

# DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

*Direttore Dott. Giuseppe Cosenza*



*L'attività di prevenzione e vigilanza nelle aziende agricole*

*Dott. C. Saletti*

*Bologna 5 dicembre 2016*



*Ministero della Salute*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

I Livelli essenziali di assistenza (LEA) ossia le prestazioni e i servizi che il Servizio sanitario nazionale è tenuto a fornire a tutti i cittadini sono organizzati in tre grandi aree:

**I'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro**, che comprende tutte le attività di prevenzione rivolte **alle collettività ed ai singoli** (tutela dagli effetti dell'inquinamento, dai rischi infortunistici negli ambienti di lavoro, sanità veterinaria, tutela degli alimenti, profilassi delle malattie infettive, vaccinazioni e programmi di diagnosi precoce, medicina legale);

**I'assistenza distrettuale** (medicina di base, assistenza farmaceutica, specialistica e diagnostica ambulatoriale etc.)

**I'assistenza ospedaliera**

LEA: attività, servizi e prestazioni che il nostro Servizio sanitario garantisce a tutti



*Ministero della Salute*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Il **Dipartimento di sanità pubblica** garantisce le prestazioni classificabili nell'ambito dell'Assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro

- Tutela della collettività e dei singoli dai rischi connessi con gli ambienti di vita, anche con riferimento agli effetti sanitari degli inquinanti ambientali
- Tutela della collettività e dei singoli dai rischi infortunistici e sanitari connessi con gli ambienti di lavoro
- Tutela igienico sanitaria degli alimenti e dell'acqua destinata al consumo umano

Cosa sono

Prestazioni incluse ed escluse

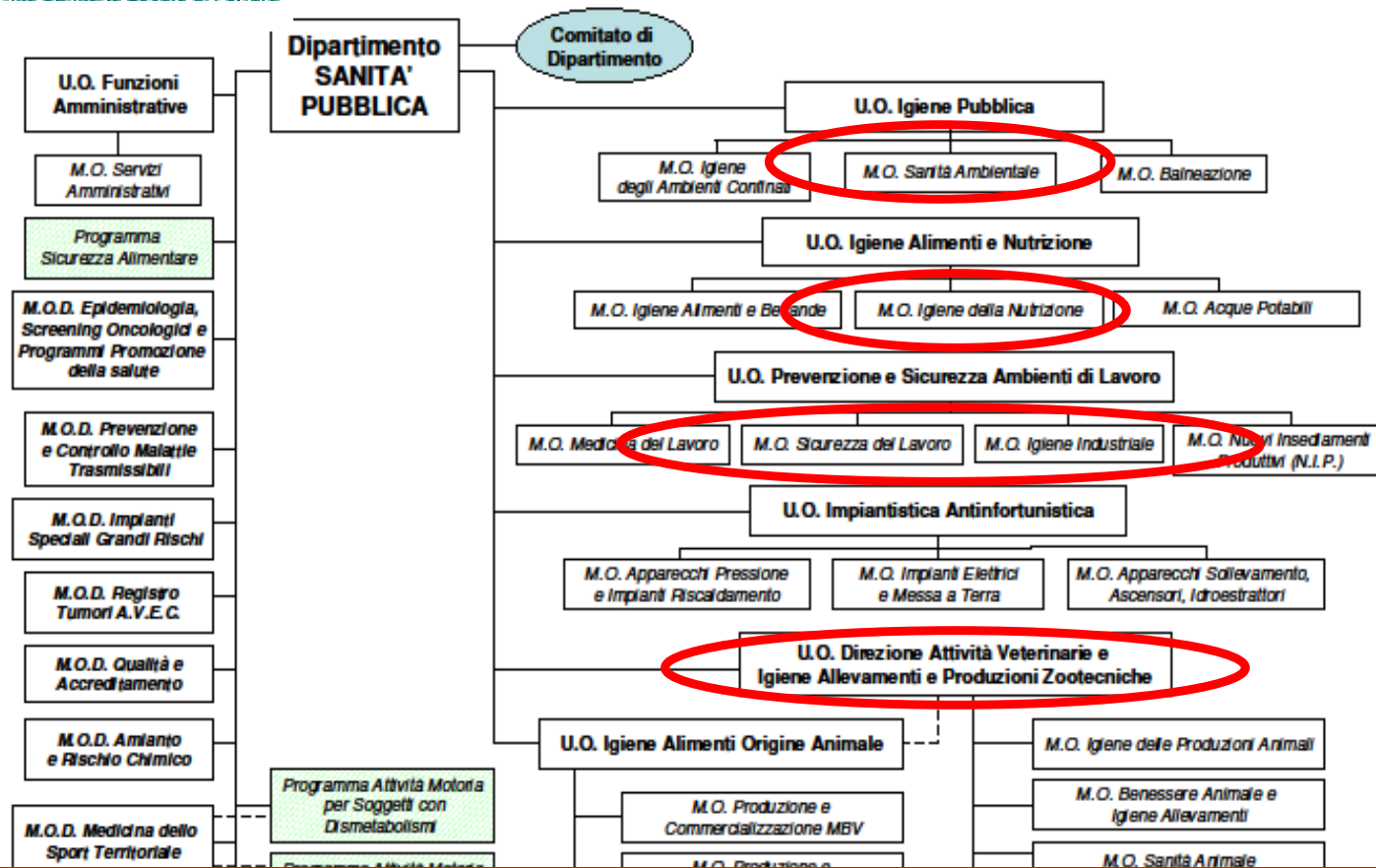
Lea e liste di attesa

Accedere alle prestazioni

Chi verifica

LEA: attività, servizi e prestazioni che il nostro Servizio sanitario garantisce a tutti

## DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA



**Tutelare la salute della popolazione contribuendo a garantire la sicurezza degli alimenti, dei luoghi di lavoro e degli ambienti di vita**

**Interventi preferibilmente congiunti o quanto meno coordinati**



**CONSUMATORI  
E  
LAVORATORI**



**ORGANI DI  
VIGILANZA**



**OPERATORI DEL  
SETTORE**

**Diritti e Doveri  
dei soggetti coinvolti**





CONSUMATORI



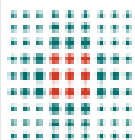
**CONTROLLI EQUI, TRASPARENTI,  
OMOGENEI E APPROPRIATI**



**OPERATORI DEL  
SETTORE**



**Diritti e Doveri  
dei soggetti coinvolti**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione

*Direttore Dott. Giuseppe Cosenza*

## **Normativa Comunitaria e Nazionale**

**Reg.CE 882/2004**

**Reg.CE 852/2004**

**Reg.CE 178/2002**

**Direttiva 2009/128/UE**

**Dlgs n° 150/2012**

**PAN 22/01/2014**

DECRETO 22 gennaio 2014.

Adozione del Piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, ai sensi dell'articolo 6 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150 recante: «Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi».

DECRETO LEGISLATIVO 14 agosto 2012, n. 150.

Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

## **Circolari Ministeriali**

## **Atti di intesa Stato Regioni**

## **Delibere di Giunta Regionale e Circolari Regionali**

**DGR 1722/2014 del 27 ottobre 2014 (Nuove disposizioni per il rilascio e il rinnovo delle abilitazioni alla vendita, all'acquisto e per la consulenza sull'impiego di prodotti fitosanitari in agricoltura. d.lgs. 150/2012);**

**DGR n. 541 del 18 aprile 2016: "APPROVAZIONE DELLE "LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LE AUTORITA' COMPETENTI E PER GLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI IN MATERIA DI IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI NELLE AREE FREQUENTATE DALLA POPOLAZIONE O DA GRUPPI VULNERABILI".**

**DGR n° 16828 del 27/10/2016: "APPROVAZIONE PROTOCOLLO TECNICO CHE REGOLAMENTA I TRATTAMENTI NELLE AREE FREQUENTATE DALLA POPOLAZIONE O DA GRUPPI VULNERABILI**

## Formazione

AZIONI	TITOLO
<b>A.1</b>	<i>Formazione e prescrizioni per gli utilizzatori, i distributori e i consulenti (articoli 7, 8, 9 e 10 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
<b>A.2</b>	<i>Informazione e sensibilizzazione (art. 11 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
<b>A.3</b>	<i>Controlli delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari (art. 12 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
<b>A.4</b>	<i>Irrorazione aerea (art. 13 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
<b>A.5</b>	<i>Misure specifiche per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari in aree specifiche (rete ferroviaria e stradale, aree frequentate dalla popolazione, aree naturali protette) (articoli 14 e 15 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
<b>A.6</b>	<i>Manipolazione e stoccaggio dei prodotti fitosanitari e trattamento dei relativi imballaggi e delle rimanenze (art. 17 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>
<b>A.7</b>	<i>Difesa fitosanitaria a basso apporto di prodotti fitosanitari (articoli 18, 19, 20, 21 del decreto legislativo n. 150/2012).</i>

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

### REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

#### ALLEGATO I-PRODUZIONE PRIMARIA

PARTI A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

PARTI B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

## Informazione

Condivisione



**OPERATORI DEL  
SETTORE**



**REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO  
E DEL CONSIGLIO  
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

- (12) Controlli ufficiali andrebbero effettuati utilizzando tecniche appropriate sviluppate a tal fine, compresi controlli routinari di sorveglianza e controlli più intensivi quali ispezioni, verifiche, audit, campionamenti e l'esame di campioni. La corretta attuazione di queste tecniche esige un'adeguata formazione del personale addetto ai controlli ufficiali. Occorre anche una formazione per assicurare che le autorità competenti prendano decisioni in modo uniforme, in particolare per quanto concerne l'attuazione dei principi HACCP (analisi di rischio e punti critici di controllo).





