

Allegato A alla Delibera n. _____ del _____
Composto da n. 18 pagine

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

REGOLAMENTO DELL'AUTORITÀ COMPETENTE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

REGOLAMENTO REDATTO DA	DATA 02/07/2025
Dirigente SPS Area Prevenzione	

1 di 18

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

INDICE

- 1. Obiettivo del Regolamento**
- 2. Competenze e responsabilità**
- 3. Destinatari**
- 4. Definizioni**
- 5. Modalità operative del Controllo Ufficiale**
- 6. Normativa**

2 di 18

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

1. OBIETTIVO DEL REGOLAMENTO:

In ottemperanza alla Deliberazione della Regione Autonoma della Sardegna n.29/5 del 07/08/2024 avente per oggetto: "Procedure operative per l'esecuzione dei controlli ufficiali nei settori di cui all'articolo 2, comma 1, del D.Lgs. n. 27/2021", lo scopo del presente regolamento è quello di definire le competenze, le responsabilità e gli ambiti operativi specifici assegnati alle autorità competenti dell'ASL n. 5 di Oristano in materia di sicurezza alimentare per l'esecuzione dei controlli ufficiali. Tali controlli ufficiali **(CU)** sono volti a tutelare la salute dei consumatori e la salute pubblica ai sensi della normativa vigente.

I principi su cui è basato il presente documento sono quelli di:

- Rendere le attività di controllo ufficiale appropriate, efficaci ed efficienti in riferimento alla programmazione (nazionale, regionale e locale), sulla base della valutazione del rischio;
- Rendere uniformi ed omogenei i controlli ufficiali svolti dalle Strutture dei Dipartimenti di Prevenzione, affinché questi siano attuati in modo indipendente, documentato, imparziale, trasparente, nel rispetto della privacy e dell'anticorruzione, riguardo alla conformità ai requisiti della normativa vigente (Regolamenti UE, normativa nazionale, regionale e comunale) applicabili nell'ambito della sicurezza alimentare;
- Promuovere un contesto professionale che tenga conto delle migliori conoscenze, delle best practices, dell'aggiornamento, formazione continua e dello sviluppo della professionalità del personale impegnato in modo da evitare sovrapposizioni di controlli ufficiali e di tariffazione di prestazioni eseguiti da diverse strutture con identico oggetto.

3 di 18

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano
Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957
email: direzione.generale@asl5oristano.it
PEC: protocollo@pec.asl5oristano.it
Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria

Via Carducci n. 35 Sede Oristano
Telefono: 0783/317766
email: dipartimento.prevenzione@asl5oristano.it
PEC: dipartimento.prevenzione@pec.asl5oristano.it

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

2. COMPETENZE E RESPONSABILITÀ:

Ferma restando la necessaria collaborazione tra i vari servizi afferenti alla sicurezza alimentare sulla base di una visione interdisciplinare e di filiera dei controlli ufficiali, sono compito delle Autorità Competenti, cioè dei Responsabili e Direttori di ciascuna struttura o **di un loro delegato**, le seguenti azioni:

- ❖ La programmazione dei CU, la gestione e assegnazione dei CU non programmati;
- ❖ La gestione della rotazione del personale che esegue i CU in modo da garantire la trasparenza e gli standard di anticorruzione;
- ❖ L'aggiornamento della modulistica di servizio;
- ❖ La verifica dello stato di avanzamento e la rendicontazione delle attività svolte;
- ❖ La gestione dei diritti sanitari derivati dall'attività di CU ai sensi del D. Lgs. 32/2021;
- ❖ La stesura e verifica delle procedure di servizio;
- ❖ La registrazione delle DIA (dichiarazione inizio attività) di propria competenza;
- ❖ La comunicazione con altri Enti e Amministrazioni pubbliche e private secondo le modalità e disposizioni emanate dalla Direzione Generale dell'ASL n. 5 di Oristano.

L'eventuale delega di questi compiti deve essere formalizzata e documentata.

Il presente regolamento si applica all'esecuzione dei controlli ufficiali in materia di **sicurezza alimentare** nei seguenti ambiti di competenza, estratti secondo gli elenchi presenti sulle piattaforme informatizzate regionali/nazionali.

