

**Servizio di Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche - SIAPZ – ATS Sardegna - ASSL Sanluri**

**Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese (art. 25 comma 1 lettere a e b del d.lgs 33/2013)**

| <b>I metodi e le tecniche di controllo utilizzate sono le seguenti</b>   | <b>Tipologia d'impresa interessata ai controlli</b>   | <b>Criteri e relative modalità di svolgimento dei controlli</b>  | <b>Obblighi e adempimenti che le imprese sono tenute a rispettare</b>  |
|--|---|--|--|
| <p><b>«controllo ufficiale»:</b> 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 e sul benessere degli animali</p> <p><b>«monitoraggio»:</b> 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;</p> <p><b>«sorveglianza»:</b> 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;</p> <p><b>«verifica»:</b> il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;</p> <p><b>«ispezione»:</b> l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali</p> | <p><b>Allevamenti zootecnici</b> 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.</p> <p><b>Operatori del Settore Alimentare - OSA</b> della Provincia del Medio Campidano operanti nei settori della produzione trasformazione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine animale in particolare Latte e derivati;</p> <p><b>Operatori del Settore dei Mangimi - OSM</b> della Provincia del Medio Campidano operanti nei settori della produzione trasformazione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione dei Mangimi;</p> | <p>I criteri e le modalità di svolgimento sono basati su una valutazione dei rischi e su una frequenza appropriata come definito dalla vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere animale (tenendo conto ad esempio: dei rischi identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti; 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; dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti; di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità alla normativa).</p> <p>Gli Operatori del Settore Alimentare da sottoporre a controlli ufficiali possono essere individuati, pertanto, sulla base dei rischi associati a malattie infettive e diffuse, o mediante estrazione casuale, o sulla base del settore specifico trattato, o su richiesta dell'operatore, o su richiesta di altre autorità, etc.).</p> <p>I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore come nel caso degli</p> | <p>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;</p> <p>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;</p> <p>3) coadiuvare il personale ATS-ASSL nell'assolvimento dei compiti di controllo e prevenzione.</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali;</p> <p>«<b>audit</b>»: 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;</p> <p>«<b>campionamento per l'analisi</b>»: 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;</p> |  | <p>audit. I Veterinari ufficiali ASL assicurano l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali a tutti i livelli.</p> |  |
|--|--|---|--|

Sanluri 15/02/2018  
Direttore del Servizio Igiene degli  
Allevamenti e Produzioni Zootecniche  
Dr. Felice Luciano Cocco