Ministero della Salute



Ministero della Salute

Servizio Produzioni  
Vegetali della D.G.  
Agricoltura REK

AGREA

Uffici periferici dei  
Ministeri (USMAF,  
UVAC, PIF)

Gruppo di Coordinamento RER  
DG Sanità e Politiche Sociali Agricoltura  
Ambiente e Difesa del Suolo  
Cultura Formazione e Lavoro  
ARPA

Carabinieri per  
la Salute

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Gruppo di Coordinamento Provinciale

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Prevenzione e Sicurezza negli  
Ambienti di Lavoro (SPSAL)

Igiene degli Alimenti e  
Nutrizione (SIAN)

Servizio Veterinario (ADSPV)

Igiene Pubblica (SIP)



Servizi Territoriali e  
Dipartimenti Tecnici  
Sez.Prov. ARPA

Agricoltura e Ambiente

Formazione  
Professionale

Servizio Produzioni  
Vegetali della D.G.  
Agricoltura REK

AGREA

Uffici periferici dei  
Ministri (USM)

Gruppo di Coordinamento RER  
DG Sanità e Politiche Sociali Agricoltura  
Ambiente e Difesa del Suolo  
Cultura Formazione e Lavoro  
ARPA

## Problematiche territoriali e raccordo con il Gruppo Regionale (compito propositivo)

Gruppo di Coordinamento Provinciale

Prevenzione e Sicurezza negli  
Ambienti di Lavoro (SPSAL)

Igiene degli Alimenti e  
Nutrizione (SIAN)

Servizio Veterinario (ADSPV)

Igiene Pubblica (SIP)

Servizi Territoriali e  
Dipartimenti Tecnici  
Sez.Prov. ARPA

Agricoltura e Ambiente

Formazione  
Professionale

Confronto con i portatori di interesse durante interventi strutturati (Tavoli tecnici)

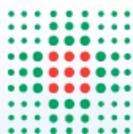
Predisposizione di strumenti per il controllo ufficiale condivisi a livello Regionale e costruiti con il contributo dei portatori di interesse

Sviluppo di strumenti per la comunicazione rapida di informazioni  
(implementazione pagina web, mailing list ...)

Socializzazione delle non conformità emerse durante il controllo ufficiale al fine di prevenire il ripresentarsi delle criticità

Comunicazione ai cittadini degli esiti dei controlli ufficiali al fine di promuovere FIDUCIA nel sistema

UO IAN - I SETTORI DI INTERVENTO  
Informazione degli addetti alla produzione e dei cittadini



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara



## AZIENDA USL FERRARA

[struttura aziendale](#) | [area dipendenti](#) | [118](#) | [ufficio stampa](#) | [bilancio di missione](#) | [elenco telefonico aziendale](#) | [portale fornitori](#) | [privacy](#) |

tu sei qui: [home](#) / [l'azienda](#) / [dipartimenti](#) / [dipartimento sanità pubblica](#) / [servizio igiene alimenti e nutrizione](#) / [prodotti fitosanitari](#)

Amministrazione Trasparente

Come fare per

Ufficio Relazioni con il  
Pubblico

Posta elettronica certificata

Progetti aziendali

Albo pretorio online

Formazione e Biblioteca

### Bacheca

- ☐ Fatturazione elettronica e split payment
- ☐ Eventi e Convegni
- ☐ Accesso ai documenti
- ☐ Autocertificazioni e Autodichiarazioni
- ☐ Bandi e concorsi

## PRODOTTI FITOSANITARI

ultima modifica 30/08/2016 09:13



[INCONTRI INFORMATIVI / EVENTI](#)



### VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

### Materiale consultabile:



[NUOVE DISPOSIZIONI PER IL RILASCIO E IL RINNOVO DELLE ABILITAZIONI ALLA  
VENDITA E ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN AGRICOLTURA. D.LGS. 150/2012 \(DGR 1722/2014\)](#)



#### Personale addetto alla vendita di prodotti fitosanitari

Per maggiori informazioni vai al link della [REGIONE EMILIA ROMAGNA-Formazione regolamentata E-R | Formazione e lavoro | Formazione regolamentata Info](#) <http://formazioneelavoro.regione.emilia-romagna.it/formazione-regolamentata/personale-addetto-alla-vendita-di-prodotti-fitosanitari>



#### Utilizzatore di prodotti fitosanitari

Per maggiori informazioni vai al link della [REGIONE EMILIA ROMAGNA](#)



Confronto con i portatori di interesse durante interventi strutturati (Tavoli tecnici)

Predisposizione di strumenti per il controllo ufficiale condivisi a livello Regionale e costruiti con il contributo dei portatori di interesse

