	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 1 di 10

ALLEGATO ALLA
DETERMINAZIONE N. 784105
DEL 22 DIC. 2016

Premessa

La procedura "Gestione non conformità" rientra nel quadro dei comportamenti aziendali relativi all'attività di Controllo Ufficiale svolti dagli operatori afferenti ai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, così come previsto dall'art. 8, comma 1, Regolamento (CE) 882/2004, che così recita: "i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate.....".

Questa procedura si armonizza con:

- L' "Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: «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 degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». GU Serie Gen. n. 73 del 27-3-2013 - Supplemento Ordinario n. 22", recepito con DGRM n. 1741, del 27 dicembre 2013.
- La Determina del Direttore Generale ASUR n. 479, del 8 luglio 2015 : "Controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare - Conferimento funzioni di autorità competente per l'assunzione dei provvedimenti previsti dal Reg. (CE) 882/2004";
- La DGRM n. 1508 del 5.12.2016 DGRM n. 1508, del 05 dicembre 2016, recepimento: - Intesa n° 212/CSR del 10 novembre 2016 ai sensi dell'art. 8, comma 6 della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante : " Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 882/2004 e 854/2004"-.

Scopo

La procedura si prefigge di:

1. Definire le modalità per la gestione delle inadeguatezze/non conformità rilevate durante i controlli ufficiali in una logica di uniformità dei comportamenti, imparzialità, coerenza, appropriatezza e trasparenza nei confronti dell'impresa e del consumatore;
2. Definire i compiti, le responsabilità e gli obblighi del personale addetto al controllo ufficiale;
3. Raccogliere le informazioni derivate dagli esiti dei controlli ufficiali per la programmazione dei controlli successivi secondo una valutazione del rischio e una frequenza appropriata;
4. Predisporre un sistema di gestione delle inadeguatezze/non conformità per la valutazione delle azioni da adottare nel caso in cui l'operatore non ponga rimedio alla situazione rilevata.


Campo di applicazione

Tutte le inadeguatezze/non conformità rilevate nell'ambito dell'attività svolta da un'impresa a seguito dei controlli ufficiali svolti dai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, nei settori della filiera dei mangimi, degli alimenti, della tutela della salute e del benessere animale, per i quali non siano previste procedure specifiche.

Terminologia e Abbreviazioni

Impresa: qualsiasi soggetto, pubblico o privato, con o senza scopo di lucro, operante nel settore dei mangimi, degli alimenti e degli allevamenti [Reg. (CE) 178/2002: "impresa alimentare" ed "impresa del settore dei mangimi"].

Operatore del settore alimentare/dei mangimi (OSA)/(OSM): la persona, fisica o giuridica, responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare e/o nell'impresa dei mangimi posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/2002).

	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 2 di 10

Stabilimento/Insediamento produttivo: il luogo fisico dove opera l'impresa.

Ispettori: operatori individuati tra il personale del ruolo sanitario della dirigenza e del comparto (Veterinari, Medici, Biologi, Chimici e Tecnici della prevenzione).

Inadeguatezza (NA): la mancanza parziale di un requisito/procedura previsto dalla normativa sanitaria in materia di mangimi, di alimenti e dalle norme per la tutela della salute e del benessere animale (nc minore di cui alla DGRM n. 1508 del 5.12.2016)

Non Conformità (NC): la mancanza totale di un requisito/procedura previsto dalla normativa sanitaria in materia di mangimi, di alimenti e dalle norme per la tutela della salute e del benessere animale (NC grave di cui alla DGRM n. 1508 del 5.12.2016)

Scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento: modulo predisposto per la descrizione della inadeguatezza, del requisito/procedura carente, della tempistica per l'adeguamento e dei diritti alla difesa.

Atti dei provvedimenti previsti dall'art. 54 del Reg. (CE) 882/2004: moduli relativi ai provvedimenti emessi dalle ACL nei confronti dell'OSA/OSM.

Autorità competente: autorità competenti, ai sensi del D.Lgs. 193/2007, sono: il Ministero della salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze. Ai fini dell'applicazione della presente procedura le "Autorità competenti locali" sono quelle individuate nella Determina ASUR n° 479/2015.

Autorità Giudiziaria (AG): Autorità Giudiziaria territorialmente competente.

Procedimento amministrativo: il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo.


Fascicolo dell'impresa: fascicolo destinato a contenere tutti gli atti relativi ai controlli effettuati, compresi i documenti relativi alla registrazione/riconoscimento.

Sistema informativo: sistemi informativi (SSII) riconosciuti dalla Regione Marche, ove sono riportati i dati relativi ai controlli ufficiali e agli eventuali provvedimenti scaturiti dal rilievo di inadeguatezze/non conformità.

Verbale di Accertamento e Contestazione (V.A.C.): atto di contestazione compiuto al termine dell'accertamento e da cui prende avvio il procedimento sanzionatorio amministrativo, secondo la L. 689/1981.

Microimpresa: per gli scopi della presente procedura, viene considerata tale l'impresa che svolge la propria attività in "stabilimenti di alimenti che operano prevalentemente al dettaglio" di cui al DDPF VSA n. 38/2013, per i quali la classificazione degli stabilimenti in base al rischio va eseguita per categorie omogenee di attività.

In ogni caso sono escluse dalla definizione di microimprese le tipologie di stabilimenti indicate nell'allegata Tabella "A".

	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 3 di 10

Descrizione delle Attività

Rilievo e gestione delle inadeguatezze/non conformità

Durante l'attività di controllo ufficiale è possibile riscontrare la mancanza, parziale o totale, di un requisito / procedura.

Le inadeguatezze/non conformità possono interessare:

- i requisiti strutturali ed organizzativi, ovvero quei requisiti e quelle attività che sono necessarie per mantenere un livello igienico-sanitario adeguato nell'ambito dell'impresa (es. formazione del personale, lotta agli infestanti, sanificazione, selezione dei fornitori, conservazione dei prodotti, gestione dei rifiuti, igiene del personale, manutenzione degli impianti e delle attrezzature, qualità dell'acqua, confezionamento ...);
- i requisiti del processo produttivo, ovvero quelle procedure basate sui principi del sistema HACCP e inserite nel Manuale di Autocontrollo Aziendale [es. art. 5 Reg.(CE) 852/2004 "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo"];
- i requisiti del prodotto finito, ovvero i prodotti alimentari, i mangimi e gli animali vivi (es. etichettatura, criteri microbiologici, identificazione, ...).


