imposizione di procedure d'igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva ritenuta necessaria per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari o il rispetto dei pertinenti requisiti giuridici;

b) la restrizione o il divieto della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti, animali;

c) il controllo o, se necessario, disposizione per il ritiro e/o la distruzione dei prodotti alimentari;

d) l'autorizzazione dell'uso dei prodotti alimentari per fini diversi da quelli originariamente previsti;

2) il sequestro seguito dalla distruzione o dal rinvio per le partite provenienti da paesi terzi;

3) sospensione delle attività:

a) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda del settore alimentare interessata per un appropriato periodo di tempo;

b) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;

Oltre alle misure previste all'art. 54 del Reg. (CE) n. 882/04, qualora sia ritenuto necessario, devono essere applicate:

- sanzioni previste dall'art. 55 del suddetto regolamento qualunque altra

- sanzioni previste da normative nazionali,

- provvedimenti e restrizioni previsti dalla normativa, nazionale, regionale e dai piani campionamento.

- deferimento all'Autorità Giudiziaria - segnalazione di notizia di reato ai sensi art. 347 C.P.P., nei casi che costituiscono ipotesi di violazione penale.

Per la definizione delle non conformità e/o inadeguatezze e delle misure da adottare, si fa riferimento a quanto in merito a quanto stabilito dai Responsabili U.O. nella "Classificazione delle non conformità" e riportate nella seguente tabella che deve essere utilizzata per stabilire la misura da adottare.



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
FROSINONE

4) Definizione di Non Conformità e di Inadeguatezze				
	Natura della N.C. e/o Inadeguatezze	Dati OSA	Provvedimenti art. 54	Provvedimenti art. 55
	Livello I Rilievo di piccole problematiche che, per la tipologia o per la limitata estensione, sono classificate inadeguatezze	Ininfluente	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (art. 6 comma 7 D.L.vo n. 93/2007)	Nessuno
	Livello II Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e che, in alcune situazioni, possono ancora essere classificate inadeguatezze	II A Operatore con buoni dati precedenti per capacità di gestione e 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. 93/2007)	Nessuno
		II B 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. 93/2007)	Sanzione/i Amministrativa/e D.L.vo n. 193/2007, ecc.
	Livello III Una parte importante di uno o più requisiti non è attuata con possibili contaminazioni dell'alimento	Ininfluente	- Restrizione o divieto della commercializzazione e se del caso ritiro/richiamo alimento - Sospensione temporanea dell'impiego di aree o linee - Eventuale	Sanzione/i Amministrativa/e D.L.vo n. 193/2007, D.L.vo n. 190/2006, ecc.

ASL Frosinone
Via Armando Fabi snc
03100 FrosinoneTel. 0775.8821
www.asl.fr.it
p.iva 01886690609Dipartimento di Prevenzione
Area Igiene degli Allevamenti e delle
Produzioni Zootecniche
Il Direttore S.C. Dott. Luigi Conti
Email arcaveterinaria@asl.frosinone.it
Telefono 0775882260 fax 07758822358



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
FROSINONE

			campionamento del prodotto per successivi provvedimenti	
	Livello IV Il requisito non è rispettato e vi sono evidenze di pericolo probabile per l'alimento	Ininfluente	- Restrizione o divieto della commercializzazione e ritiro/richiamo alimento - Sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda - Eventuale campionamento del prodotto e successivi provvedimenti	Segnalazione all'Autorità Giudiziaria
Per quanto riguarda le sanzioni amministrative si rimanda alle disposizioni della Legge Regionale 30/1994 che ha delegato le funzioni inerenti l'applicazione delle sanzioni amministrative in materia di competenza regionale ai Sindaci dei Comuni nel cui territorio sono state commesse le violazioni. Come confermato anche da circolari esplicative dell'Area Regionale Tributi ai sensi dell'art. 2 della citata Legge n 30/1994 l'Autorità Amministrativa competente ad emettere ordinanza-ingiunzione di cui all'art. 18 della Legge n 689/1981 e , conseguentemente ricevere il rapporto dal funzionario accertatore, è il Comune nel cui territorio è avvenuta la violazione ed è pertanto sempre all'Amministrazione Comunale che devono essere inoltrati dal soggetto interessato eventuali scritti difensivi o richiesta di audizione orale. Nel caso di sub ingresso non è valutabile, ai fini di determinare il livello di non conformità/inadeguatezza, l'eventuale inosservanza di prescrizioni. In caso di non conformità di livello III e IV, oltre ai provvedimenti indicati nella suddetta tabella nella colonna "Provvedimenti art. 54", è possibile impartire all'OSA anche eventuali prescrizioni. Per quanto riguarda le imprese del settore agricolo sono fatte salve le disposizioni di cui all'art. 1, comma 3, Legge 11 agosto 2014, n. 116. Nella tabella sottostante si riportano la casistica delle "non conformità gravi" (livello IIB, III e IV) e gli articoli di legge a cui si deve fare riferimento per l'attività sanzionatoria, salvo che il fatto costituisca reato. Tutte le non conformità non riportate nella sottostante tabella vengono considerate "non conformità lievi/inadeguatezze" (livello I e IIA). Tuttavia,				