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

▪ **S.C. Servizio di Igiene dell’Alimentazione e della Nutrizione (SIAN).**

è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nella produzione, commercializzazione, lavorazione, trasporto e trasformazione per le seguenti attività:

Acque potabili, Acque minerali, Prodotti da forno, Prodotti dolciari, Pasticceria fresca, Produzione gelati e semilavorati per gelati, Produzione vino, birra e bevande alcoliche, Alimenti congelati o surgelati (di origine non animale), Caffè, Spezie, Conserve alimentari vegetali, Confezionamento funghi secchi, Molino cereali per uso alimentare, Pastifici, Bibite e bevande analcoliche, Oli e grassi vegetali, Cereali, Gastronomie, Alimenti senza glutine, Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli, Alimenti destinati a lattanti e bambini, Additivi, aromi ed enzimi alimentari, Raccolta vegetali spontanei, Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano, Frutta e ortaggi, Bevande a base di frutta e ortaggi, Semi, Legumi e tuberi, Zucchero, Tè ed altri vegetali per infusi, Produzione di cibi pronti in genere, Sale, Ristorazione collettiva (comunità ed eventi), Ristorazione pubblica, Commercio all'ingrosso e dettaglio di alimenti e bevande (di origine non animale), Commercio ambulante (di origine non animale), Deposito conto terzi di alimenti (di origine non animale), Piattaforma di distribuzione alimenti (di origine non animale), Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti (di origine non animale), Trasporto di alimenti e bevande conto terzi (di origine non animale), Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA, Malattie trasmesse dagli alimenti, Educazione sanitaria negli ambiti di competenza elencati, Allerte alimentari negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati.



 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

- S.C. Veterinaria Sanità Animale (SVET A).

è competente per il controllo ufficiale ed altre attività ufficiali sugli stabilimenti zootecnici per le seguenti attività:

Prevenzione e controllo delle malattie animali trasmissibili agli animali o all'uomo (zoonosi comprese) secondo quanto riportato in specifici programmi di eradicazione e di sorveglianza predisposti dall'Unione Europea, dallo Stato italiano o dalla Regione (Reg. UE 2016/429, D.lgs. 136/2022 e normativa correlata); implementazione del sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali e verifica dei dati e delle informazioni registrate nel "Sistema Informativo Veterinario" del Ministero della Salute (<https://www.vetinfo.it/>) comprendente, tra l'altro, la Banca Dati Nazionale (BDN) dell'anagrafe zootecnica quale nodo principale della rete di epidemiosorveglianza, strumento di certificazione sanitaria degli allevamenti, fondamento per la tracciabilità e rintracciabilità degli animali destinati alla produzione alimentare o di interesse zootecnico nonché presupposto informativo per la programmazione delle politiche e delle azioni in campo sanitario e in campo agricolo (Reg. UE 2016/429, D.lgs. 134/2022 e normativa correlata); verifica della conformità a quanto prescritto dalla normativa in materia di salute animale e conseguente accertamento e contestazione delle relative sanzioni amministrative nei settori di competenza (Reg. UE 2016/429, Reg. UE 2017/625, D.lgs. 27/2021, D.lgs. 134/2022, D.lgs. 136/2022 e normativa correlata); adozione delle misure di controllo e di gestione dei sistemi di risposta alle emergenze sanitarie veterinarie, epidemiche e non epidemiche (Reg. UE 2016/429, D.lgs. 136/2022 e normativa correlata); attività a carattere informativo e di educazione sanitaria per il miglioramento continuo delle competenze degli operatori del settore zootecnico riguardo in particolare le misure per evitare o limitare rischi sanitari delle malattie trasmissibili nella produzione primaria e per garantire la tracciabilità e rintracciabilità degli animali (Reg. UE 2016/429, D.M. 6 settembre 2023 e normativa correlata);

6 di 17**Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano**

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano

Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957

email: direzione.generale@asl.oristano.itPEC: protocollo@pec.asl.oristano.itSito aziendale: www.asl5oristano.it**Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria**

Via Carducci n. 35 Sede Oristano

Telefono: 0783/317766

email: dipartimento.prevenzione@asl.oristano.itPEC: dipartimento.prevenzione@pec.asl.oristano.it

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

▪ **S.C. Veterinaria Igiene della Produzione, Trasformazione, Trasporto e Commercializzazione delle derrate alimentari di origine animale (SVET B).**