Le carenze dei requisiti /procedure devono essere sempre analizzate in un'ottica di sistema e occorre valutarne il loro impatto sulla base delle seguenti caratteristiche: **estensione** (numero dei processi coinvolti); **sistematicità** (numero di volte in cui l'evento è accaduto); **intensità** (incidenza sul sistema di gestione); **criticità** (importanza del processo in cui si manifesta); **influenza** (impatto negativo sul prodotto finale).

Fasi del processo "Inadeguatezza"

<i>Controllo ufficiale e rilievo Inadeguatezze</i>	<p>Al termine del controllo ufficiale gli Ispettori, dopo aver redatto il verbale/scheda di controllo ufficiale secondo le procedure in uso, in caso di rilievo di inadeguatezza di un requisito/procedura che non pregiudichi la sicurezza alimentare, la salute e/o il benessere animale, compilano la "Scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento" ponendo in evidenza quanto citato dall'art. 6, comma 7, del D.Lgs. 193/2007 (Allegato 1). Gli Ispettori, nell'utilizzare la " Scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento ", provvedono a riportare: l'evidenza/e della/e inadeguatezza/e; l'indicazione dei requisiti disattesi e i giorni concessi per l'adeguamento; omettendo la descrizione dettagliata delle evidenze , in quanto già riportata nel verbale/scheda di controllo ufficiale. La notifica della "scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento" viene effettuata con nota di trasmissione a firma del Direttore dell'U.O.C..</p> <p>In merito ai giorni per l'adeguamento, di norma, possono essere prescritti fino a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 giorni per le imprese che <u>non rientrano</u> nella definizione di "microimpresa" di cui alla presente procedura - 40 giorni per le imprese <u>che rientrano</u> nella definizione di "microimpresa" di cui alla presente procedura. - 60 giorni per mancanza/e parziale/i di requisito/i strutturale/i.
--	--




<p>I</p> <p><i>verifica risoluzione Inadeguatezze</i></p>	<p>Gli Ispettori, a seguito di notifica della " Scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento ", considerate le eventuali richieste di proroghe da parte dell'impresa, effettuano una verifica entro il doppio del tempo prescritto per l'adeguamento, calcolato a partire dalla scadenza del termine concesso, valutando: la congruità, la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'Impresa/dall'OSA/OSM; attraverso la verifica: del trattamento della/e inadeguatezza/e ; dell'identificazione e rimozione delle cause; dell'efficacia delle misure messe in atto, finalizzate a prevenire il ripetersi della/e inadeguatezza/e.</p> <p>In caso di mancata risoluzione della/e inadeguatezza/e, <u>predispongono il V.A.C. e l'atto dei provvedimenti</u> previsti dall'art. 54, comma 2 , lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004 - (Allegato 7a).</p> <p>L'atto dei provvedimenti, a firma del Direttore U.O.C. (Allegato 7a), viene notificato all'OSA/OSM ed al Legale Rappresentante dell'Impresa. In merito ai giorni concessi per l'adeguamento possono essere prescritti al massimo gli stessi tempi indicati nella "Scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento", senza possibilità di ulteriori proroghe.</p>
<p>II</p> <p><i>verifica risoluzione Inadeguatezze</i></p>	<p>Gli Ispettori, a seguito di notifica dell'atto dei provvedimenti di cui all'art. 54, co.2, lett. a), del Reg. (CE) 882/04, effettuano una verifica entro 10 giorni dalla scadenza del termine concesso, valutando la congruità, la completezza e l'efficacia delle azioni correttive intraprese. In caso di inottemperanza, gli Ispettori predispongono <u>l'atto per la sospensione</u>, totale o parziale dell'attività, prevista dall'art. 54, comma 2, lettera e)/f), del Reg. (CE) n. 882/2004 - (Allegato 5a/6).</p>
<p>III</p> <p><i>verifica rispetto provvedimento Direttore. U.O.C.</i></p>	<p>Gli Ispettori verificano il rispetto del provvedimento emanato dal Direttore dell' U.O.C.. In caso di inottemperanza , qualora questa comporti la violazione dell'art. 650 C.P., gli Ispettori procederanno con la denuncia alla A.G. competente .</p>

	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 5 di 10

IV <i>verifica risoluzione Inadeguatezze</i>	A seguito della comunicazione da parte dell'Impresa - OSA/OSM - della risoluzione della/e non conformità, gli Ispettori effettuano una verifica al fine della predisposizione <u>dell'atto di revoca</u> - (allegato 8/11).
--	---