ASL Frosinone
Via Armando Fabi snc
03100 FrosinoneTel. 0775.8821
www.asl.fr.it
p.iva 01886690609Dipartimento di Prevenzione
Area Igiene degli Allevamenti e delle
Produzioni Zootecniche
Il Direttore S.C. Dott. Luigi Conti
Email areaveterinaria@aslfrosinone.it
Telefono 0775882260 fax 07758822358



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
FROSINONE

qualora nello stesso sopralluogo siano rilevate più non conformità lievi/inadeguatezze dello stesso tipo, le stesse potranno essere considerate come non conformità gravi e pertanto da sanzionare.

NON CONFORMITA' GRAVI

- a. Non conformità per carenze igienico-ambientali interessanti strutture ed attrezzature sporche, a diretto contatto con l'alimento o che possono contaminare l'alimento.

- b. Non conformità interessanti strutture, attrezzature ed impianti, legate a carenze di manutenzione e/o funzionamento, che possono portare a contaminazione diretta o mediata all'alimento (es. soffitto/parti alte con condensa e cadute di particelle, superficie a diretto contatto con l'alimento, mancanza di idonei punti per l'igienizzazione delle mani.

SANZIONI COMMINABILI

- a. - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 5 del D.L.vo 193/2007 (mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene)

ovvero

- Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 8 del D.L.vo 193/2007 (mancata o non corretta applicazione delle procedure predisposte in materia di igiene)

- b. - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 5 del D.L.vo 193/2007 (mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene)

ovvero

- Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 8 del D.L.vo 193/2007 (mancata o non corretta applicazione delle procedure predisposte in materia di igiene)



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
FROSINONE

	c. Non conformità per carenze igienico sanitarie legate all'alimento (es. alterazione delle caratteristiche organolettiche, non idoneità relative a conservazione, lavorazione, confezionamento e/o etichettatura, bollatura, certificazione e marchiatura). d. Non conformità legate a carenze igieniche della lavorazione con diretta ripercussione sulla sicurezza dell'alimento. e. Non conformità per carenze procedurali e documentali (es. mancata predisposizione procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP e procedure di verifica predisposte ai sensi del Reg. 2073/2005, gestione non corretta di un CCP, violazioni al Reg. CE 178/2002)	c. - Denuncia all'A.G. per violazione art. 5 della Legge 283/62 ovvero - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punti 9, 10, 12, 13, 14 del D.L.vo 193/2007 ovvero - Sanzione secondo quanto previsto dal D.lvo 109/1992 e s.m.i. d. - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 5 del D.L.vo 193/2007 (mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene) ovvero - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 8 del D.L.vo 193/2007 (mancata o non corretta applicazione delle procedure predisposte in materia di igiene) e. - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 6 del D.L.vo 193/2007 ovvero - Sanzione secondo quanto previsto dall'art. 6, punto 8 del D.L.vo 193/2007 (mancata o non corretta applicazione delle procedure
--	---	--

ASL Frosinone
Via Armando Fabi snc
03100 Frosinone

Dipartimento di Prevenzione
Area Igiene degli Allevamenti e delle
Produzioni Zootecniche
Il Direttore S.C. Dott. Luigi Conti
Email areaveterinaria@aslfrsfrinone.it
Telefono 0775882260 fax 07758822358