è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nella produzione, commercializzazione, lavorazione, trasporto e trasformazione dei prodotti di origine animale per le **seguenti attività:**

Rilascio del Riconoscimento Comunitario per Carni di ungulati domestici: Macello e Laboratorio di sezionamento; Carni di pollame e di lagomorfi: Macello e Laboratorio di sezionamento; Carni di selvaggina di allevamento: Macello e Laboratorio di sezionamento; Carni di selvaggina selvatica: Macello e Laboratorio di sezionamento; Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente: Impianto di carni macinate, Laboratorio di preparazioni di carni, Impianto di carni separate meccanicamente; Prodotti a base di carne: Stabilimento di trasformazione; Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione molluschi, Centro di spedizione; Prodotti della pesca: Locale di cernita e sezionamento, Locale di macellazione di prodotti di acquacoltura, Mercato all'ingrosso, Stabilimento di trasformazione, Impianto carni di pesce separate meccanicamente; Uova e ovoprodotti: Centro di imballaggio uova, Impianto di produzione uova liquide, Stabilimento di trasformazione; Cosce di rana e lumache: Stabilimento di trasformazione; Grassi fusi di origine animale e ciccioli: Centro di raccolta, Stabilimento di trasformazione; Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione; Gelatina: Centro di raccolta, Stabilimento di trasformazione; Collagene: Centro di raccolta, Stabilimento di trasformazione; Attività generali: Centro di riconfezionamento, Deposito frigorifero, Mercato all'ingrosso

Su tutti i suddetti stabilimenti vanno effettuati anche tutti i Controlli Ufficiali. I Controlli Ufficiali vengono effettuati anche su tutti gli Stabilimenti Registrati che producono, lavorano, commercializzano o trasportano Alimenti di Origine Animale.

Si svolgono inoltre Attività Ufficiali relative a: Benessere degli Animali durante la macellazione, Educazione sanitaria negli ambiti di competenza elencati, Allerte alimentari negli ambiti di competenza elencati, Campioni per analisi negli ambiti di competenza elencati, Campioni UVAC negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati.

7 di 18

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano

Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957

email: direzione.generale@asloristano.it

PEC: protocollo@pec.asloristano.it

Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria

Via Carducci n. 35 Sede Oristano

Telefono: 0783/317766

email: dipartimento.prevenzione@asloristano.it

PEC: dipartimento.prevenzione@pec.asloristano.it

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

▪ **S.C. Veterinaria Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SVET C).**

è competente per il controllo ufficiale sugli stabilimenti e aziende che operano nella produzione, commercializzazione, lavorazione, trasporto e trasformazione delle **seguenti attività**:

Latte e prodotti a base di latte, Centro di raccolta latte, Centro di standardizzazione latte, Centro di Trattamento termico latte, Stabilimento di trasformazione latte, Stagionatura prodotti a base di latte, Grassi animali fusi: Centro di raccolta e Stabilimento di trasformazione, Stomaci, vesciche e intestini trattati: stabilimento di trasformazione, Gelatine, Centro di raccolta e stabilimento di trasformazione, Collagene, Sottoprodotti di Origine Animale e derivati: Impianti di Trasformazione, Inceneritore, Coincenerimento, Uso come combustibile, Produzione pet food, Produzione fertilizzanti (di origine animale), Compostaggio/Biogas (di origine animale), Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta) di sottoprodotti e prodotti derivati, Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni, Utilizzatori di SOA, Farmacosorveglianza, Benessere degli Animali destinati alla produzione di alimenti e nelle manifestazioni storico culturali che prevedono l'utilizzo sia degli equidi, Stabilimenti e impianti che producono mangimi destinati alla Alimentazione degli Animali destinati alla produzione di alimenti, Educazione sanitaria negli ambiti di competenza elencati, Trasporto animali vivi destinati allo spostamento per scopi commerciali, sia UE che extra UE. Allerte alimentari negli ambiti di competenza elencati, Campionamenti negli ambiti di competenza elencati, Rilascio di certificazioni negli ambiti di competenza elencati. Controllo e vigilanza in ambito della normativa sulla riproduzione animale controlli sulle attività di allevamento delle produzioni ittiche. Verifica della conformità a quanto prescritto dalla normativa in materia di salute animale e conseguente accertamento e contestazione delle relative sanzioni amministrative nei settori di competenza (Reg. UE 2016/429, Reg. UE 2017/625, D.lgs. 27/2021, D.lgs. 134/2022, D.lgs. 136/2022 e normativa correlata); adozione delle misure di controllo e di gestione dei sistemi di risposta alle emergenze sanitarie veterinarie, epidemiche e non epidemiche (Reg. UE 2016/429, D.lgs. 136/2022 e normativa correlata);