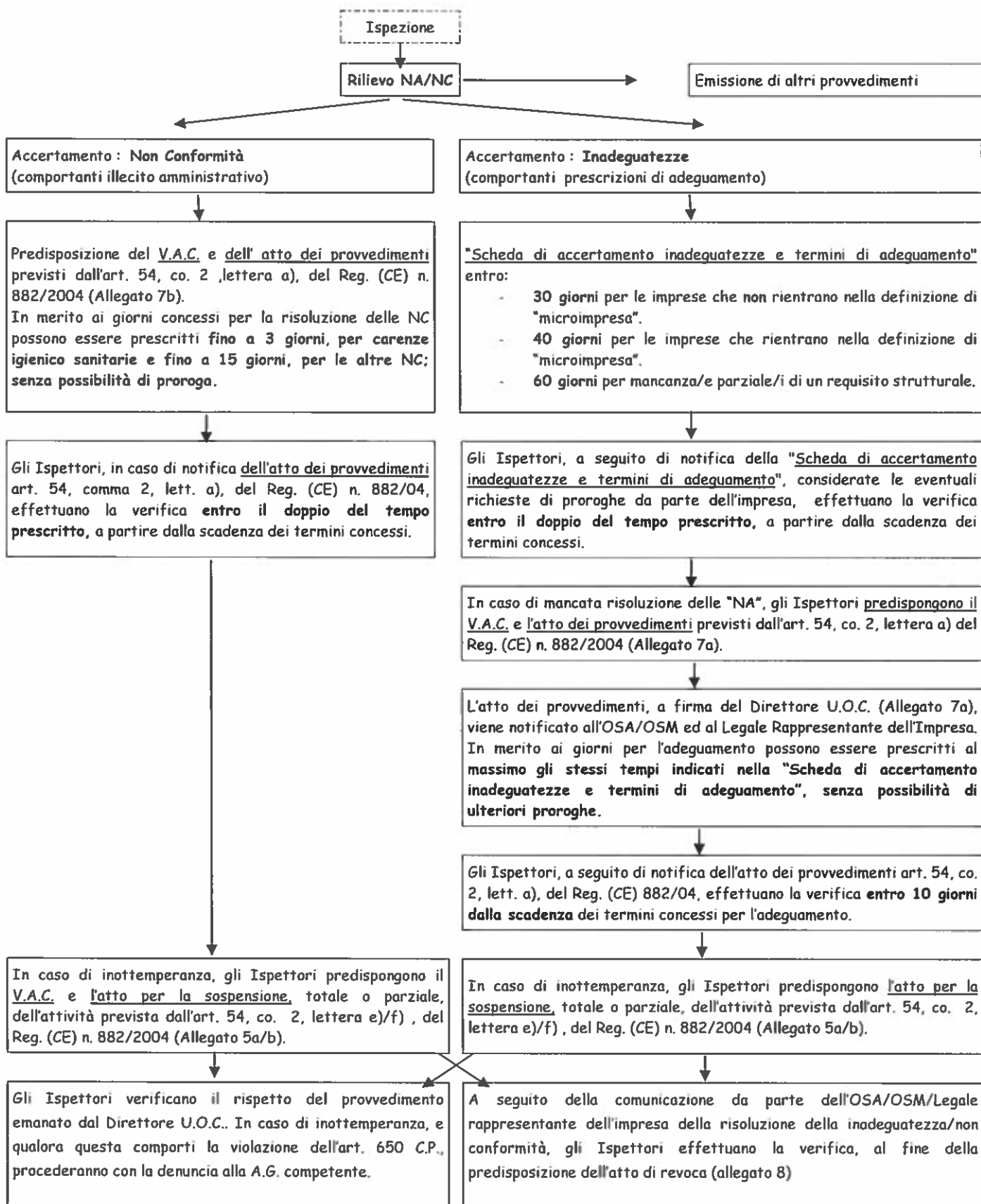
Fasi del processo "Non Conformità"


<i>Controllo ufficiale e rilievo non conformità</i>	<p>Al termine del controllo ufficiale gli Ispettori, dopo aver redatto il verbale/scheda di controllo ufficiale, in caso di rilievo di non conformità per mancanza di un requisito/procedura che pregiudichi la sicurezza alimentare, la salute e/o il benessere animale, predispongono il <u>V.A.C. e l'atto dei provvedimenti</u> previsti dall'art. 54, comma 2, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004 - (Allegato 7b).</p> <p>In merito ai giorni concessi per l'adeguamento possono essere prescritti al massimo fino a 3 giorni, per le carenze igienico sanitarie; e fino a 15 giorni, per le altre non conformità, senza possibilità di accedere a proroghe.</p> <p>Inoltre, ove dovuto, gli Ispettori predispongono ulteriori provvedimenti quali:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Verbale di sequestro amministrativo (allegato 2) / sanitario (allegato 3) comprensivo di decreto di conferma di sequestro - (allegato 4);</i> 2) <i>Attivazione del sistema di allerta per il ritiro/riciamo dei prodotti alimentari o mangimi;</i> 3) <i>Atti dei provvedimenti previsti dall'art. 54, comma 2, lettera e) / f), del Reg. (CE) n. 882/2004 - (Allegato 5b/6);</i> 4) <i>Rapporto relativo ad ipotesi di reato da inviare all' Autorità Giudiziaria ;</i> 5) <i>Ulteriori controlli ufficiali (ispezione, audit, campionamento) per eventuali specifiche determinazioni;</i> 6) <i>Segnalazione ad altri Uffici/Enti;</i> 7) <i>Atti dei provvedimenti previsti dall'art. 54, comma 2, lettera h), d), del Reg. (CE) n. 882/2004 (Allegato 10), per l'immediato invio alla distruzione, o per la destinazione ad uso diverso degli alimenti/mangimi - (Allegato 9).</i>
<i>Trasmissione provvedimenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gli atti dei provvedimenti previsti dall'art. 54, comma 2, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004, a firma del Direttore dell' U.O.C. (Allegato 7b), vengono notificati all'OSA/OSM ed al Legale Rappresentante dell'Impresa ; ✓ La conferma dell'eventuale sequestro e gli atti di cui all'art. 54, comma 2, lettera e)/f), del Reg. (CE) n. 882/04, a firma del Direttore dell' U.O.C., vengono notificati all'OSA/OSM ed al Legale Rappresentante dell'Impresa; ✓ Per l'eventuale attivazione del Sistema Allerta si fa riferimento al DDPF n. 15/VSA del 27/01/2009 ed alla DGRM n. 1454, del 15/10/2012.
I <i>verifica risoluzione Non conformità</i>	<p>Gli Ispettori, in caso di notifica dell'atto dei provvedimenti di cui all'art. 54, comma 2, lett. a), del Reg. (CE) n. 882/04, effettuano una verifica entro il doppio del tempo prescritto per l'adeguamento, a partire dalla scadenza dei termini concessi, valutando la congruità, la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate. In caso di inottemperanza, gli Ispettori predispongono il <u>V.A.C. e l'atto per la sospensione</u>, totale o parziale, dell'attività prevista dall'art. 54, comma 2, lettera e)/f), del Reg. (CE) n. 882/2004 - (Allegato 5b).</p>

	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 6 di 10

II <i>verifica rispetto provvedimento Direttore. U.O.C.</i>	Gli Ispettori verificano il rispetto del provvedimento emanato dal Direttore dell'U.O.C. In caso di inottemperanza, e qualora questa comporti la violazione dell'art. 650 C.P., gli Ispettori procederanno con la denuncia alla A.G. competente .
III <i>verifica risoluzione Non conformità</i>	A seguito della comunicazione da parte dell'OSA/OSM/Legale rappresentante dell'impresa della risoluzione delle non conformità, gli Ispettori effettuano una verifica al fine della predisposizione <u>dell'atto di revoca</u> - (allegato 8/11).