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
FROSINONE

	dovuto. Devono essere previsti controlli supplementari finalizzati alla verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate in particolare per le non conformità classificate in livello III e IV.
7) Gestione dei flussi informativi, informatici e non	Ogni S.C./S.S.D. gestisce i flussi informativi secondo specifiche modalità interne od interarea in merito agli atti conseguenti al controllo ufficiale quali: relazione art. 9, report audit, prescrizioni, campionamenti, attività sanzionatoria, sospensioni, chiusure, sequestri. etc. I flussi devono essere gestiti in modo da consentire il monitoraggio e la rendicontazione delle attività, anche attraverso l'impiego degli applicativi informatici regionali.
8) Monitoraggio e Verifica dell'appropriatezza, efficienza ed efficacia delle attività di Controllo Ufficiale	La S.C., nel rispetto della "Procedura Dipartimentale Verifica Efficacia dei Controlli Ufficiali", effettua: - il monitoraggio delle attività svolte, al fine di rilevare eventuali scostamenti rispetto al programma dei Controlli Ufficiali e adottare gli eventuali opportuni correttivi - la verifica di appropriatezza, efficienza ed efficacia delle attività di Controllo Ufficiale, adottando, se del caso opportune azioni correttive.
Responsabilità	Tutti i componenti del Servizio: Direttori, Dirigenti, Coordinatori, Tecnici della Prevenzione, Veterinari, Amministrativi, ciascuno per le proprie competenze.
Modulistica	Relazione art. 9 Reg. CE 882/04 (All. I)
Allegati	Relazione art. 9 Reg. CE 882/04 (All. I)


**ASL
FROSINONE**

**REGIONE
LAZIO**
RELAZIONE DI CONTROLLO UFFICIALE (ARTICOLO 9 REGOLAMENTO CE 882/2004)

N. II _____ / IAOA / FR _____

 Data _____ Ora d'inizio _____ Ora di chiusura _____ del Controllo Ufficiale
 I/II sottoscritti/o _____ appartenenti/e alla U.O. ☐ SIAN ☐ SSA ☐ SIOA ☐ SIAPZ
 dell'ASL _____ in qualità di membri dell'organo di controllo dell'Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare, hanno / ha effettuato
 attività di controllo ufficiale

☐ Programmata

☐ Ad Hoc

☐ RASFF

☐ Verifica prescrizioni

☐ Segnalazione Consumatore

☐ Attività di Polizia Giudiziaria

☐ UVAC/PIF

☐ d'iniziativa

☐ Altro _____ II

☐ su delega

☐ Richiesta altri Enti/Servizi

☐ Tossinfezioni alimentari

presso Unità d'Impresa _____ Tipo di Attività _____

Identificativo (Autorizzazione/Registrazione/Riconoscimento/SCIA) _____

Indirizzo sede operativa: via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Comune _____ Prov. _____

Indirizzo sede legale: via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Comune _____ Prov. _____

P.I.V.A./Cod. Fiscale: _____ Recapiti: telefono: _____ e-mail: _____

PEC _____

 Titolare^{vi}/ Legale Rappresentante^{vi} Sig./Sig.ra _____ nato/a il _____

 aⁿⁱ _____ Prov. _____ Residente in via/piazza _____ n° _____

C.A.P. _____ Comune _____ Prov. _____

Persona presente al controllo ufficiale: Sig./Sig.ra _____ in qualità di _____

 data di nascita nato/a il _____ a^s _____ Prov. _____

Residente in via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Comune _____ Prov. _____

Locali/aree/linee produttive sottoposti a controllo:

Obiettivo del controllo ufficiale	Verifica della conformità alla normativa in materia di:	☐ Documento di Registrazione/Riconoscimento/ Autorizzazione	☐ Corretta gestione delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti, degli animali vivi	☐ Rintracciabilità/Ritiro/Richiamo
		☐ Strutture, Attrezzature	☐ Gestione delle sostanze nocive o pericolose	☐ Gestione dei prodotti non conformi presenti in azienda
		☐ Mezzi di Trasporto	☐ Controllo delle temperature ²	☐ Controllo della catena del freddo
		☐ Manutenzione ordinaria e straordinaria	☐ Tenuta della documentazione (Procedure/Manuali/Piani)	☐ Tenuta delle registrazioni
		☐ Pulizia e disinfezione	☐ Formazione del personale	☐ Biosicurezza
		☐ Lotta agli infestanti	☐ Criteri microbiologici	☐ Benessere degli animali
		☐ Gestione dei rifiuti	☐ Gestione dei SOA/MSR	☐ Utilizzo di additivi, enzimi, aromi
		☐ Riformimento Idrico	☐ Campionature e analisi	☐ Gestione dei Farmaci veterinari
		☐ Igiene del personale	☐ HACCP	☐ Fitosanitari e biocidi
		☐ Confezionamento	☐ Etichettatura e presentazione	☐ Gestione degli allergeni
		☐ Materiali ed oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari (MOCA)	☐ Altro	

 ASL Frosinone
 Via Arnando Fabi spc
 03100 Frosinone

 Tel. 0775.8821
 www.asl.fr.it
 p.iva 01886690609

 Dipartimento di Prevenzione
 Area Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche
 DISTRETTO _____ Tel _____
 E-mail: veterinaria@pec.asl.frosinone.it



Metodo utilizzato

☐ ispezione☐ verifica^{xi}☐ campionamento☐ altro:Risultati del controllo ufficiale^{xii}

☐ favorevole	☐ non favorevole
☐ favorevole con indicazioni ^{xiii}	Non conformità per: ☐ Inadeguatezza ☐ Assenza

Misure di attuazione da adottarsi (fase istruttoria) o adottate^{xiv}

Azioni in caso di non conformità ex art. 54 Regolamento (CE) n. 882/04:	☐ imposizioni/prescrizioni	☐ sequestro cautelativo (art. 1 L.283/62 e art.20 DPR 327/80)	☐ sequestro cautelare (art.13 L.689/81)
	☐ sequestro preventivo (art.321 c.p.p.)	☐ sequestro probatorio (art.354 c.p.p.)	☐ monitoraggio (campionamento)
	☐ ritiro/ricambio degli alimenti o dei mangimi	☐ distruzione degli alimenti o dei mangimi	☐ autorizzazione all'uso di alimenti o mangimi per fini diversi da quelli originariamente previsti
	☐ sospensione attività parziale/totale	☐ sospensione o ritiro del riconoscimento	☐ Altro ^{xv}
Sanzioni ex art. 55 Regolamento 882/04:	☐ amministrative	☐ penali	

Indicazioni all'operatore (eventuali, ex articolo 9 del Regolamento (CE) n.882/2004):

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:

Sulla base della presente relazione potranno essere adottati i provvedimenti relativi alle richieste misure di attuazione riportate nel campo "Indicazioni all'operatore".

Per la Ditta

I Verbalizzanti



ASL
FROSINONE



REGIONE
LAZIO

ALLEGATO C

VERBALE DI SEQUESTRO AMMINISTRATIVO CAUTELARE

(articolo 13 e articolo 19 Legge 689/1981; DPR n. 571/82)

N° _____

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ alle ore _____ in

Comune _____ ()

via/Piazza _____ n° _____ il/i sottoscritto/i

appartenente/i alla U.O. ☐ SIAN ☐ SSA ☐ SIAOA ☐ SIAPZ dell'ASL _____, ha/hanno eseguito
un controllo ufficiale nel corso del quale è emerso quanto segue:

Quanto sopra costituisce violazione alle norme di cui all'agli art. _____
del _____

pertanto, in considerazione di quanto previsto dagli articoli 13 e 20 della legge 689/1981, al fine di assicurare la
disponibilità delle cose che possono essere oggetto di confisca, ha/hanno proceduto ad effettuare il sequestro
amministrativo cautelare delle seguenti cose/alimenti/merci/animali

(descrizione)

(quantità)

(descrizione)

(quantità)

(descrizione)

(quantità)

(descrizione)

(quantità)

