

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE <b>ASL FROSINONE</b>	<b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione	 <b>REGIONE LAZIO</b>
Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b>	<b>PROCEDURA di GESTIONE</b> <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b>	Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 1 di 11

	STAFF	QUALIFICA	FIRMA
Redazione	<b>UOC Sanità Animale</b> Dott. Luciano Figliozzi	Dott. Luciano Figliozzi – <b>Direttore UOC</b>	F.to
	<b>UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli Alimenti di Origine Animale</b> Dott. Roberto Petrucci	Dott. Roberto Petrucci – <b>Responsabile UOC</b>	F.to
	<b>UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche</b> Dott. Francesco Marini	Dott. Francesco Marini – <b>Responsabile UOC</b>	F.to
	<b>UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</b> Dott. Mauro Vicano	Dott. Mauro Vicano – <b>Direttore UOC</b>	F.to
Verifica	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> Dott. Giancarlo Pizzutelli	Dott. Giancarlo Pizzutelli – <b>Direttore Dipartimento di Prevenzione</b>	
Approvazione	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> Dott. Giancarlo Pizzutelli	Dott. Giancarlo Pizzutelli – <b>Direttore Dipartimento di Prevenzione</b>	

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>UOC Sanità Animale</b>  <b>UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale</b>  <b>UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche</b>  <b>UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</b></p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b></p>	<p><b>PROCEDURA di GESTIONE</b> <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024</p>
		<p>Pagina 2 di 11</p>

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° DIP/PO-003/24</p>	<p><b>PROCEDURA di GESTIONE SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 3 di 11</p>

## Sistema Rapido di Allerta

### SOMMARIO

1	SCOPO DELLA PROCEDURA
2	CAMPO DI APPLICAZIONE
3	MODIFICHE DELLE REVISIONI PRECEDENTI
4	DEFINIZIONI ed ABBREVIAZIONI
5	MATRICE DELLE RESPONSABILITA'
6	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'
	6A. ALLERTA IN INGRESSO
	6B. ALLERTA IN USCITA
7	REVOCA DEL SISTEMA DI ALLERTA
8	MANCATO FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA INFORMATICO I-RASFF
9	RIFERIMENTI ED ALLEGATI

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>UOC Sanità Animale</b>  <b>UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale</b>  <b>UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche</b>  <b>UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</b></p>	 <p><b>REGIONE LAZIO</b></p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b></p>	<p align="center"><b>PROCEDURA di GESTIONE</b>  <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p align="right">Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 4 di 11</p>

## 1 SCOPO DELLA PROCEDURA

Il Regolamento 178/2002 prevede l'istituzione, sotto forma di rete, di un sistema di allarme rapido RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Il successivo Regolamento UE 16/2011, sostituito da Reg UE 2019/1715, recante disposizioni applicative relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi, ha introdotto alcune modifiche in merito alla classificazione ed ai modelli delle notifiche. La procedura ha lo scopo di fornire le istruzioni sulla gestione operativa e sulla scala di responsabilità dei vari livelli della ACL, in funzione dei ruoli gerarchici e degli incarichi professionali interni. Fanno inoltre pieno titolo le procedure previste da 50/CSR del 05.05.2021.

## 2 CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura riguarda le azioni che la ACL mette in atto in caso di evidenze di grave rischio per la salute pubblica in relazione a:

- **Allerte in arrivo** dal nodo regionale o da altre ASL
- **Attivazione** del sistema di allerta

## 3 MODIFICHE DELLE REVISIONE PRECEDENTI

Procedura SRA SIAOA/PO/002 N. 00 del 27.07.2020

## 4 DEFINIZIONI

**Sistema di allarme rapido** - procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore

**Rintracciabilità** - la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

**Ritiro dell'alimento** - qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare

**Richiamo dell'alimento** - qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute

**Alimento** - qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani: Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento

**Prodotto intermedio** - prodotti alimentari destinati all'industria agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore

**Nodo regionale** - punto di contatto designato dall'autorità regionale per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (Punti di contatto delle ASL, Laboratori pubblici)

**Punto di Contatto Aziendale** - punto di contatto designato dall'autorità locale per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (Punti di contatto delle ASL, Laboratori pubblici)

**Elenco clienti:** operatori del settore degli alimenti e dei mangimi ai quali è stato fornito il prodotto oggetto di allerta;