QUADRO SINOTTICO



	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 8 di 10

Controlli ufficiali supplementari - Precisazioni

In riferimento all'applicazione dell'art. 28 del Reg. (CE) n. 882/2004, si specifica quanto segue:

- in caso di rilievo di NA/NC per violazione di articolo di legge relativo a requisiti delle imprese, il controllo supplementare sul campo è soggetto a pagamento, secondo le modalità previste dal D.Lgs. n. 194 del 19/11/2008;
- in caso di rilievo di NA/NC per violazione di articolo di legge relativo a requisiti documentali, per i quali la verifica dell'adeguamento richiede di ritornare presso le imprese, il controllo supplementare sul campo è soggetto a pagamento;
- in caso di rilievo di NA/NC per violazione di articolo di legge relativo a requisiti documentali, per i quali la verifica dell'adeguamento non richiede di ritornare presso le imprese (es. documentazione autocontrollo), si provvede alla verifica dei documenti fatti pervenire dall'impresa (OSA/OSM/Legale rappresentante) redigendo apposito verbale comprovante l'adeguamento. Questa attività non prevede costi aggiuntivi per le imprese;
- per le imprese alimentari soggette a controllo ufficiale supplementare, gli Ispettori addebitano le spese applicando il costo orario del servizio, ai sensi dell'Allegato C, Sezione I, del D.Lgs. 194/2008, con l'eventuale aggiunta del costo delle analisi di Laboratorio, da corrispondere direttamente alla struttura che le ha effettuate.

Gli Ispettori, al termine del controllo, provvederanno a determinare la tariffa ed emettere la relativa bolletta prevista dal DM 24/01/2011.

Archiviazione

Tutti gli atti inerenti alla gestione delle NA/NC, a partire dal primo verbale/scheda di controllo ufficiale, vengono registrati nei SSII riconosciuti dalla Regione Marche.

L'archiviazione della documentazione prodotta avviene con le seguenti modalità:

archiviazione informatizzata:

- i documenti di cui al controllo ufficiale (verbale/scheda di controllo ufficiale, rilievo NA/NC, verbale di sequestro, verbale di verifica di adeguamento alle prescrizioni, ecc.) vengono registrati sui sistemi informativi riconosciuti dalla Regione Marche;
- i documenti quali: ordinanze; decreto di conferma del sequestro; lettere di trasmissione; etc. vengono registrati e protocollati tramite il sistema "Paleo".

archiviazione cartacea:

l'archiviazione cartacea avviene nel fascicolo relativo all'impresa, garantendo la rintracciabilità e la disponibilità di tutti i documenti per gli eventuali successivi controlli, interni ed esterni.

Verifica interna

Annualmente il Direttore dell' U.O.C., o suo delegato, valuta l'attività svolta dagli Ispettori, nell'ambito delle attività di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali.



ALLEGATI

Tabelle:

Tabella A - Tipologie di stabilimenti che sono esclusi dalla definizione di microimpresa;

Tabella B - Matrice delle Responsabilità.

Modulistica:

Allegato 1 - Scheda di accertamento inadeguatezze e termini di adeguamento;

Allegato 2 - Verbale di sequestro amministrativo;

Allegato 3 - Verbale di sequestro sanitario;

Allegato 4 - Decreto di conferma del sequestro sanitario;

Allegato 5 (5a-5b) - Atto dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera e), del Reg. (CE) n. 882/2004 -
(Sospensione attività registrata);

Allegato 6 - Richiesta dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera f), del Reg. (CE) n. 882/2004 -
(Sospensione/Revoca attività riconosciuta);

Allegato 7 (7a-7b) - Atto dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004 -
(Ordinanza di adeguamento);

Allegato 8 - Atto di Revoca dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera e)/f), del Reg. (CE)
n. 882/2004;

Allegato 9 - Atto dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera d), del Reg. (CE) n. 882/2004 -
(utilizzo per fini diversi);

Allegato 10 - Atto dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera h), del Reg. (CE) n.882/2004 -
(Ordinanza di invio alla distruzione).

Allegato 11 - Richiesta di revoca dei provvedimenti previsti dall'art. 54, co. 2, lettera e)/f), del Reg. (CE)
n. 882/2004 - (Sospensione attività riconosciuta)


	ASUR MARCHE Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti	
	Procedura Gestione Non Conformità [Ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004]	pag. 10 di 10

TABELLA A

Tipologie di stabilimenti che sono esclusi dalla definizione di microimpresa
1. tutti gli stabilimenti riconosciuti;
2. tutti gli stabilimenti registrati e soggetti al pagamento delle tariffe previste dal D.Lgs. n. 194/2008.
3. produzione di conserve alimentari vegetali
4. laboratori annessi/connessi a macellerie
5. laboratori annessi/connessi a pescherie
6. produzione di formaggi freschi
7. gastronomie/rosticcerie
8. pasticceria fresca
9. ristorazione pubblica di tipologia 4 (attività di preparazione alimenti configurabile come attività di ristorazione tradizionale comprensiva di self-service, catering, agriturismo)
10. ristorazione collettiva con preparazione