L'illecito è stato accertato alle ore _____ del giorno _____
in _____ con verbale n. _____ a carico di:

nato/a il _____

a^{iv} _____ Provincia _____ Codice Fiscale _____ ù

ASL Frosinone
Via Armando Fabrisno
03100 Frosinone

Tel. 0775.8824
www.asl.fr.it
p.iva 01886690609

Dipartimento di Prevenzione
Area Igiene degli Allevamenti e della
Produzioni Zootecniche
DISTRETTO _____ tel _____
e-mail: veterinaria@pec.aslfrosinone.it

ASL
FROSINONEREGIONE
LAZIO

Residente in via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____
 Comune _____ Provincia _____
 identificato/a mediante _____ n° _____ telefono _____
 in qualità di _____

☐ poiché il sequestro riguarda **cose non deperibili**, le stesse sono state inserite in n. _____ contenitore/i
 sigillato/i con apposizione di n. _____ cartelli di riconoscimento, recante/i il numero del presente verbale, il
 timbro del Servizio operante, nonché la firma degli operanti e sono state immagazzinate nei locali
 _____ siti in via/piazza

_____ n° _____ C.A.P. _____
 Comune _____ Provincia _____

☐ poiché il sequestro riguarda **cose deperibili e conservabili**, le stesse sono state inserite in n. _____ contenitore/i
 sigillato/i con apposizione di n. _____ cartelli di riconoscimento recante/i il numero del presente verbale, il
 timbro del Servizio operante, nonché la firma degli operanti e sono state immagazzinate nei locali
 _____ siti in via/piazza

_____ n° _____ C.A.P. _____
 Comune _____ Provincia _____

☐ poiché il sequestro riguarda **cose deperibili e non conservabili**, le stesse sono state distrutte nel modo
 seguente^{vi} _____

Le/gli cose/alimenti/merci/animali sequestrate sono affidate in custodia al Sig./Sig.ra^{vii} _____

_____ nato/a il _____
 a⁴ _____ Provincia _____

Residente in via/piazza _____ n° _____
 C.A.P. _____ Comune _____ Provincia _____

identificato/a mediante _____ n° _____ telefono _____ in qualità
 di^{viii} _____ il quale dichiara
 di accettare l'incarico e di assumersi tutti gli obblighi di legge inerenti il sequestro.

Il custode è stato reso edotto delle pene previste per la violazione dei doveri di custodia e quelle derivanti dalla
 violazione dei sigilli apposti, affinché i beni a lui affidati siano custoditi diligentemente, con l'avvertenza che la
 violazione dolosa o colposa di tale obbligo (art.259 C.PP) è punita dagli artt. 334, 335, 388 c.3 e art 388 bis del CP.
 La persona presente alle operazioni Sig./Sig.ra _____ dichiara
 quanto segue: _____



Avverso il presente provvedimento, gli interessati possono, anche immediatamente, ai sensi dell'art. 19 della L. 24/11/1981, n. 689, proporre opposizione e/o richiesta di dissequestro con istanza all'Autorità amministrativa competente individuata nel Sindaco del Comune di _____

Il presente verbale sarà inoltrato all'Autorità amministrativa competente di cui sopra per gli adempimenti previsti dalla legge.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale composto da n. _____ pagine e n. _____ allegati in triplice copia, chiuso alle ore _____ viene letto, confermato e sottoscritto dai verbalizzanti dalla persona presente alle operazioni, alla quale è lasciata una copia.

_____, li _____
(Luogo) (Data)
Persona presente al sequestro I verbalizzanti

Il Custode

RELATA DI NOTIFICA

(Ai sensi artt. 138, 139, 141 e 145 CPC)

Il giorno _____ alle ore _____ in _____ i sottoscritti _____ incaricati del controllo ufficiale

Dichiarano di aver notificato il presente atto

☐ consegnandone copia conforme nelle mani del destinatario, in qualità di titolare/leg. Rapp.te/OSA

Sig. _____

☐ consegnandone copia conforme al Sig. _____ identificato a mezzo di _____ qualificatosi per _____ che si incarica della consegna.