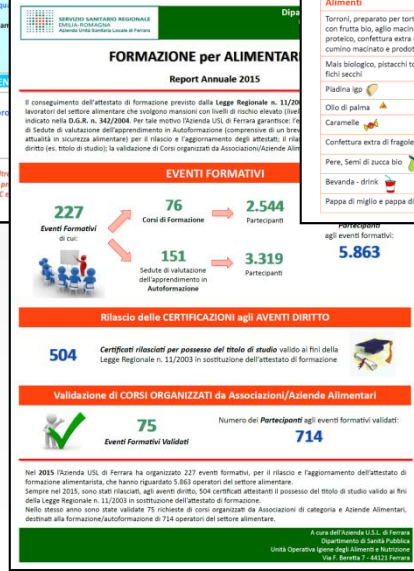
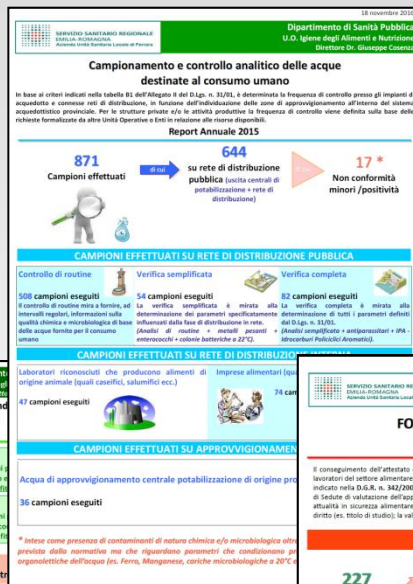
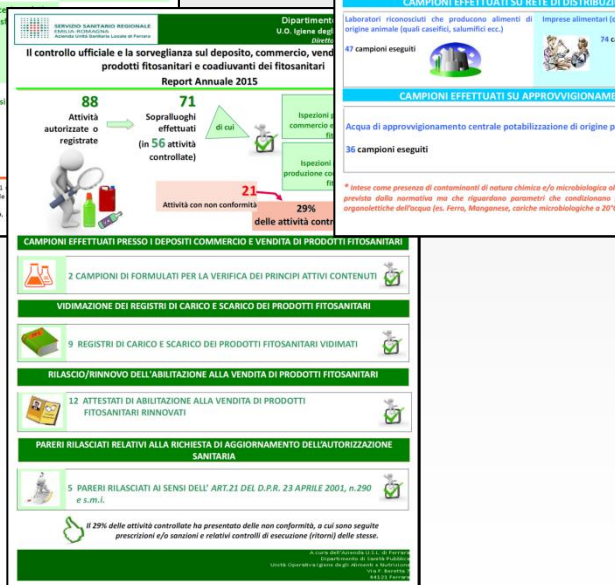
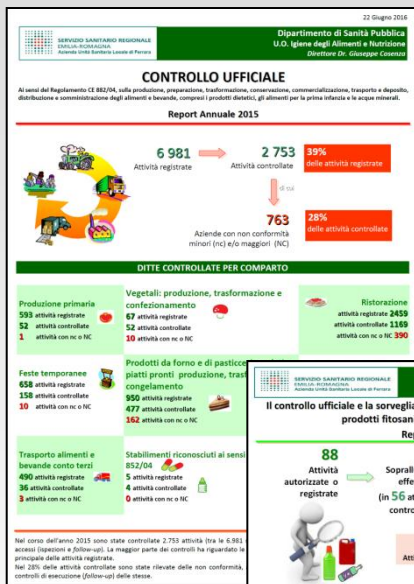
Sviluppo di strumenti per la comunicazione rapida di informazioni  
(implementazione pagina web, mailing list ...)

Socializzazione delle non conformità emerse durante il controllo ufficiale al fine di prevenire il ripresentarsi delle criticità


Comunicazione ai cittadini degli esiti dei controlli ufficiali al fine di promuovere FIDUCIA nel sistema

UO IAN - I SETTORI DI INTERVENTO  
Informazione degli addetti alla produzione e dei cittadini



# REPORT DELLE PRINCIPALI ATTIVITÀ



# ACCESSIBILITÀ e TRASPARENZA



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara



## AZIENDA USL FERRARA

struttura aziendale | area dipendenti | 118 | ufficio stampa | bilancio di missione | elenco telefonico aziendale | portale fornitori | privacy |

tu sei qui: home / l'azienda / dipartimenti / dipartimento sanità pubblica / servizio igiene alimenti e nutrizione / i livelli essenziali di assistenza (lea) della u.o.ian

### Amministrazione Trasparente

Come fare per

Ufficio Relazioni con il Pubblico

Posta elettronica certificata

Progetti aziendali

Albo pretorio online

Formazione e Biblioteca

Bacheca

- Fatturazione elettronica e split payment
- Eventi e Convegni
- Accesso ai documenti
- Autocertificazioni e Autodichiarazioni
- Bandi e concorsi
- Gare ed Appalti
- CUG - Comitato Unico di Garanzia
- Personale medico in convenzione
- Privacy
- Primo Piano Farmaceutica
- Sistema Gestione

## I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) della U.O.IAN

ultima modifica 21/11/2016 10:28

### I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) della U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione: Informazione ai cittadini in merito all'attività di controllo svolta in tali ambiti

I Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) sono le **prestazioni** e i **servizi** che il Servizio sanitario nazionale è tenuto a fornire a tutti i cittadini, gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione (ticket).

I LEA sono stati definiti con il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 29 novembre 2001, entrato in vigore il 23 febbraio 2002, e sono organizzati in tre grandi aree:





- *assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, che comprende tutte le attività di prevenzione rivolte alle collettività ed ai singoli;*
- *assistenza distrettuale, vale a dire le attività e i servizi sanitari e sociosanitari diffusi capillarmente sul territorio;*
- *assistenza ospedaliera.*

Così come previsto dall'allegato 1 del DPCM 29 novembre 2001, all'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competono i seguenti LEA:

1. **Controllo igienico-sanitario** nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande, comprese le acque minerali; controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;
2. Campionamento ed esecuzione dei **controlli analitici** secondo la tipologia degli alimenti e delle bevande (compreso il **controllo sull'acqua destinata al consumo umano**);
3. Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di **fitofarmaci**, additivi e coloranti ed altro;
4. Controllo della **contaminazione ambientale** sugli alimenti e bevande
5. Prevenzione e controllo delle **tossinfezioni alimentari** e delle patologie collettive di origine alimentare
6. **Informazione di prevenzione** nei confronti degli addetti alla produzione, manipolazione, trasporto, somministrazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
7. Prevenzione nella collettività degli **squilibri nutrizionali** qualitativi e quantitativi.