TABELLA B

Attività	Ispettori	Direttore UOC	Amministrativi
Verbale/scheda di controllo ufficiale	R		
Verbale di Accertamento e Contestazione	R	I	
Scheda di accertamento NA	R	I	
Verbale di sequestro amministrativo/sanitario	R	I	
Attivazione del sistema di allerta per il ritiro/richiamo dei prodotti alimentari o mangimi	C	R	
Atto dei provvedimenti previsti dall'art. 54, comma 2 , lettera e)/f), del Reg. (CE) n. 882/2004	C	R	
Atto del provvedimento previsto dall'art. 54, comma 2, lettera d), del Reg. (CE) n. 882/2004	C	R	
Atto dei provvedimenti previsti dall'art. 54, comma 2, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004	C	R	
Atti per accertare e trasmettere ipotesi di reato in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale	R	I	
Segnalazione/Trasmissione ad altri uffici/enti	C	R	
Rapporto alla AG ai sensi dell'art. 650 C.P.	R	I	
Atto di revoca dei provvedimenti di sospensione totale o parziale dell'attività	C	R	
Convalida sequestro amministrativo/sanitario	C	R	
Atto di revoca dei provvedimenti di sospensione totale o parziale dell'attività	C	R	
Sottoscrizione della richiesta alla P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare di Sospensione/Revoca del riconoscimento dello stabilimento secondo le modalità di cui all' allegato G del DdPF n. 255/VSA_04 del 25/10/2006	C	R	

Legenda : R = responsabile diretto per l'attività C = collabora all'attuazione dell'attività I = informato

Dipartimento di Prevenzione
UOC.....
Via
Sede.....
Tel.....

SCHEDA n. in riferimento a VERBALE/SCHEDA DI CONTROLLO UFFICIALE n.

Eseguito in data _____	dalle ore _____	alle ore _____
Ditta _____	PRESENTE AL MOMENTO DELLA VISITA	
Con sede in _____	_____	
Via _____	Nato a _____	il _____
VERBALIZZANTI		

SCHEDA DI ACCERTAMENTO INADEGUATEZZE E TERMINI D'ADEGUAMENTO

DESCRIZIONE:	REQUISITO CARENTE	GIORNI PER L'ADEGUAMENTO

LA RISOLUZIONE DELLE INADEGUATEZZE SOPRA DESCRITTE DOVRA' ESSERE EFFETTUATA ENTRO I TERMINI SOPRA INDICATI, CHE DECORRONO DALLA DATA DI NOTIFICA DEL PRESENTE VERBALE

Constatata la violazione degli obblighi previsti dalle norme di riferimento, sono stati sopra indicati i giorni, naturali e consecutivi, concessi per la risoluzione delle inadeguatezze rilevate, il cui adempimento dovrà essere comunicato, in forma scritta, allo scrivente Servizio. Il mancato adempimento di quanto prescritto, entro i termini stabiliti ed in assenza di giusta causa, da comunicarsi immediatamente per iscritto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 1000 (mille) ed € 6000 (seimila), ai sensi dell'art. 6 comma 7 del D.Lgs 193/2007.

Gli ispettori sono incaricati dell'osservanza e delle verifiche della presente disposizione che è da intendersi anche quale comunicazione di avvio del procedimento, ai sensi dell'art. 8, della L. 241/90.

I responsabili dell'istruttoria sono gli ispettori di cui sopra, operanti presso il Servizio in intestazione.

E' possibile presentare scritti difensivi (o chiedere di essere sentiti), al Direttore Generale ASUR, via Oberdan 2, 60122 Ancona, entro 30 gg dalla notifica della presente scheda.

Si informa inoltre che a fronte di giustificata e documentata motivazione è possibile richiedere una proroga dei termini sopra fissati inviando istanza al Servizio degli ispettori accertatori.

I VERBALIZZANTI



Area Vasta n.

VERBALE DI SEQUESTRO CAUTELARE AMMINISTRATIVO (Allegato 2)

Direzione tecnica per la prevenzione collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti "Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione

UOC.....

Via.....

Sede.....

Tel.....

VERBALE DI SEQUESTRO CAUTELARE AMMINISTRATIVO n. ____ allegato al Verbale/scheda di controllo ufficiale del ____ n. ____

Addi ____ alle ore ____ i sottoscritti U.P.G. ____ dipendenti dell'ASUR Marche Area

Vasta ____ Servizio ____ si sono recati presso ____

____ di cui è titolare ____

____ ove alla presenza di ____

nato il ____ a ____ residente a ____ Via ____

Documento ____ che ha assistito in qualità di ____ hanno proceduto ai

sensi dell'art. 13 della Legge 24/11/1981, n. 689 al sequestro cautelare amministrativo di :

Il sequestro è stato effettuato a seguito di ____

La suddetta merce è stata riposta in ____

ed allo scopo di evitare manomissioni è stata sigillata con piombino recante l'intestazione di questo Servizio, previa applicazione di apposito cartellino descrittivo della merce, riportante la data, il numero del presente verbale, il nome del detentore della merce, la firma dei sottoscritti e del detentore. La merce sequestrata viene affidata in custodia a tutti gli effetti di legge al Sig. ____ al quale vengono ricordate le norme di cui agli art. 334-335-349 del C.P., relative alle responsabilità penali cui andrebbe incontro in caso di rottura o manomissione dei sigilli ovvero di asportazione o sottrazione delle cose sequestrate e che, presente a tutte le operazioni, in merito al sequestro, spontaneamente dichiara _____

Il presente verbale viene redatto in n. ____ copie che, previa lettura, l'interessato ha sottoscritto ritirandone copia conforme.

Avverso il presente provvedimento l'interessato può proporre istanza di opposizione in carta semplice, da inviare alla Direzione Generale ASUR Marche, Via Oberdan 2-60122 Ancona, presentando scritti difensivi e/o documenti.

Fatto, letto confermato e sottoscritto in luogo e data di cui sopra .

IL CUSTODE DELLA MERCE

I VERBALIZZANTI



Area Vasta n°

VERBALE DI SEQUESTRO CAUTELATIVO SANITARIO (Allegato 3)

Direzione tecnica per la prevenzione collettiva Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti "Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione UOC... Via... Sede... Tel...