**Operatore del settore** - la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo.

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
Procedura Operativa Dipartimentale N° DIP/PO-003/24	<p><b>PROCEDURA di GESTIONE</b> <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 5 di 11</p>

**Immissione sul mercato** - la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.

**Pericolo o elemento di pericolo** - agente biologico- chimico-fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute

**Rischio** - funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute conseguente alla presenza di un pericolo

**Notifica di allarme** - una notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro

**Notifica di informazione** - una notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida in un altro paese membro; di cui

- «**notifica di informazione per follow-up**» una notifica di informazione relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in un altro paese membro;
- «**notifica di informazione per attenzione**» una notifica di informazione relativa a un prodotto che:
  - i) è presente solo nel paese membro notificante; o
  - ii) non è stato immesso sul mercato; o
  - iii) non è più sul mercato;

**Notifica di follow-up** - una notifica contenente informazioni supplementari rispetto ad una notifica originale.

Per le altre definizioni fare riferimento ai testi legislativi di riferimento.

#### Abbreviazioni

RASFF	(Rapid Alert System Food and Feed)	N.R.	Nodo Regionale
SRA	Sistema Rapido Allerta	PDC	Punto di Contatto Aziendale
ACL	Autorità Competente Locale	IP	Incarico Professionale
RECU	Relazione Controllo Ufficiale	IAS	Incarico Alta Specialità
UOC	Unità Operativa Complessa	C.U.	Controllo Ufficiale
UOS	Unità Operativa Semplice	FUp	Follow up
		Det.	Determinazione

## 5 MATRICE DELLE RESPONSABILITA'

UOC	<b>Punto di contatto Aziendale</b> - Referente Aziendale SRA	Riceve dal Nodo Regionale e smista alle UOS e Sedi territoriali le comunicazioni di SRA. Raccoglie gli esiti, verifica la coerenza e li trasmette al N.R. . Gestisce l'attivazione di SRA e le procedure di chiusura.
UOS	Referente Territoriale SRA (IP o IAS – Dirigente individuato)	Organizza il controllo, Verifica gli esiti, e li comunica al Nodo Aziendale ed al Responsabile UOS.
Operatore dei Servizi		Esegue i C.U. conformemente alla presente procedura ed al Punto 7.1.2 della Det RL n. <b>D0385/2009</b> .

In caso di comunicazione di allerta nei giorni festivi da parte del nodo regionale al Punto di contatto (Referente) Aziendale, sarà cura dello stesso, una volta individuati gli esercizi commerciali interessati, contattare attraverso le modalità consolidate i Reperibili territoriali per i controlli del caso.

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>UOC Sanità Animale</b>  <b>UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale</b>  <b>UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche</b>  <b>UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</b></p>	 <p><b>REGIONE LAZIO</b></p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b></p>	<p align="center"><b>PROCEDURA di GESTIONE</b>  <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 6 di 11</p>

## 6 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

### A. ALLERTA IN INGRESSO - COMUNICAZIONE DI ALLERTA PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE/MANGIMI - NODO REGIONALE (FUP)

