

## **CONTROLLI SULLE IMPRESE**

**(art. 25 comma 1 lettere a e b del D.lgs 33/2013)**

### **Elenco tipologie di controllo**

il Servizio di Sanità Animale, in veste di "Autorità competente" in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, effettua "controlli ufficiali" sulle imprese alimentari, nello specifico, controlli sulla salute e benessere animale negli allevamenti in ottemperanza ai programmi comunitari, nazionali e regionali, sulla prevenzione, il controllo, la sorveglianza e l'eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali, comprendenti le norme che disciplinano l'anagrafe zootecnica.

I metodi e le tecniche di controllo utilizzate sono le seguenti:

- 1) monitoraggio: la 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 e di benessere degli animali
- 2) sorveglianza: l'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;
- 3) verifica: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;
- 4) audit: un 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;
- 5) ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali;
- 6) campionamento per l'analisi: il 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 degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali;

### **Tipologia d'impresa interessata ai controlli**

Tutti gli allevamenti zootecnici presenti nel territorio della Provincia del Medio Campidano sono soggetti a 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.

### **Criteri e relative modalità di svolgimento dei controlli**

#### **Elenco tipologie di controllo**

il Servizio di Sanità Animale, in veste di "Autorità competente" in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, effettua "controlli ufficiali" sulle imprese alimentari, nello specifico, controlli sulla salute e benessere animale negli allevamenti in ottemperanza ai programmi comunitari, nazionali e regionali, sulla



prevenzione, il controllo, la sorveglianza e l'eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali, comprendenti le norme che disciplinano l'anagrafe zootecnica.

I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata tenendo conto:

- a) dei suddetti programmi di controllo e prevenzione, normativamente predefiniti, i quali prevedono, a monte, controlli obbligatori su allevamenti estratti casualmente o anche sulla totalità degli allevamenti;
- b) dei rischi identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti (in particolare sulla base dei rischi associati a malattie infettive e diffuse);
- c) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- d) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- e) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità alla normativa.
- f) della possibilità di effettuare controlli ufficiali su base ad hoc (non preventivabili). Numerosi controlli avvengono a seguito di una valutazione contingente del rischio, oppure su richiesta da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) o anche su richiesta da parte di altre autorità.

I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'Operatore come nel caso degli audit o per migliorare l'efficacia dei controlli stessi.

I Veterinari ufficiali ASSL assicurano l'efficacia, l'efficienza e l'appropriatezza dei controlli ufficiali, l'assenza di conflitti di interesse, l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali a tutti i livelli, il coordinamento e la cooperazione efficaci ed efficienti tra le diverse unità della ATS-ASSL competenti a effettuare i controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

I controlli ufficiali sono eseguiti secondo procedure documentate. Dette procedure comportano informazioni e istruzioni per il personale che esegue i controlli ufficiali.

L'elenco delle procedure documentate è disponibile in modalità continua in un'apposita cartella condivisa via web tra il personale della ATS-ASSL denominata "Sanità Animale Condivisa".

### **Obblighi e adempimenti che le imprese sono tenute a rispettare**

- 1) rispettare i requisiti generali in materia d'igiene e, più in generale, garantire la conformità alle normative in materia di sicurezza alimentare, salute e benessere animale;
- 2) consentire l'accesso nei propri stabilimenti ai Veterinari e al Personale ATS-ASSL in quanto titolari del ruolo di "Autorità competente" in materia di sicurezza alimentare, salute e benessere animale;
- 3) coadiuvare il personale ATS-ASSL nell'assolvimento dei compiti di controllo e prevenzione.

Il Direttore del Servizio  
Dr. Enrico Vacca

Sanluri 23.02.2018