VERBALE DI SEQUESTRO CAUTELATIVO SANITARIO n. ... allegato al Verbale/scheda di controllo ufficiale del ... n. ...

Addì ... alle ore ... i sottoscritti U.P.G. ... dipendenti dell'ASUR Marche Area Vasta ... Servizio ... si sono recati presso di cui è titolare ... nato il ... a residente a ... via ... documento ... che ha assistito in qualità di ... hanno proceduto a norma dell'art. 1 della L. 283/62 e dell'art. 20 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, ad effettuare un sequestro cautelativo delle sostanze alimentari di seguito riportate:

Sono stati effettuati / Non sono stati effettuati prelevamenti da sottoporre ad analisi presso ... (verbale di prelevamento n. ...) in quanto si è ravvisata la necessità ed urgenza, a tutela della salute pubblica di non lasciare in libera disponibilità del detentore durante le more delle analisi, trattandosi di prodotti ...

La suddetta merce è stata riposta in ... ed allo scopo di evitare manomissioni è stata sigillata con piombino recante l'intestazione di questo Servizio, previa applicazione di apposito cartellino descrittivo della merce riportante la data, il numero del presente verbale, il nome del detentore della merce, la firma dei sottoscritti e del detentore. La merce sequestrata viene affidata in custodia a tutti gli effetti di legge al Sig. ... al quale vengono ricordate le norme di cui agli art. 334-335-349 del C.P., relative alle responsabilità penali cui andrebbe incontro in caso di rottura o manomissione dei sigilli ovvero di asportazione o sottrazione dalle cose sequestrate e che, presente a tutte le operazioni, in merito al sequestro, spontaneamente dichiara ...

Il presente verbale viene redatto in n. ... copie che, previa lettura, l'interessato ha sottoscritto ritirandone copia conforme. Avverso il presente provvedimento l'interessato può proporre istanza di opposizione in carta semplice, da inviare alla Direzione Generale ASUR Marche, Via Oberdan 2-60122 Ancona, presentando scritti difensivi e/o documenti entro giorni 10 dalla notifica del presente atto.

Fatto, letto, confermato e sottoscritto in luogo e data di cui sopra .

IL CUSTODE DELLA MERCE

I VERBALIZZANTI



DECRETO DI CONFERMA SEQUESTRO
(Allegato 4)

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.
UOC.....
Via
Sede.....
Tel.....

Prot. _____

Data _____

DECRETO DI CONFERMA DEL SEQUESTRO N. _____, relativo al
Verbale di sequestro n. _____ del _____

IL DIRETTORE U.O.C.

VISTO il Verbale di Sequestro n. _____ del _____ pervenuto in data _____ effettuato da
_____ (organo accertatore.....):
redatto nei confronti del Sig. _____ nato il _____ a _____
_____ residente a _____ in via _____ in qualità di _____
_____ eseguito presso _____

per aver (descrizione violazione) _____
Indicare elenco dei prodotti _____

Visto il verbale/scheda di controllo ufficiale

Preso atto delle motivazioni contenute nel sopra esteso verbale ed accertato che, nel caso, il provvedimento è stato adottato nel pieno rispetto delle
condizioni imposte dalla Legge;

Ritenuto di dover provvedere alla conferma del sequestro

conferma il sequestro dei prodotti sopra specificati

Demanda al comando in indirizzo la notifica del presente provvedimento al Sig. _____ nato il _____ a _____
_____ Residente a _____ in via _____ in qualità di _____

AVVERTENZA

La eventuale istanza di dissequestro della merce per la successiva distruzione, in carta semplice, può essere inviata a questo Servizio.

Il Direttore



PROVVEDIMENTO DI SOSPENSIONE
Inadeguatezza
(Allegato 5a)

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.

UOC.....

Via

Sede.....

Tel.....

Prot.

Data

PROVVEDIMENTO DI SOSPENSIONE
ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera e), del Regolamento (CE) 882/2004
relativo all'attività/linea di

IL DIRETTORE U.O.C.

VISTO il Verbale/scheda di controllo ufficiale n..... del

VISTA la scheda di accertamento Inadeguatezze n..... del

VISTO il secondo Verbale/scheda di controllo ufficiale n..... del ove si constatava l'inottemperanza alle disposizioni di adeguamento impartite;

VISTO il VAC n. del, notificato in data

VISTO il terzo Verbale/scheda di controllo ufficiale n..... del .. ove si constatava l'inottemperanza alle disposizioni di adeguamento impartite con atto a firma del del prot.....;

VALUTATA la natura della/e inadeguatezza/e :

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004, art./All.....;

VISTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

VISTI gli atti d'Ufficio;

ORDINA IL DIVIETO IMMEDIATO

di svolgimento dell'attività, ovvero dell'utilizzo della struttura/linea produttiva/locali di dell'impresa alimentare
..... con stabilimento sito a via

La sospensione avrà decorrenza dalla data di notifica del presente provvedimento e perdurerà sino alla rimozione delle cause che lo hanno determinato.

DEMANDA

il controllo sull'adempimento in ordine a quanto disposto, agli "Ispettori" dell'ASUR Marche, Area Vasta Servizio.....

Qualora la non osservanza del presente provvedimento comporti la violazione dell'art. 650 del C.P., si procederà con la denuncia alla A.G.

Contro il presente provvedimento è ammesso il ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Marche entro 60 giorni dalla notifica del presente provvedimento, oppure al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla suddetta data.

DISPONE

che l'utilizzo dei locali/impianti/attrezzatureecc. possa avvenire soltanto previa notifica formale della revoca del presente provvedimento.

A tal fine è necessario inoltrare allo scrivente Servizio comunicazione scritta di avvenuto ripristino delle adeguate condizioni strutturali, igienico-sanitarie e tecnico-funzionali.

Il Direttore



PROVVEDIMENTO DI SOSPENSIONE
Non conformità
(Allegato 5b)

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.

UOC.....

Via

Sede.....

Tel.

Prot.

Data

PROVVEDIMENTO DI SOSPENSIONE
ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera e), del Regolamento (CE) 882/2004
relativo all'attività/linea di

IL DIRETTORE U.O.C.