1. Comunicazione di allerta da parte dal nodo regionale al punto di contatto aziendale (PDC)
2. La UOC direttamente o attraverso il referente aziendale, assegna e trasmette il procedimento ai referenti territoriali per il tramite dell'UOS di Riferimento o direttamente tramite e - mail istituzionale.
3. Il Referente Territoriale, di concerto con il Responsabile UOS/Dirigente SIAN, stabilisce la strategia e l'entità dei controlli. Laddove l'allerta interessi stabilimenti/impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04 o registrati 852/04 in cui la responsabilità del C.U. è attribuita ad un Veterinario/Tecnico della Prevenzione i relativi C.U. sono ad essi affidati.
4. Il personale Ispettivo che esegue i controlli ufficiali, in fase di verifica **a) elabora la RECU (ad hoc) e b) compila la Sezione relativa al Reg.CE 178/2000 della Check-List Regionale** così come integrata dalle informazioni riportate in allegato, indicando dettagliatamente tra le note, le seguenti informazioni necessarie:
  - a) Il numero del RASFF di attivazione o di Follow-Up;
  - b) la quantità ritirata in Kg o in confezione con i riferimenti della documentazione attestante il ritiro, ovvero — il prodotto accantonato in attesa di ritiro in Kg o in confezioni,
    - la quantità di prodotto venduto in Kg o in confezioni,
    - la quantità di prodotto in vendita con i provvedimenti consequenziali intrapresi,
    - se il prodotto è stato ulteriormente distribuito,
    - Il rispetto delle procedure di ritiro/ricambio: comunicazioni del produttore/fornitore, Esposizione dei cartelli di avviso alla clientela per il richiamo
    - Le azioni effettuate dal Titolare:
  - c) accerta eventuali illeciti amministrativi e, ove possibile, li contesta immediatamente.
5. In sede di C.U. l'ACL deve:
  - a) Verificare l'immediato avvio delle procedure di ritiro/ricambio dal mercato da parte dell'operatore acquisendo le informazioni necessarie e verificando la coerenza con le disposizioni previste;
  - b) Acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente in formato elettronico, avendo cura di verificarne la completezza (indirizzi completi, lotto, scadenza/TMC, quantità di prodotto fornito, data della transazione, n. documento di trasporto);
  - c) Verificare l'effettivo ritiro/ricambio del prodotto dal commercio, mediante verifica dei documenti di trasporto o altra documentazione pertinente.
  - d) Disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro);
6. Il Dirigente Medico, Medico Veterinario Responsabile del procedimento sulla base delle risultanze dei controlli predisporre e trasmettere con il proprio indirizzo E-mail personale la comunicazione direttamente
  - a) al Punto di Contatto – Referente - Aziendale SRA tramite E-mail [uoc.iaoa@aslfrosinone.it](mailto:uoc.iaoa@aslfrosinone.it) / [sian@aslfrosinone.it](mailto:sian@aslfrosinone.it)
  - b) al Responsabile UOS
 gli atti previsti sono i seguenti:
  - Comunicazione degli esiti del CU (ex Allegato F);
  - Le eventuali informazioni aggiuntive alla notifica originale e Follow up (ex All. B1);
  - Lista di ulteriore distribuzione
7. Il Direttore UOC/Referente Aziendale, valuta gli esiti e trasmette le risultanze al Nodo Regionale

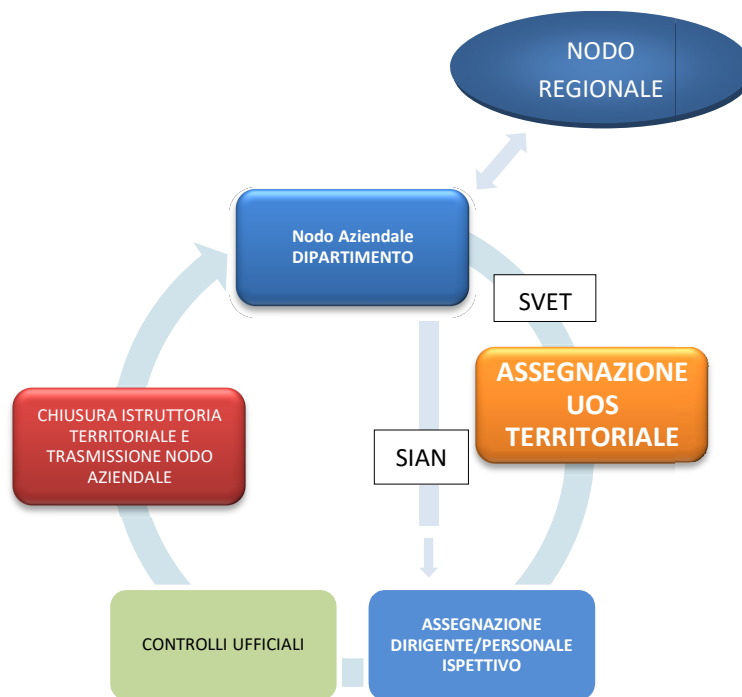
La verifica dell'effettivo ritiro da parte di grossisti/importatori deve essere sistematica sul 100% dei soggetti indicati nella lista di distribuzione. Nel caso di imprese al dettaglio dovrà essere effettuata su un campione significativo delle Aziende selezionato in base al rischio: in questo caso la valutazione si basa sul Punto 2 lettera b) delle L.G. n. 50/CSR/21):

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b></p>	<p><b>PROCEDURA di GESTIONE</b> <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 7 di 11</p>

- periodo di vita commerciale dei prodotti coinvolti;
- ampiezza della rete di commercializzazione;
- fascia di popolazione a cui sono destinati i prodotti;
- affidabilità dell'OSA accertata in corso di precedenti controlli;
- tipologia di attività degli OSA
- presenza di attestazioni di ritiro di prodotto da parte del fornitore.