La consegna avviene presso:

☐ casa di abitazione

☐ ufficio, luogo dove esercita attività di industria o commercio sito in _____

☐ altro _____

Il Ricevente

I Notificatori

VERBALE DI SEQUESTRO CAUTELATIVO¹

(articolo 20 DPR 327/80; articolo 54 Regolamento (CE) n.882/04)

Rif. Relazione Controllo Ufficiale n. _____ del _____

In data ____/____/____ alle ore ____ i sottoscritti _____ incaricati
del Controllo Ufficiale, si è/sono recati presso la ditta _____ sita in
_____ via _____ con sede legale in
_____ via _____ di cui è titolare/legale
rappresentante il Sig./la Sig.ra _____ nato/a il ____/____/____ a¹ _____
_____ residente in _____ via _____
e, dopo essersi qualificati ed aver dichiarato il motivo del controllo ufficiale, presente il Sig./la Sig.ra in qualità² di _____
_____ nato/a il ____/____/____ a² _____
_____ residente in _____ via _____ identificato/a
a mezzo di _____ rilasciato il ____/____/____ da _____ con n° _____
ha/hanno evidenziato che gli alimenti e/o le bevande³ _____
v. _____

e ne ha/hanno disposto il sequestro⁴.

Pertanto, valutato che la situazione descritta prefigura, dal punto di vista sanitario, la necessità urgente di procedere con il
presente provvedimento, omettendo la comunicazione di avvio del procedimento agli interessati di cui all'articolo 7 della legge
7/08/1990, n.241 e successive modificazioni ed integrazioni,
si dispone il sequestro cautelativo ai sensi dell'articolo 1 della legge n.283/1962 e dell'articolo 20 del DPR 327/1980 dei seguenti
alimenti e/o bevande⁴:

Allegati NO SI: _____

Gli alimenti e/o bevande sequestrati sono identificati mediante apposizione di n° _____ cartelli di riconoscimento, recanti il numero
del presente verbale, il timbro del Servizio operante, nonché la firma degli operanti e sono state immagazzinate nei locali⁵
_____ siti in _____

Gli alimenti e/o bevande sequestrati sono affidati in custodia al Sig./alla Sig.ra _____ nat. il
_____ a² _____
_____ residente a _____ in _____ via (.....) n° _____
in qualità di³ _____ il/la quale dichiara di accettare l'incarico e di assumersi tutti gli obblighi di legge
inerenti il sequestro.

Il custode è stato reso edotto delle pene previste per la violazione dei doveri di custodia e quelle derivanti dalla violazione dei
sigilli apposti, affinché i beni a lui affidati siano custoditi diligentemente, con l'avvertenza che la violazione dolosa o colposa di tale
obbligo (art.259 C.P.P.) è punita dagli artt. 334, 335, 388 c.3 e art.388 bis del CP.



In merito al provvedimento la persona presente alle operazioni Sig./Sig.ra dichiara
quanto segue:

..... il presente
provvedimento sarà trasmesso al Responsabile/Direttore della struttura organizzativa per gli adempimenti di competenza.

Si informa l'interessato che avverso il presente provvedimento può presentare:

- Osservazioni entro dieci giorni dalla data di notifica o richiesta di dissequestro al Responsabile/Direttore della struttura organizzativa in intestazione
- Ricorso al TAR del Lazio entro 60 giorni dalla sua notifica ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla sua notifica.

Il presente verbale composto da n° pagine e n° allegati, chiuso alle ore redatto in numero copie viene
letto, confermato e sottoscritto dai verbalizzanti e dalla persona presente al sequestro, alla quale è rilasciata copia.

li ____ / ____ / ____

Persona presente al sequestro

I verbalizzanti

Il Custode

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO

IL RESPONSABILE/DIRETTORE DELLA U.O.

PRESA visione del presente atto

CONSTATA la regolarità delle operazioni condotte e dei rilievi effettuati

RILEVATA l'urgenza del provvedimento adottato

CONVALIDA

Il presente sequestro.

Luego, data

Firma



RELATA DI NOTIFICA
(Ai sensi artt. 138, 139, 141 e 145 CPC)

Il giorno _____ alle ore _____ in _____ i sottoscritti
_____ incaricati del controllo ufficiale

Dichiarano di aver notificato il presente atto

☐ consegnandone copia conforme nelle mani del destinatario, in qualità di titolare/leg. Rapp.te/OSA

Sig. _____

☐ consegnandone copia conforme al Sig. _____ identificato a mezzo di
_____ qualificatosi per _____ che si incarica della consegna.