 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

1. DESTINATARI

Il presente regolamento è destinato a:

Medico chirurgo, Medico veterinario, altri Dirigenti dell'area sanitaria e Tecnico della Prevenzione in staff ai servizi della sicurezza alimentare, incaricati di eseguire controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.

4. DEFINIZIONI

❖ **Audit:** esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.

❖ **Autorità Competente:** organo, ufficio o funzionario della Pubblica Amministrazione cui la legge assegna la competenza dell'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo ai fini dell'applicazione dei Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 627/2017, 2016/429 e 2017/625, e successive modificazioni, ai sensi del D.Lgs. 27/2021 che stabilisce le competenze delle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare. Nell'ASL n° 5 di Oristano le autorità competenti per la sicurezza alimentare sono i Servizi **SIAN, SVET A, SVET B e SVET C**.

❖ **Campionamento per analisi:** prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute umana e/o animale, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli umana e/o animale. Sono ricompresi anche i campioni di acqua destinata al consumo umano/animale.

❖ **Controllo ufficiale (CU):** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute umana e/o animale e sul benessere degli animali DPA.

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

- ❖ **Criteri dell’ispezione:** norme, procedure, requisiti di riferimento rispetto a cui si confrontano le evidenze dell’ispezione.
- ❖ **Evidenze:** raccolta di ogni informazione verificabile attinente all’oggetto e ai criteri dell’ispezione.
Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
- ❖ **Ispezione:** esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute umana e/o animale e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute umana e/o animale e al benessere degli animali.
- ❖ **Monitoraggio:** realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute umana e/o animale e di benessere degli animali.
- ❖ **DIA:** Dichiarazione di Inizio Attività inoltrata all’autorità competente per il tramite del SUAP per la registrazione delle imprese del settore alimentare.
- ❖ **Notizia di reato:** atto con il quale ufficiali ed agenti di P.G. riferiscono obbligatoriamente al Pubblico Ministero la notizia costituente il reato.
- ❖ **Obiettivo dell’ispezione:** lo scopo, il motivo che viene definito nell’ambito della programmazione e che deve essere riportato nel verbale d’ispezione in funzione dell’attività svolta. L’ispezione può essere pianificata e svolta nell’ambito di piani di controllo annuali e/o pluriennali oppure può essere condotta a seguito di rilievi di non conformità, di segnalazione esterna o di indagini delegate.
- ❖ **Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
- ❖ **Pericolo:** agente biologico, chimico o 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 umana e/o animale.

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

- ❖ **Pianificazione dell’ispezione:** preparazione dell’attività d’ispezione mediante individuazione del personale preposto (se non definiti in fase di programmazione), verifica dell’obiettivo, dei criteri, del campo e dall’esame preliminare della documentazione.
- ❖ **Procedimento amministrativo:** il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all’adozione di un provvedimento amministrativo.
- ❖ **Procedura:** un documento che descrive e fornisce evidenza di un processo, si connota come una successione dettagliata e logico-consequenziale di azioni tecnico-operative che ha lo scopo di mettere ogni operatore nella condizione di svolgere la propria attività in modo uniforme, per raggiungere e mantenere uno standard operativo.
- ❖ **Pubblico ufficiale:** soggetto che presta un pubblico servizio esercitando poteri autorizzativi e certificativi, che consentono la formazione o manifestazione di volontà della pubblica amministrazione.
- ❖ **Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente
- ❖ **Risultanze:** risultati della valutazione ottenuti dal confronto tra le evidenze rilevate rispetto ai criteri dell’ispezione.
- ❖ **Sistema informativo:** il complesso delle informazioni, generalmente contenute in un sistema informatico, riportanti i dati relativi alle ispezioni ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli.
- ❖ **Sorveglianza:** osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.
- ❖ **Ufficiale o agente di polizia giudiziaria:** qualifica attribuita agli operatori dei servizi di prevenzione in conformità agli artt. 55 e 57 C.P.P. e nei limiti della materia così come definita dalle specifiche norme di riferimento, in cui esercitano l’attività di controllo ufficiale.
- ❖ (“Art. 2 comma 11 D.lgs. 27/2021 11 - Al personale delle Autorità competenti di cui al comma 1, addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, è attribuita la qualifica di Ufficiale o Agente di Polizia Giudiziaria nei limiti del servizio cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite. Tale personale possiede la qualifica di pubblico ufficiale e può in ogni caso richiedere, ove occorra, l’assistenza della forza pubblica”).
- ❖ **Verifica:** controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.