## SCHEMA GRAFICO ALLERTA IN INGRESSO



Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° DIP/PO-003/24</p>	<p><b>PROCEDURA di GESTIONE SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 8 di 11</p>

## B. ALLERTA IN USCITA - COMUNICAZIONE DI ALLERTA PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE/MANGIMI- NODO PROVINCIALE (ATTIVAZIONE)

Nel caso in cui a seguito di Controllo Ufficiale (anche in caso di campionamento) il personale ravvisi in un Alimento di Origine Animale già presente sul mercato, MOCA e MTA (LG. 50/CSR 05/05/21) un grave rischio per l'uomo procede di concerto con il Referente con incarico professionale territoriale/Dirigente SIAN, all'avvio delle procedure di attivazione del Sistema Rapido di Allerta, e attraverso l'indirizzo e-mail personale **comunica**

1. Alla UOC/Referente Aziendale SRA, tramite la e-mail: [uoc.iaoa@aslfrosinone.it](mailto:uoc.iaoa@aslfrosinone.it) ; [dipvet.areac@aslfrosinone.it](mailto:dipvet.areac@aslfrosinone.it) ; [sian@aslfrosinone.it](mailto:sian@aslfrosinone.it)
2. Al Responsabile UOS (se territoriale)

gli atti previsti dalla procedura regionale

- Schede di notifica;
- Copia del verbale di campionamento;
- Rapporto di prova;
- Copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto e/o l'eventuale vendita del prodotto in un paese estero;
- Allegato C alla Determinazione n. D03228 del 09.10.2009
- eventuale codice EAN (EUROPEAN ARTICLE NUMBER): codice a barre di identificazione univoca di prodotti destinati al consumatore finale

In parallelo a questo canale convenzionale (ASL -> Regione) deve essere utilizzata la piattaforma iRasff per l'esecuzione della notifica di allarme

Pertanto il Referente Aziendale SRA presso la UOC, acquisita la documentazione verifica

- la completezza
- la coerenza con il disposto normativo,

predispone

- l'allegato A di cui alla determinazione n. D03228 del 09.10.2009, a firma del Direttore UOC, corredato della documentazione testé richiamata,

lo invia al competente nodo regionale (e-mail [allertavet@regione.lazio.it](mailto:allertavet@regione.lazio.it)) attiva la piattaforma iRasff.

## 7. REVOCA DEL SISTEMA DI ALLERTA

La revoca del procedimento di allerta può essere disposta, espletate le verifiche del caso, dalla stessa autorità che l'ha attivata qualora ravvisi la non sussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'attivazione. La revoca deve essere notificata ai componenti della rete interessati e al Punto di Contatto Nazionale.

## 8. MANCATO FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA INFORMATICO I-RASFF

In caso di mancato funzionamento del sistema informatico i-RASFF dovrà essere utilizzata la scheda elettronica in formato word per la trasmissione delle informazioni, via email: l'[allegato B - Alert and Corporation Network](#) viene utilizzato sia per l'attivazione di una notifica che per le informazioni aggiuntive/follow up, come recentemente introdotto dalla Commissione europea. Queste informazioni, comunque, dovranno essere successivamente inserite in i-RASFF da parte dell'Autorità competente.

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° DIP/PO-003/24</p>	<p><b>PROCEDURA di GESTIONE SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p>Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 9 di 11</p>

## 9. RIFERIMENTI ED ALLEGATI

### Riferimenti<sup>1</sup>:

1. Reg. CE 178/2000 forma consolidata
2. Det. Regione Lazio n. 0385/2009
3. Det. Regione Lazio n. 03288/2009
4. R.L. prot. ASL FR n. 87355 del 19.10.2017
5. L.G. Conferenza Stato Regioni n. 50/CSR del 05/05/2021
6. Determinazione Regione Lazio n. 4202 del 16/12/2009 (ultimi per i modelli SRA)
7. DGR 4 agosto 2005, n. 715. Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del Regolamento 178/2002/CE.
8. Regolamento UE 2019/1715
9. Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti" di cui all'Intesa Stato Regioni Rep.atti n.50/CSR del 5 maggio 2021
10. Nota R.L. prot. Del 19.10.2017
11. Nota Regione Lazio prot. n.1960 del 13.01.2020
12. Nota Regione Lazio 880783 del 04.11.2019 "Raccomandazioni per una gestione conforme del sistema di allerta Rapid Alert System for Food and Feed RASFF".
13. Nota Regione Lazio prot.n.0926669.29-10-2020 Raccomandazioni per il corretto funzionamento del sistema di allerta RASFF.
14. Nota Ministero della salute prot.n. del 13/10/2021)
15. Nota Ministero della Salute prot.0047556-15/12/2016 DGISAN-MDS-P e s.m. e i. recante procedure per il richiamo dei prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati
16. "Standard operating procedures of the Alert and Cooperation Network (ACN), governing RASFF, AAC and FFN - version 3"