La consegna avviene presso:

☐ casa di abitazione

☐ ufficio, luogo dove esercita attività di industria o commercio sito in _____

☐ altro _____

Il Ricevente

I Notificatori

VERBALE DI SEQUESTRO PREVENTIVO/PROBATORIO
(Art.321 c.p.p. e art.354 c.p.p.)

N° _____

Alle ore _____ del giorno _____ del mese di _____ dell'anno _____ in _____ (_____)

via _____ n. _____, sottoscritt _____

Ufficiali di P.G. appartenenti al Servizio di _____ ASL _____ da _____ atto che,

☐ stante il pericolo che la libera disponibilità delle cose pertinenti al reato possa aggravare o protrarre le conseguenze di esso ovvero agevolare la commissione di altri reati, dà/danno atto di procedere al sequestro preventivo, ai sensi dell'articolo 321 cpp☐ stante la necessità e l'urgenza di acquisire il corpo di reato e/o le cose ad esso pertinenti ritenute necessarie per l'accertamento dei fatti su cui si indaga/ha/hanno proceduto ad effettuare il sequestro giudiziario di:

Possessore

_____ nat. il _____ a _____ residente a _____
(_____) via _____ n. _____, in qualità di _____ identificato mediante _____
_____ telefono _____

Proprietario

_____ nat. il _____ a _____ residente a _____
(_____) via _____ n. _____, in qualità di _____ identificato mediante _____
_____ telefono _____

Motivazione del sequestro:

_____L'interessato, reso edotto, prima di dare inizio alle operazioni, della facoltà di farsi assistere da un difensore di fiducia:
non ha nominato alcun difensore;☐ ha nominato l'Avv. _____ del Foro di _____ con studio in _____
tel. _____ fax / P.E.C. _____

il quale:

☐ è stato avvisato alle ore _____ del giorno _____;☐ non è stato avvisato
e che lo stesso;☐ ha presenziato;☐ non ha presenziato

Le cose sequestrate sono inerenti all'ipotesi di reato di _____

commesso alle ore _____ del giorno _____ del mese di _____ dell'anno _____ nella località sita in _____
(_____) via _____ n. _____ e sono state depositate in _____

dandole in custodia giudiziaria a _____



Nat. il a residente a (....) n., in qualità di identificato mediante telefono che è stato reso edotto dell'obbligo di tenere le cose sequestrate a disposizione dell'Autorità Giudiziaria procedente, diffidato dall'usarle o dal permetterne l'uso e/o la manomissione, con l'avvertenza che la violazione dolosa o colposa di tali obblighi è punita ai sensi degli artt. 334 e 335 del Codice Penale.

Il presente atto, redatto in n. copie, dopo integrale lettura, viene sottoscritto e chiuso dai verbalizzanti e dalla parte, alla quale viene rilasciata copia, alle ore del giorno

Luogo e data:

L'INTERESSATO

.... VERBALIZZANT....

IL CUSTODE

RELATA DI NOTIFICA
(Ai sensi artt. 138, 139, 141 e 145 CPC)

Il giorno _____ alle ore _____ in _____ i sottoscritti
_____ incaricati del controllo ufficiale

Dichiarano di aver notificato il presente atto

☐ consegnandone copia conforme nelle mani del destinatario, in qualità di titolare/leg. Rapp.te/OSA

Sig. _____

☐ consegnandone copia conforme al Sig. _____ identificato a mezzo di
_____ qualificatosi per _____ che si incarica della consegna.