VISTO il Verbale/scheda di controllo ufficiale n.....del

*VISTO l'atto di prescrizione n.....del

*VISTO il secondo Verbale/scheda di controllo ufficiale n.....del ove si constatava l'inottemperanza alle prescrizioni impartite;

*VISTO il VAC n. del, notificato in data

VALUTATA la natura della/e non conformità:

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004, art./All.....;

VISTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

VISTI gli atti d'Ufficio:

ORDINA IL DIVIETO IMMEDIATO

di svolgimento dell'attività, ovvero dell'utilizzo della struttura/linea produttiva/locali di dell'impresa alimentare
..... con stabilimento sito a via

La sospensione avrà decorrenza dalla data di notifica del presente atto e perdurerà sino alla rimozione delle cause che hanno determinato il presente provvedimento.

DEMANDA

il controllo sull'adempimento in ordine a quanto disposto agli "Ispettori" dell'ASUR Marche, Area Vasta Servizio

La non osservanza del presente provvedimento comporterà l'applicazione dell'art. 650 del C.P.

Contro il presente provvedimento è ammesso il ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Marche entro 60 giorni dalla notifica del presente provvedimento, oppure al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla suddetta data.

DISPONE

che l'utilizzo dei locali/impianti/attrezzatureecc. possa avvenire soltanto previa notifica formale della revoca del presente provvedimento.

A tal fine è necessario inoltrare allo scrivente Servizio comunicazione scritta di avvenuto ripristino delle adeguate condizioni strutturali, igienico-sanitarie e tecnico-funzionali.

Il Direttore

*Le diciture in neretto sono da inserire se pertinenti.



**RICHIESTA PROVVEDIMENTO DI
SOSPENSIONE DEL RICONOSCIMENTO
(Allegato 6)**

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.
UOC.....
Via
Sede.....
Tel.....

Prot. _____

Data _____

A: Regione Marche
Agenzia Regionale Sanitaria
P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Via Don Gioia, 8
60122 ANCONA

OGGETTO: RICHIESTA DI SOSPENSIONE/REVOCA DEL RICONOSCIMENTO, secondo l'allegato 6, del D.D.P.F. n. 255/VSA_04, del 25/10/2006 e ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera f), del Regolamento (CE) 882/2004 relativo allo stabilimento riconosciuto di _____

Il sottoscritto Direttore della U.O.C.

VISTO il Verbale /scheda di controllo ufficiale del ...;

**VISTA la scheda di rilevazione Inadeguatezze/Non conformità del ...;*

**VISTO il secondo Verbale/scheda di controllo ufficiale del ... ove si constatava l'inottemperanza alle disposizioni di adeguamento impartite;*

**VISTO il VAC n. del, notificato in data*

**VISTO il terzo Verbale/scheda di controllo ufficiale del ... ove si constatava l'inottemperanza alle disposizioni di adeguamento impartite con atto del prot.;*

VISTA la proposta del veterinario ufficiale incaricato dello stabilimento prot. ... del

VALUTATA la natura della non conformità;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004, art./all.....;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Decreto di riconoscimento prot. n. _____ del _____;

VISTO il D.D.P.F. n. 255/VSA_04 del 25/10/2006

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

CHIEDE LA SOSPENSIONE/REVOCA DEL RICONOSCIMENTO

per le seguenti attività _____ nello stabilimento sito a _____ via _____, sotto il controllo dell'impresa alimentare _____ già riconosciuto con il n. _____ come da D.D.P.F. n. _____ del _____

Il Direttore

*Le diciture in neretto sono da inserire se pertinenti.

A.S.U.R. Azienda Sanitaria Unica Regionale Sede Legale: via Oberdan, 2 - 60122 Ancona C.F. e P.IVA 02175860424
Area Vasta _____ Sede Legale _____



ATTO DI PRESCRIZIONE
Inadeguatezza
(Allegato 7a)

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.
UOC.....
Via
Sede.....
Tel.....

Prot. _____

Data _____

ATTO
ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera a), del Regolamento (CE) 882/2004

IL DIRETTORE

VISTO il Verbale/scheda di controllo ufficiale n..... del ...;
VISTA la Scheda di rilevazione inadeguatezza/e n..... del ...;
VISTO il Verbale /scheda di controllo ufficiale n..... del ... *ove si constatava l'inottemperanza alle disposizioni di adeguamento precedentemente impartite;*
VISTO il VAC n. contestato il ...;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;
VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004, art. / All....;
VISTO
VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;
VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;
VISTI gli atti d'Ufficio;

ORDINA

l'adeguamento
in quanto non conforme rispetto a
risultando disatteso il requisito normativo previsto da
entro giorni naturali consecutivi a partire dalla notifica del presente atto.

DEMANDA

il controllo sull'adempimento in ordine a quanto disposto dal presente provvedimento agli Ispettori dell' ASUR Marche Area Vasta n.....
Servizio.....

Il mancato adempimento di quanto prescritto, entro i termini stabiliti, comporterà l'applicazione delle misure previste dall'art. 54 co. 2, lettere e/f del Reg. (Ce)882/04.

Contro il presente provvedimento è ammesso il ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Marche, entro 60 giorni dalla notifica del provvedimento, oppure al Capo dello Stato, entro 120 giorni dalla suddetta data.

Il ripristino delle condizioni d'uso dell'impianto oggetto del presente provvedimento, e la conseguente comunicazione per il sopralluogo di verifica dell' avvenuto adeguamento, dovrà essere inoltrata allo scrivente Servizio.

Il Direttore



**ATTO DI PRESCRIZIONE
non conformità
(Allegato 7b)**

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.
UOC.....
Via
Sede.....
Tel.....

Prot. _____

Data _____

ATTO
ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera a), del Regolamento (CE) 882/2004

IL DIRETTORE

VISTO il Verbale/scheda di controllo ufficiale n.....del ...;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004, art. / all.....;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

VISTI gli atti d'Ufficio;

ORDINA

l'adeguamento
in quanto non conforme rispetto a
risultando disatteso il requisito normativo previsto da
entro ... giorni naturali consecutivi a partire dalla notifica del presente atto.