Cliccando sui tasti attivi si potranno consultare i report 2015 dell'attività svolta nel campo della Sicurezza alimentare a garanzia della Salute della Popolazione Ministero della Salute - Direzione generale della programmazione sanitaria. Livelli essenziali di assistenza (LEA). Ministero della Salute [Internet].

Disponibile a: [http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_5.jsp?area=programmazioneSanitariaLea&menu=lea](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?area=programmazioneSanitariaLea&menu=lea)



Seguici su Facebook

### Servizi al cittadino

- Cosa fare per...
- Sportello unico CUP e Segreteria di laboratorio
- Poliambulatori
- Orario ambulatoriale medici
- Guardia medica
- Comitati Consultivi Misti
- 800 532 000 - Prenotazioni Servizio Sanitario Nazionale
- 800 808091 - Prenotazioni Libera Professione
- Sanità Pubblica
- Tirocini formativi
- Farmacie convenzionate

### Servizi Online

- Fascicolo Sanitario

# CONTROLLO UFFICIALE (Ispezione e Campionamento)

22 Giugno 2016



Dipartimento di Sanità Pubblica  
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Direttore Dr. Giuseppe Cosenza

## CONTROLLO UFFICIALE

Ai sensi del Regolamento CE 853/04, sulla produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande, compresi i prodotti dietetici, gli alimenti per la prima infanzia e le acque minerali.

### Report Annuale 2015



6 981 Attività registrate → 2 753 Attività controllate **39%** delle attività registrate  
di cui  
763 **28%** delle attività controllate  
Aziende con non conformità minori (nc) e/o maggiori (NC)

### DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO

#### Produzione primaria

593 attività registrate  
52 attività controllate  
1 attività con nc o NC

#### Vegetali: produzione, trasformazione e confezionamento

67 attività registrate  
52 attività controllate  
10 attività con nc o NC

#### Ristorazione

attività registrate 2459  
attività controllate 1169  
attività con nc o NC 390

#### Feste temporanee

658 attività registrate  
158 attività controllate  
10 attività con nc o NC

#### Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti produzione, trasformazione e congelamento

950 attività registrate  
477 attività controllate  
162 attività con nc o NC

#### Commercio all'ingrosso

attività registrate 259  
attività controllate 131  
attività con nc o NC 21

#### Trasporto alimenti e bevande conto terzi

490 attività registrate  
36 attività controllate  
3 attività con nc o NC

#### Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/04

5 attività registrate  
4 attività controllate  
0 attività con nc o NC

#### Commercio al dettaglio

attività registrate 1494  
attività controllate 670  
attività con nc o NC 165

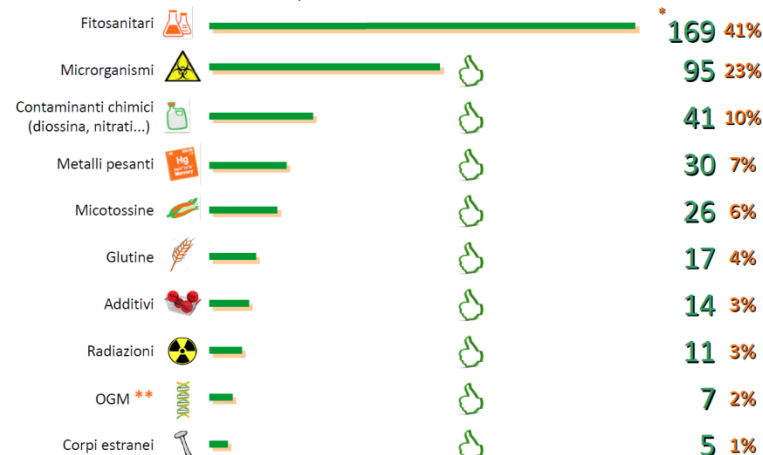
Nel corso dell'anno 2015 sono state controllate 2.753 attività (tra le 6.981 registrate nella provincia di Ferrara) attraverso 3.538 accessi (ispezioni e follow-up). La maggior parte dei controlli ha riguardato le attività della ristorazione, che rappresentano la quota principale delle attività registrate.

Nel 28% delle attività controllate sono state rilevate delle non conformità, a cui sono seguite prescrizioni e/o sanzioni e relativi controlli di esecuzione (follow-up) delle stesse.

### TOTALE CAMPIONI ESEGUITI

415

per la ricerca di:



\*\* Organismi Geneticamente Modificati



### \*Fitosanitari



Nel corso dell'anno 2015 si è registrata 1 sola irregolarità che ha riguardato un tipo di prodotto ortofrutticolo, dovuta a **contaminazione ambientale** nel deposito di stoccaggio del commerciante all'ingrosso. In occasione di tale evento sono stati eseguiti 6 campioni e 2 tamponi risultati non conformi, a cui è seguita la totale distruzione della merce da parte dello stesso operatore del settore alimentare, ancor prima dell'immissione in commercio.