La consegna avviene presso:

☐ casa di abitazione

☐ ufficio, luogo dove esercita attività di industria o commercio sito in _____

☐ altro _____

Il Ricevente

I Notificatori



Verbale n° _____

PROCESSO VERBALE DI ACCERTAMENTO E CONTESTAZIONE DI ILLECITO AMMINISTRATIVO

L'anno _____ nel mese di _____ addì _____ alle ore _____ in _____ presso _____

i sottoscritti: _____ del Servizio _____

_____ dell'ASL _____

procedono a carico del trasgressore Sig. _____, nato a _____ il _____ e

residente a _____ in via _____, codice fiscale _____

_____ nella sua qualità di _____ della ditta _____

_____, codice fiscale e partita I.V.A. con sede legale in via _____

_____ del Comune di _____ e sede operativa in via _____

_____ del Comune di _____

obbligato in solido: Sig. _____, nato a _____ il _____ e residente a _____

_____ in via _____, codice fiscale _____ nella sua

qualità di _____ della ditta _____, codice

fiscale e partita I.V.A. con sede legale in via _____ del Comune di _____ e sede

operativa in via _____ del Comune di _____

PEC _____

per i seguenti illeciti amministrativi riscontrati in _____ - presso _____ - in data _____

_____ ; nel particolare si è evidenziato _____

_____ in violazione dell'articolo _____

_____ del _____ tale violazione è sanzionata dall'articolo _____

_____ del _____

La suddetta violazione _____

☐ è contestata/non è contestata personalmente al trasgressore e/o agli obbligati in solido

Sig. _____ il quale dichiara _____

Il presente verbale, redatto in n. _____ copie, dopo integrale lettura, viene sottoscritto e chiuso dai verbalizzanti e dal

trasgressore/obbligato in solido, al quale viene rilasciata copia con effetto di notifica, alle ore _____

☐ non è contestata personalmente al trasgressore e/o agli obbligati in solido per i seguenti motivi _____

Copia del presente verbale sarà notificata al trasgressore e/o agli obbligati in solido a termini di legge.

Avverso il presente verbale, il trasgressore, nel tempo massimo di gg 30 dalla data di notifica, potrà far pervenire scritti difensivi, documenti o richiedere di essere sentito dall'Autorità Competente individuata in _____



MODALITÀ DI PAGAMENTO: I suddetti obbligati possono avvalersi della facoltà di cui all'art. 16 della Legge 24/11/81 n. 689 che consentono di definire con effetto liberatorio la violazione mediante il pagamento in misura ridotta della somma di **EURO^{III}** entro il 60° giorno dalla notifica.

Il pagamento effettuato da parte di uno degli obbligati in solido, libera gli altri dall'obbligazione.

Il pagamento potrà essere effettuato mediante versamento su **C.C.P. n. 82378001 intestato a: Regione Lazio - Contenzioso Amministrativo Via R. Raimondi Garibaldi, 7 - 000145 Roma** o tramite bonifico bancario **IBAN IT06N 07601 03200 000082378001 intestato a: Regione Lazio - Contenzioso Amministrativo Via R. Raimondi Garibaldi, 7 - 000145 Roma** indicando nella causale del versamento *la denominazione dell'organo accertatore, il numero e la data del verbale*.

Ai sensi dell'art. 7 comma 1 L.R. 30/1/94, onde evitare i successivi atti ingiuntivi, entro il termine di 60 giorni, gli interessati dovranno esibire al Dipartimento di Prevenzione Azienda USL FROSINONE, o tramite indirizzo PEC copia della ricevuta di versamento a prova dell'avvenuto pagamento. Qualora il sanzionato non comprowi l'avvenuto pagamento come sopra indicato, l'Ufficio accertatore provvederà a rimettere rapporto, ai sensi dell'art. 17 della legge 24/11/1981, n. 689 al Comune di _____ per l'emissione dell'ordinanza ingiunzione.

IL TRASGRESSORE

I VERBALIZZANTI

RELATA DI NOTIFICA
(Ai sensi artt. 138, 139, 141 e 145 CPC)

Il giorno _____ alle ore _____ in _____ i sottoscritti
_____ incaricati del controllo ufficiale

Dichiarano di aver notificato il presente atto

☐ consegnandone copia conforme nelle mani del destinatario, in qualità di titolare/leg. Rapp.te/OSA

Sig. _____

☐ consegnandone copia conforme al Sig. _____ identificato a mezzo di
_____ qualificatosi per _____ che si incarica della consegna.

La consegna avviene presso:

☐ casa di abitazione

☐ ufficio, luogo dove esercita attività di industria o commercio sito in _____

☐ altro _____

Il Ricevente

I Notificatori