DEMANDA

il controllo sull'adempimento in ordine a quanto disposto dal presente provvedimento agli Ispettori dell' ASUR Marche Area Vasta n.....
Servizio.....

Il mancato adempimento entro i termini stabiliti di quanto prescritto, in assenza di giusta causa da comunicarsi tempestivamente, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 1000 (mille) ad € 6000 (seimila) ai sensi dell'art. 6 comma 7 del D.Lgs 193/2007)e comporterà l'applicazione delle misure previste dall'art. 54, co.2, lettere e)/f) del Reg. (Ce) 882/04.

Contro il presente provvedimento è ammesso il ricorso al Tribunale amministrativo Regionale della Regione Marche entro 60 giorni dalla notifica del Provvedimento, oppure al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla suddetta data.

Il ripristino delle condizioni d'uso dell'impianto oggetto del presente provvedimento e la conseguente comunicazione per il sopralluogo di verifica dell'avvenuto adeguamento, dovrà essere comunicato allo scrivente Servizio.

Il Direttore



REVOCA DEL PROVVEDIMENTO DI
SOSPENSIONE
(Allegato 8)

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.

UOC.....

Via

Sede.....

Tel.....

Prot.

Data

Atto di Revoca del provvedimento di sospensione

IL DIRETTORE

Richiamato il proprio provvedimento emanato ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera e)/f), del Regolamento CE 882/2004,
prot. n. del notificato il

Vista la comunicazione del con la quale si richiedeva un sopralluogo di verifica in quanto le non conformità segnalate erano state risolte;

Visto il verbale/scheda di controllo ufficiale n.....del redatto dagli Ispettori dell'ASUR Marche - Area Vasta Servizio.....
.....con il quale si accertava che le cause che avevano determinato l'emissione del citato provvedimento di sospensione erano state eliminate;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

VISTI gli atti d'Ufficio;

Dispone

La revoca del proprio provvedimento di sospensione prot. n., del

Il Direttore



REVOCA DEL PROVVEDIMENTO DI
SEQUESTRO
(Allegato 9)

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.

UOC.....

Via.....

Sede.....

Tel.....

Prot. _____

Data _____

Atto di Revoca del provvedimento di sequestro e restituzione per uso a fini diversi da quelli originariamente previsti

IL DIRETTORE

Richiamato il verbale di sequestro allegato al verbale d'ispezione n. _____ del _____;

Vista la convalida del sequestro prot. n. _____ del _____;

Visto il verbale/scheda di controllo ufficiale n. _____ del _____ redatto dagli ispettori dell'ASUR Marche - Area Vasta n.

Visto il rapporto di prova n. _____ del _____;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

VISTI gli atti d'Ufficio;

VISTA l'istanza inoltrata da _____ acquisita con prot. n. _____ del _____.

Dispone

La revoca del proprio provvedimento e l'immediato dissequestro e restituzione della merce per uso a fini diversi da quelli originariamente previsti _____

al sig. _____;

Il Direttore



**REVOCA DEL PROVVEDIMENTO DI
SEQUESTRO ED IMMEDIATO INVIO ALLA
DISTRUZIONE
(Allegato 10)**

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.

UOC.....

Via

Sede.....

Tel.....

Prot.

Data

ATTO ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera d), del Regolamento (CE) 882/2004

Revoca del provvedimento di sequestro ed immediato invio alla distruzione

IL DIRETTORE

Richiamato il verbale di sequestro allegato al verbale/scheda di controllo ufficiale n. _____ del _____
eseguito da _____, presso la
ditta _____ di cui è legale rappresentante il Sig. _____
_____ nato il _____ a _____ residente a _____
in via _____
dei seguenti prodotti: _____

Vista la conferma di sequestro prot. n. _____ del _____;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

VISTI gli atti d'Ufficio;

VISTA l'istanza di dissequestro inoltrata da _____ acquisita con prot. n. _____ del _____.

DISPONE

la revoca del provvedimento di cui sopra e l'immediato dissequestro ed invio alla distruzione e smaltimento della merce da eseguirsi ai sensi di Legge con eventuali spese a carico del contravventore.

Il Direttore



**RICHIESTA REVOCA PROVVEDIMENTO DI
SOSPENSIONE DEL RICONOSCIMENTO
(Allegato 11)**

Direzione tecnica per la prevenzione
collettiva
Area Veterinaria Igiene Sicurezza e Qualità
Nutrizionale degli Alimenti
"Procedura Gestione non conformità"

Dipartimento di Prevenzione AV n.

UOC.....

Via

Sede.....

Tel.....

Prot.

Data

A: Regione Marche
Agenzia Regionale Sanitaria
P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Via Don Gioia, 8
60122 ANCONA

OGGETTO: RICHIESTA DI REVOCA DELLA SOSPENSIONE DEL RICONOSCIMENTO, secondo l'allegato 6 del D.D.P.F. n. 255/VSA_04 del 25/10/2006 e ai sensi dell'art. 54, comma 2, lettera f) ,del Regolamento (CE) 882/2004 relativo allo stabilimento riconosciuto di

Il sottoscritto Direttore della U.O.C.

VISTO il Decreto di sospensione del riconoscimento prot. n. _____ del _____;

VISTO il Verbale/scheda di controllo ufficiale n.del ... con il quale si accertava che le cause che avevano determinato l'emissione del citato provvedimento di sospensione erano state eliminate;

VISTA la comunicazione del Veterinario Ufficiale incaricato dello stabilimento, prot. ... del _____;

VALUTATA la risoluzione della/e non conformità;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004, art. 54;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTO il D.D.P.F. n. 255/VSA_04 del 25/10/2006

VISTO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193;

CHIEDE LA REVOCA DELLA SOSPENSIONE DEL RICONOSCIMENTO

per le seguenti attività _____ nello stabilimento sito a _____ via _____, sotto il controllo dell'impresa alimentare _____ già riconosciuto con il n. _____ come da D.D.P.F. n. _____ del _____

Il Direttore