A cura del dell'Azienda U.S.L. di Ferrara  
Dipartimento di Sanità Pubblica  
Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Via F. Beretta 7  
44121 Ferrara

# Controllo Ufficiale - ISPEZIONI

Report Annuale 2015

**6 981**

Attività registrate



**2 753**

Attività controllate

**39%**

delle attività registrate



di cui

**763**

Aziende con non conformità  
minori (nc) e/o maggiori (NC)

**28%**

delle attività controllate





# Controllo Ufficiale - ISPEZIONI

## DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO

### Produzione primaria

**593** attività registrate  
**52** attività controllate  
**1** attività con nc o NC



**10 %**

### Feste temporanee

**658** attività registrate  
**158** attività controllate  
**10** attività con nc o NC



### Trasporto alimenti e bevande conto terzi

**490** attività registrate  
**36** attività controllate  
**3** attività con nc o NC



### Vegetali: produzione, trasformazione e confezionamento

**67** attività registrate  
**52** attività controllate  
**10** attività con nc o NC



### Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti produzione, trasformazione e congelamento

**950** attività registrate  
**477** attività controllate  
**162** attività con nc o NC



### Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 852/04

**5** attività registrate  
**4** attività controllate  
**0** attività con nc o NC



### Ristorazione

attività registrate **2459**  
attività controllate **1169**  
attività con nc o NC **390**

### Commercio all'ingrosso

attività registrate **259**  
attività controllate **131**  
attività con nc o NC **21**



### Commercio al dettaglio

attività registrate **1494**  
attività controllate **670**  
attività con nc o NC **165**



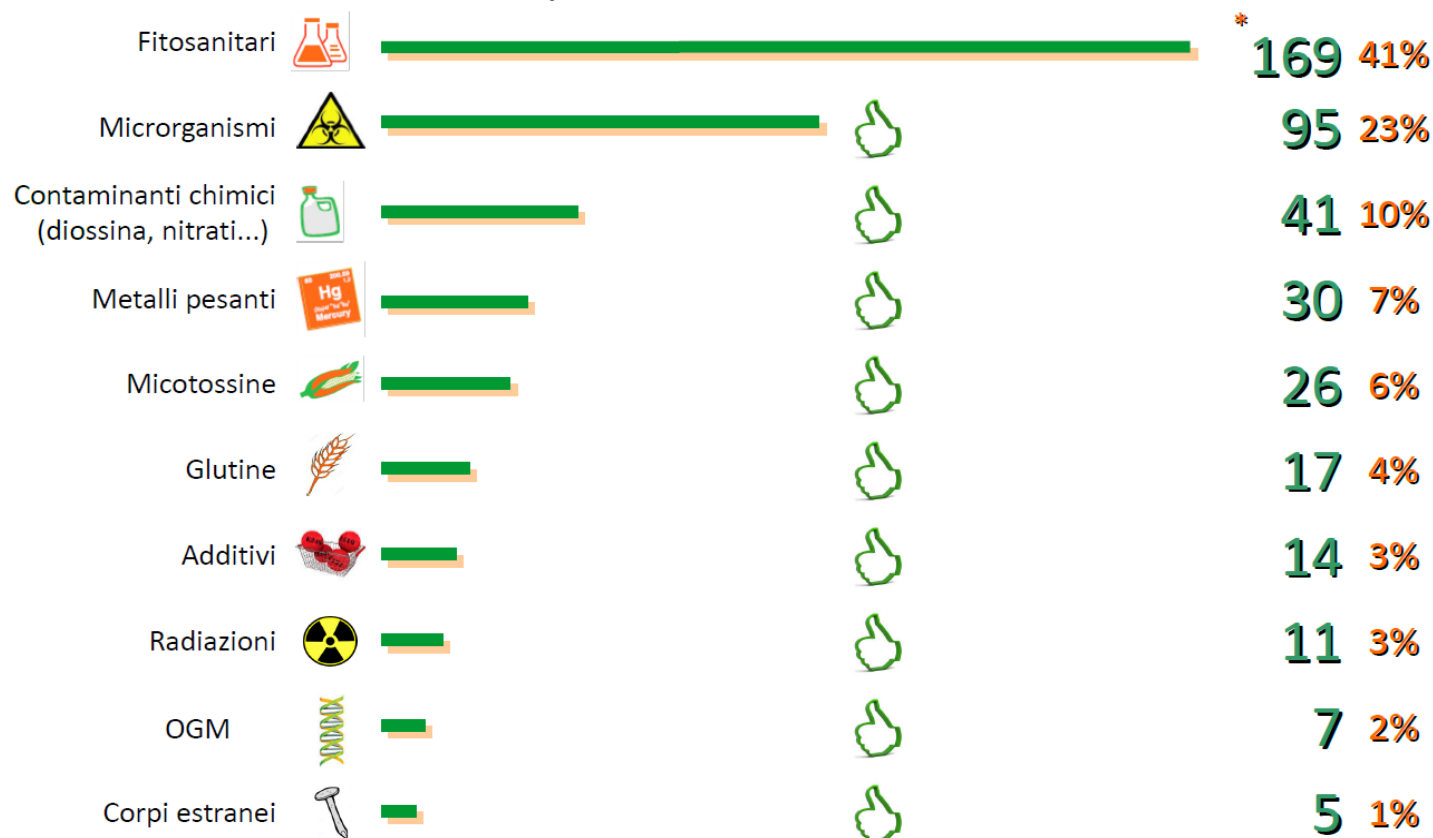
# CU - CAMPIONAMENTO

## Report Annuale 2015

### TOTALE CAMPIONI ESEGUITI

415

per la ricerca di:



# CU - CAMPIONAMENTO

Fitosanitari



<sup>\*</sup> **169** 41%



<sup>\*</sup> **Fitosanitari**



**136** Regionali  
di cui **6** Bio



**33** Extra Regionali  
di cui **4** Bio



**1**

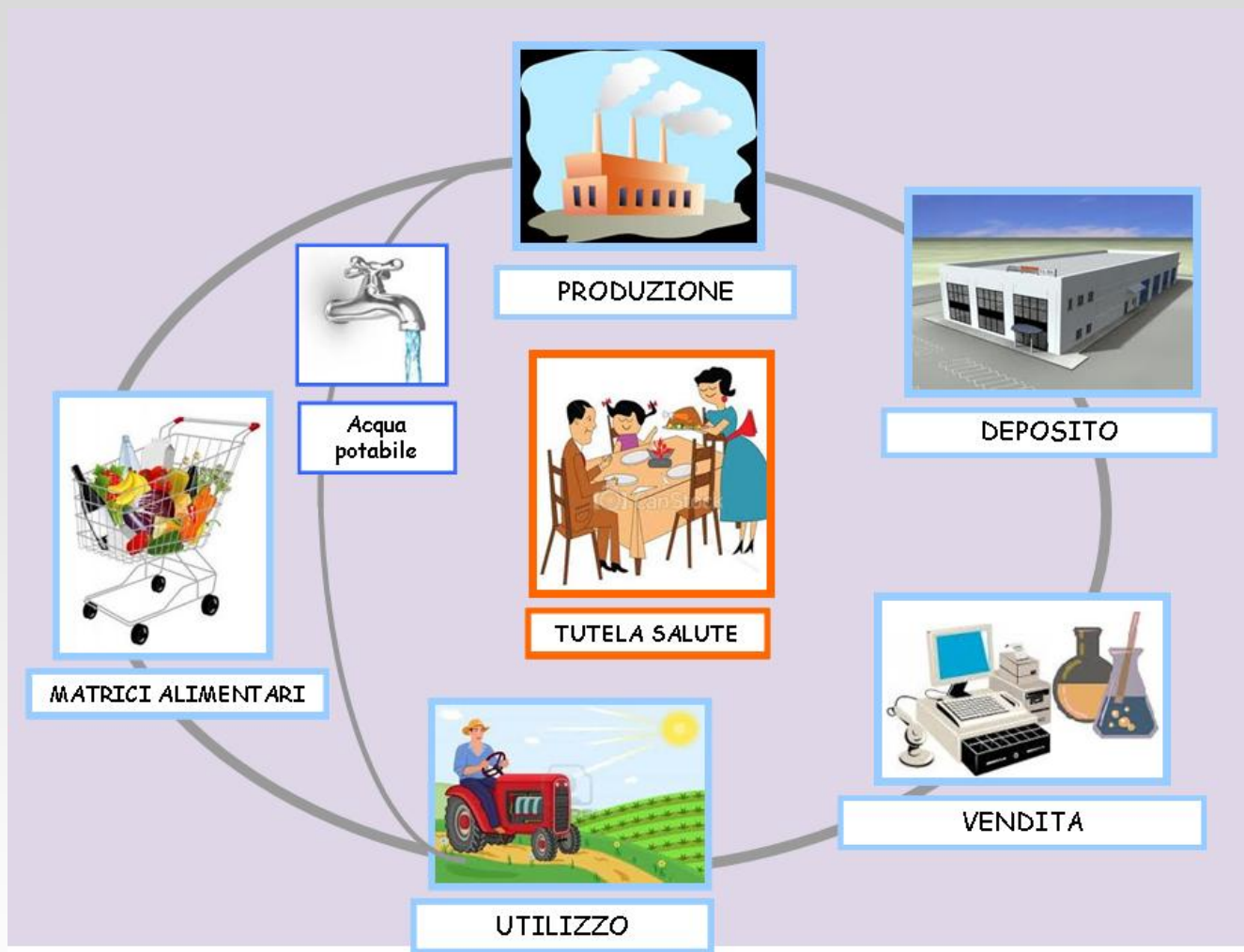
Irregolarità



Nel corso dell'anno 2015 si è registrata **1 sola irregolarità** che ha riguardato un tipo di **prodotto ortofrutticolo**, dovuta a **contaminazione ambientale** nel deposito di stoccaggio del commerciante all'ingrosso.

In occasione di tale evento sono stati eseguiti 6 campioni e 2 tamponi risultati non conformi, a cui è seguita la totale distruzione della merce da parte dello stesso operatore del settore alimentare, ancor prima dell'immissione in commercio.