 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

5. MODALITÀ OPERATIVE DEL CONTROLLO UFFICIALE:

Il controllo ufficiale si attua in diversi modi: audit, ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza, campionamento per analisi e ogni altra azione di controllo ritenuta necessaria dall'autorità competente.

Si distinguono in controlli ufficiali presenziali e controlli ufficiali da remoto. È suddiviso in tre fasi: prima del sopralluogo/verifica da remoto, durante il sopralluogo/verifica da remoto, dopo il sopralluogo/verifica da remoto.

Il controllo ufficiale va effettuato tenendo conto di quanto previsto dal codice di comportamento dei dipendenti delle Amministrazioni Pubbliche ed, in particolar modo, rispettando i principi di integrità, privacy, anticorruzione, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza, agendo in posizione di indipendenza e imparzialità ed astenendosi in caso di conflitto di interessi.

La programmazione adeguata delle attività di controllo ufficiale va eseguita sulla base dell'analisi del rischio, tenendo conto di uno studio preliminare dei fabbisogni e delle risorse impiegate o da impiegare (umane, strumentali ed economiche).

I piani di attività sono redatti dall'Autorità Competente cioè dai Responsabili o Direttori di Struttura o Servizio con il coinvolgimento del personale Tecnico della Prevenzione, tenendo conto delle indicazioni fornite dal personale incaricato dei controlli. Gli stessi piani vanno condivisi e comunicati formalmente prima dell'avvio delle attività, a tutti i professionisti interessati alla loro applicazione e vanno monitorati nel tempo per verificare il raggiungimento degli obiettivi assegnati.

Controlli Presenziali:

1) Attività da eseguire prima del sopralluogo:

- Eseguire una verifica preliminare della documentazione agli atti (fascicolo cartaceo/documentazione informatizzata presente nel sistema informativo ecc.) anche presente presso un'altra P.A. se del caso;

12 di 18

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano

Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957

email: direzione.generale@asl.oristano.it

PEC: protocollo@pec.asl.oristano.it

Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria

Via Carducci n. 35 Sede Oristano

Telefono: 0783/317766

email: dipartimento.prevenzione@asl.oristano.it

PEC: dipartimento.prevenzione@pec.asl.oristano.it

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

- Eseguire un controllo documentale sul possesso di attestazione di registrazione, accreditamento, Dichiarazione Inizio Attività, Autorizzazione o altro titolo abilitativo dell’OSA;
- Considerare la complessità dell’intervento (dimensioni dell’insediamento o del luogo o della complessità dei processi produttivi) e l’eventuale necessità di eseguire interventi congiunti, ai fini di programmare per tempo il sopralluogo con personale di altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione o con altri Enti (NAS, Polizia Locale, Capitaneria di Porto, ARPA, Vigili del Fuoco, Forze dell’Ordine, ecc.);
- Valutare la necessità di accertamenti strumentali presso l’insediamento (dotarsi degli strumenti necessari quali termometro, materiale per campionamento o per eseguire tamponi, ecc.);
- Se trattasi di intervento di particolare complessità o se vengono coinvolti altri Enti, condividere il mandato con la dirigenza di tali Enti;
- L’intervento va sempre eseguito da due professionisti deputati al controllo ufficiale, salvo casi particolari, in modo di garantire i principi citati nel terzo paragrafo.