### Allegati:

1. CL da allegare alla RECU

<sup>1</sup> Per la consultazione delle norme legislative

Norme comunitarie Eurolex <https://eur-lex.europa.eu>

Gazzetta Ufficiale: [www.gazzettaufficiale.it](http://www.gazzettaufficiale.it)

Bollettino Ufficiale Regione Lazio: <http://www.regione.lazio.it/bur>

Ministero della salute Trovanorme: <http://www.salute.gov.it>

Normativa nazionale aggiornata: Normattiva: <https://www.normattiva.it>

Siti specifici: [https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1146&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1146&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema)

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE <b>ASL FROSINONE</b>	<b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b> UOC Sanità Animale UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche UOC Igiene Alimenti e Nutrizione	 <b>REGIONE LAZIO</b>
Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b>	<b>PROCEDURA di GESTIONE</b> <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b>	Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 10 di 11

### ALLEGATO N.1

C.I.L. SULLA VERIFICA SISTEMI ALLERTA DA ALLEGARE ALLA RECU



Liste  
RiscontroSRA.docx

RIF. NORMATIVO	SCALA DI CONFORMITA'					EVIDENZE
	SI	si	no	NO	NA	
Reg. CE 178/2002						
Articolo 18 - Rintracciabilità						
1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.						
2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare <b>chi abbia fornito loro</b> 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. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.						
3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare <b>le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti</b> . Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.						
4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.						
5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2,						

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL FROSINONE</p>	<p align="center"><b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</b>  <b>UOC Sanità Animale</b>  <b>UOC Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, trasporto e conservazione degli alimenti di origine Animale</b>  <b>UOC Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche</b>  <b>UOC Igiene Alimenti e Nutrizione</b></p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura Operativa Dipartimentale N° <b>DIP/PO-003/24</b></p>	<p align="center"><b>PROCEDURA di GESTIONE</b>  <b>SISTEMA RAPIDO ALLERTA</b></p>	<p align="right">Rev. N° 001 del 27/02/2024 Pagina 11 di 11</p>

RIF. NORMATIVO	SCALA DI CONFORMITA'					EVIDENZE
	SI	SI	NO	NO	NA	
<b>Reg. CE 178/2002</b>						
<b>Articolo 19 - Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare</b>						
1. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti.						il Titolare <input type="checkbox"/> <b>ha</b> <input type="checkbox"/> <b>non ha</b> ricevuto comunicazione del SRA
Se il prodotto <b>può essere arrivato al consumatore</b> , l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.						il titolare <input type="checkbox"/> <b>ha</b> <input type="checkbox"/> <b>non ha</b> attivato le procedure di richiamo del prodotto con esposizione di cartelli di avviso alla clientela
2. Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.						- <b>il prodotto in oggetto è stato ritirato (quantità ritirata)</b> <b>1)</b> Kg____/ N. conf. ____ D.d.T ____ data ____ <b>2)</b> Kg____/ N. conf. ____ D.d.T ____ data ____ <b>3)</b> Kg____/ N. conf. ____ D.d.T ____ data ____ <b>4)</b> Kg____/ N. conf. ____ D.d.T ____ data ____ <b>5)</b> Kg____/ N. conf. ____ D.d.T ____ data ____ <b>6)</b> Kg____/ N. conf. ____ D.d.T ____ data ____ - il prodotto in oggetto è accantonato in attesa di ritiro; Kg____/ N. conf. ____ - il prodotto in oggetto è stato venduto al consumatore finale Kg____/ N. conf. ____ - prodotto in oggetto è in vendita Kg____/ N. conf. ____ - Il prodotto è stato ulteriormente distribuito <input type="checkbox"/> Nella ASL <input type="checkbox"/> Nella regione <input type="checkbox"/> Fuori Regione* : *indicare le regioni ( all.B1 + all. C )
3. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.						
4. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.						

Redazione	UOC/ISA/IAOA/IAPZ/SIAN	
Verifica ed approvazione	Dir. Dip Prev	
Emissione	27/02/24	