# FITOSANITARI



UO IAN - I SETTORI DI INTERVENTO  
(CAMPI E AMBITI DEL CONTROLLO UFFICIALE)

# Metodi e tecniche del controllo ufficiale



- Monitoraggio
- Sorveglianza
- **Ispezione**
- **Verifica**
- **Audit**
- **Campionamento**



**PROGRAMMA**

**SEGNALAZIONE**

**Non conformità emerse  
durante il  
campionamento**

**Definizioni**

**Reg. 882/04-Art.2**



# STRUMENTI UTILIZZATI PER L'ISPEZIONE/VERIFICA/AUDIT

- Procedure di ispezione specifiche (standardizzate a livello regionale)
- Manuale di controllo ufficiale
- Liste di riscontro collegate ai manuali

Scheda di registrazione del controllo ufficiale\scheda non conformità e prescrizioni



# MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
---------------------	-----------------------	------------------------

## REQUISITI NORMATIVI

I requisiti normativi specifici relativi all'area di indagine a fronte dei quali saranno emesse eventuali non conformità

## REQUISITI APPLICATIVI

i requisiti che, a fronte dei requisiti normativi individuati, saranno oggetto di indagine in campo

## CRITERI DI CONFORMITÀ

i criteri di conformità che l'ispettore deve utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti

## AREE DI INDAGINE

# Ispezione – esempi azienda agricola

- Modalità di conservazione e utilizzo dei PFS
- Modalità di controllo della contaminazione da ARIA, ACQUA e SUOLO
- Modalità di conservazione ed utilizzo FERTILIZZANTI
- Rifiuti
- Trasporto, magazzinaggio e manipolazione
- Riscontri sull'adozione delle opportune misure correttive
- Registrazioni
- Formazione e Professionalità
- Personale


## SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E VERBALI

E' finalizzata a documentare in modo sintetico le attività di controllo eseguite (una copia viene rilasciata all'OSA e una copia viene conservata presso il servizio)

E' utilizzata per la registrazione di tutti i tipi di controllo ufficiale:

Rappresenta la base per la registrazione dei controlli ufficiali (audit, ispezioni, verifiche eseguite) nel sistema informatico della AUSL

# SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E VERBALI

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b> EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara		<b>SPAZIO ETICHETTA NUMERATA</b>		<b>DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA</b> <input type="checkbox"/> U.O.IAN Sede di _____ Del..... ora inizio _____ ora fine _____	
Verbale N. _____		Follow up su NC (NO) dalle ore _____ alle ore _____ per un totale di _____ ore/minuti soggetti a tariffazione D.lvo 194/2008		Versione n.7 del 4/4/2012 Pag.1	
I sottoscritti _____ in qualità di Tecnici della Prevenzione dell'U.O. in intestazione, con qualifica di Ufficiali di Polizia Giudiziaria, in data e ora di cui sopra, presso l'esercizio di _____ Stagionale <input type="checkbox"/> Annuale <input type="checkbox"/> Denominazione _____ sito in via n. _____ a _____ Tel _____ Fax _____ e mail _____ alla presenza del Sig. _____ quale: _____ Legale Responsabile per la Ditta il Sig. _____ procedono a: <input type="checkbox"/> AUDIT <input type="checkbox"/> su PROGRAMMA <input type="checkbox"/> su SEGNALAZIONE/OCC <input type="checkbox"/> ISPEZIONE <input type="checkbox"/> RITORNO (follow up) <input type="checkbox"/> su DOMANDA <input type="checkbox"/> VERIFICA Via _____ UTILIZZO C. LIST <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO N° riconoscimento / ID-DITTA n° _____ N. addetti _____ Prod. per celiaci <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Sale iodato <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO					
Riscontro risoluzione N.C. n° _____ del _____ punti _____					
Ispezione		Verifiche	Valutazione	Aree Controllate e Riscontri	
Registrazione Riconoscimento	6.1	1. Notifica/Atto di riconoscimento/Planimetria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Struttura e attrezzatura	6.2	1. Edilizie, strutturali	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Attrezzatura, macchinari	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		3. Manutenzione (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		4. Manutenzione (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Pulizia e sanificazione	6.3	1. Pulizia e sanificazione (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Pulizia e sanificazione (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Sanificazione pre operativa / operativa	6.4	1. Pulizia e sanificazione Preop/operativa sup. contatto (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Pulizia e sanificazione Preop/operativa sup. contatto (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Igiene del personale e delle lavorazioni	6.5	1. Igiene del Personale e delle Lavorazioni - (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Igiene del personale e delle lavorazioni - (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Formazione del personale	6.6	1. Formazione del personale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Infestanti	6.7	1. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (programma)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (gestione)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		

le  
ne  
ata

di

dei  
che



# **SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLE NON CONFORMITA' E PRESCRIZIONI**

E' finalizzata a documentare in maniera puntuale le non conformità riscontrate nel corso di attività di controllo (audit, ispezioni, verifiche) e le prescrizioni impartite

Rappresenta la base per la registrazione delle non conformità nel sistema informatico della AUSL ai fini del loro utilizzo nell'ambito della categorizzazione del rischio utente.

# Rappresen conformità fini del categorizza

**NON**

puntuale  
di attività  
(e) e le

delle non  
AUSL ai  
o della