2) Attività da eseguire durante il sopralluogo:

- Indossare i DPI in modo di adempiere alla normativa di tutela della salute dei lavoratori e prevenzione degli incidenti sul lavoro secondo le disposizioni impartite in materia, e/o l’abbigliamento previsto dalle apposite procedure in caso di campionamenti batteriologici per evitare inquinamenti secondari (guanti, camici e calzari monouso, ecc.);
- Presentarsi, qualificarsi con tesserino di riconoscimento ed esplicitare il motivo e l’obiettivo del controllo;
- Chiedere del titolare o legale rappresentante dell’impresa o delegato, identificarlo ed invitarlo a presenziare il controllo;
- Richiedere e valutare documentazione specifica in relazione alla tipologia di attività svolta (piano di autocontrollo ispirato ai principi del Sistema HACCP, procedure di gestione e controllo rischi specifici, ecc.);
- Eseguire una verifica in loco valutando, con check-list e/o modulistica appositamente predisposta (Piano di controllo regionale pluriennale (PCRP) 2025-2027, approvato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 9/19 DEL 12.02.2025 relativo ai controlli ufficiali) e alle altre attività ufficiali) i requisiti strutturali, impiantistici, di manutenzione e le condizioni igienico sanitarie dei locali; estendere il controllo a qualunque altra situazione o evidenza di propria competenza, qualora ritenuta utile o necessaria;

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano
Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957
email: direzione.generale@asloristano.it
PEC: protocollo@pec.asloristano.it
Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria

Via Carducci n. 35 Sede Oristano
Telefono: 0783/317766
email: dipartimento.prevenzione@asloristano.it
PEC: dipartimento.prevenzione@pec.asloristano.it

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

- Verificare che la documentazione agli atti corrisponda con lo stato di fatto;
- Redigere il verbale di controllo ufficiale (attualmente Modello 1 del PRIC), ex art. 13 Reg UE 625/2017 in cui si dovrà: Indicare in modo esplicito l’obiettivo del controllo; riportare oggettivamente quanto emerso sia dal controllo documentale che dal sopralluogo; riportare eventuali dichiarazioni del/dei soggetto/i che assistono al controllo; apporre la firma del personale che esegue il controllo e della controparte. In caso di rifiuto, riportare a verbale tale evenienza, rilasciando comunque una copia del verbale al soggetto che ha assistito al controllo.

Nel verbale di controllo ufficiale, si dovrà porre attenzione al fine di utilizzare una terminologia comprensibile, chiara e non suscettibile di interpretazioni; evitare di riportare valutazioni soggettive. Vanno riportate a verbale tutte le evidenze riscontrate. Per le eventuali non conformità si utilizza l’apposito modello delle non conformità (attualmente Modello 4 del PRIC), ai sensi del Reg. UE 625/2017. Nel caso in cui le non conformità rilevate prevedano l’irrogazione di sanzioni, riportare a verbale che verranno comminate specifiche sanzioni e che le stesse saranno notificate entro i termini di legge. Qualora vengano rilevate non conformità minori (che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali) il personale deputato al controllo impone nell’apposito verbale la risoluzione delle stesse, fissando un congruo termine ritenuto utile e concordato con la parte; l’ottemperanza alle imposizioni va successivamente verificata e di tale situazione deve essere fatta espressa menzione nel verbale. In tale fase, non è generalmente necessario dare avvio al procedimento sanzionatorio.

Laddove si evidenzino non conformità maggiori (che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali) l’Autorità Competente adotta e prescrive, attua o convalida, una volta informato dal personale deputato al CU, gli specifici provvedimenti in materia sulla base delle linee guida Regionali emanate allo scopo:

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

E’ sempre fatta salva la possibilità da parte del personale che esegue il controllo, in presenza di specifica situazione di particolare complessità/gravità non prevedibile, di richiedere l’intervento di altro personale con professionalità specifica anche per l’adozione di eventuali provvedimenti di competenza.



 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

3) Attività da eseguire dopo il sopralluogo:

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

- Registrare le attività eseguite nel sistema informativo regionale e nazionale;
- Redigere gli eventuali atti conseguenti al CU (sanzioni, sequestri, imposizioni, ecc.);
- Archiviare gli atti derivati dal controllo ufficiale.

Nel caso di mancata ottemperanza alle non conformità minori/maggiori il personale deputato ai controlli ufficiali informa e propone direttamente all'Autorità Competente l'adozione dello specifico provvedimento.

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

I controlli ufficiali da remoto:

Vanno eseguiti con le medesime modalità di quelli presenziali con l'eccezione dell'uso dell'abbigliamento tecnico e/o DPI, chiedendo al titolare dello stabilimento, con un preavviso non superiore alle 24H, di presentarsi presso gli uffici della struttura che esegue il controllo e redigendo e firmando gli appositi verbali. Tali interventi vanno registrati e archiviati in modo che ci sia evidenza dell'attività svolta (ad esempio: i controlli di farmacosorveglianza in Banca Dati Nazionale della Ricetta Elettronica Veterinaria sul corretto uso del farmaco veterinario).

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell'Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell'ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

NORMATIVA

- Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE.
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»).
- Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio 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.
- D.Lgs. 5 agosto 2022, n. 134 recante "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429" e il correlato D.M. 7 marzo 2023 (G.U. n. 113 del 16/05/23) "Manuale operativo per la gestione del sistema I&R".
- D.Lgs. 5 agosto 2022, n. 136 recante Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), e), f), h), i), l), n), o) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429
- Regolamento (UE) n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Legge n. 283/1962. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- Decreto Legislativo n. 150 del 2022 di attuazione della Riforma Cartabia (l. 134/2021): processo penale, sistema sanzionatorio, giustizia riparativa.

16 di 18

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano
Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957
email: direzione.generale@asloristano.it
PEC: protocollo@pec.asloristano.it
Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria

Via Carducci n. 35 Sede Oristano
Telefono: 0783/317766
email: dipartimento.prevenzione@asloristano.it
PEC: dipartimento.prevenzione@pec.asloristano.it

 ASL Oristano Azienda socio-sanitaria locale	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria SIAN – SVET A - SVET B - SVET C Regolamento dell’Autorità Competente per i Controlli Ufficiali nell’ambito della Sicurezza Alimentare REG. UE 625 - 2017 - D. Lgs. 27/2021	Sicurezza Alimentare Stesura 2025
---	--	--

- Decreto Legislativo 23 febbraio 2023 n. 18 “Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano”.
- Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176 “Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali”.
- Decreto Legislativo n. 190/2006: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (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.
- Decreto Legislativo n. 27/2021 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Decreto Legislativo n. 32/2021 relativo al finanziamento dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.
- Decreto Legislativo n. 231/2017 relativo alle sanzioni per le violazioni del Reg UE 1169/2011.
- Accordo Stato-Regioni 7 febbraio 2013 “Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria”.
- Circolare n. 27904 del 05.07.2023, avente oggetto “Indicazioni per l’applicazione dell’istituto della diffida di cui all’art. 1, comma 3 del D.L. n. 91/2014 (cd “Campolibero”), convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014, n. 116 e successive modificazioni, in caso di violazioni della normativa applicabile ai settori di cui al d. lgs. n. 27/2021”.
- “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti” del 5 maggio 2021 CSR;
- Procedure operative per l'esecuzione dei controlli ufficiali nei settori di cui all'articolo 2, comma 1, del D.Lgs. n. 27/2021. Allegato alla DGR n. 29/05 del 07/08/2024.
- Piano pluriennale nazionale integrato redatto dal Ministero della Salute relativo ai controlli ufficiali e altre attività ufficiali per la sicurezza alimentare e la lotta alle frodi lungo la filiera produttiva.
- Piano di controllo regionale pluriennale (PCRP) 2025-2027 relativo ai controlli ufficiali e altre attività ufficiali (Allegato A alla Delib.G.R. n. 9/19 del 12.2.2025).

Normativa nazionale e regionale inerente alla tutela della risorsa idropotabile (se vuoi specificare):

- D. Lgs 3 aprile 2006, n. 152. Norme in materia ambientale (GU Serie Generale n.88 del 14-04-2006 - Suppl. Ordinario n. 96).



Legge regionale 6 dicembre 2006, n. 19 Disposizioni in materia di risorse idriche e bacini idrografici.
• Piano di Tutela delle Acque della Regione Sardegna, approvato con Deliberazione N. 14/16 del 4.4.2006.

• Regolamenti comunali di igiene degli alimenti e delle bevande.

18 di 18

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano

Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957

email: direzione.generale@asloristano.it

PEC: protocollo@pec.asloristano.it

Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria

Via Carducci n. 35 Sede Oristano

Telefono: 0783/317766

email: dipartimento.prevenzione@asloristano.it

PEC: dipartimento.prevenzione@pec.asloristano.it