

Dovrà, altresì, essere prodotto il D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante da parte del soggetto subentrante l'adempimento degli obblighi retributivi e contributivi. Qualora detto documento attesti delle irregolarità, l'iter amministrativo della pratica sarà sospeso fino alla avvenuta documentata regolarizzazione.

Il presente decreto sarà pubblicato in forma integrale nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana e nel sito web dell'Assessorato della salute.

Palermo, 14 febbraio 2014.

BORSELLINO

(2014.8.463)102

DECRETO 18 febbraio 2014.

**Sicurezza alimentare - Adozione Master List 852/853 - Anagrafiche OSA - Flussi informativi - Integrazione PRIS 2012-2014.**

IL DIRIGENTE GENERALE  
DEL DIPARTIMENTO REGIONALE  
PER LE ATTIVITÀ SANITARIE  
E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con il regio decreto n. 1265 del 27 luglio 1934 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del servizio sanitario nazionale e successive modifiche ed integrazioni;

Viste le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale n. 10 del 15 maggio 2000;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 relativo all'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del decreto legislativo n. 112 del 31 marzo 1998 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 854 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce le regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute

e sul benessere degli animali e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 che all'articolo 2 stabilisce che le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

Visto il decreto del Ministero della salute del 27 febbraio 2008 relativo all'attribuzione agli istituti zooprofilattici sperimentali di compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati e le successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, contenente norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione;

Vista la legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente "Norme per il riordino del servizio sanitario regionale";

Visto il Piano nazionale integrato 2011-2014 approvato in Conferenza Stato-Regioni con l'Intesa del 16 dicembre 2010;

Viste le note del Ministero della salute DG SAN n. 40589 del 21 dicembre 2011, DGISAN n. 4225 del 14 febbraio 2012, DGISAN 7 maggio 2012 indicazione circa la trasmissione dei dati analitici dei campioni relativi ai controlli ufficiali sugli alimenti e le bevande;

Visto il D.A. n. 571/12 del 26 marzo 2012 "Piano regionale integrato della Sicilia dei controlli sulla sicurezza alimentare e la sanità animale 2012-2014" e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Presidente della Regione siciliana n. 3300 del 10 giugno 2013 di conferimento dell'incarico di dirigente generale del Dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico dell'Assessorato regionale della salute;

Visto il D.A. n. 477/13 dell'11 marzo 2013 di recepimento dell'accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013;

Vista la nota DGSAF n. 9875 del 15 maggio 2013 "Implementazione dell'anagrafe degli stabilimenti registrati ai sensi del regolamento CE n. 852/2004";

Considerato che le riunioni dell'11 dicembre 2013 e del 5 febbraio 2014 del gruppo di lavoro ministeriale "Flusso VIG" e le regioni hanno portato alla definitiva redazione di un allegato al verbale di campionamento con i dati obbligatori da inserire nel sistema NSIS - Flusso VIG e NSIS - Pesticidi;

Considerato che dall'1 gennaio 2014 il flusso VIG sarà l'unico strumento di rendicontazione relativo all'attività di vigilanza e controllo sugli alimenti e le bevande;

Considerato che il Ministero della salute ha adottato il sistema informativo denominato "SINVSA" per la costituzione dell'anagrafe degli OSA;

Considerato che la trasmissione dei dati entro i termini previsti dal Ministero sono un adempimento LEA;

Ritenuto di dover adeguarsi alle indicazioni ministeriali circa la trasmissione informatica delle attività di controllo ufficiale;

Decreta:

## Art. 1

*Anagrafica OSA*

Per una identificazione univoca sull'intero territorio nazionale degli operatori del settore alimentare, di seguito denominati OSA, si applicheranno le procedure previste nell'allegato 1.

## Art. 2

*Flussi informativi*

A partire dall'1 gennaio 2014 la trasmissione dei dati relativi ai controlli analitici ufficiali avverrà esclusivamente tramite il sistema NSIS - Flusso VIG.

La trasmissione dei dati relativi ai controlli ufficiali sui residui dei fitofarmaci negli alimenti deve avvenire esclusivamente tramite il sistema NSIS - Flusso residui pesticidi.

I Servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) ed i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) delle AA.SS.PP. dovranno adottare un allegato al verbale di campionamento contenente tutte le informazioni obbligatorie per l'inserimento dei dati sul sistema NSIS.

L'implementazione del sistema è a carico dei laboratori ufficiali della Regione.

Le procedure operative relative all'applicazione dell'articolo 2 sono riportate nell'allegato 2.

## Art. 3

*Integrazione PRIS 2012-2014 "Sicurezza alimentare"*

Il PRIS 2012-2014 viene integrato, come da allegato 3, con i controlli ufficiali sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), il controllo ufficiale sugli additivi alimentari (AA), il piano di monitoraggio sulla presenza di perclorato nella frutta e negli ortaggi.

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al T.A.R. o ricorso straordinario al Presidente della Regione, rispettivamente entro 60 giorni ed entro 120 giorni dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Il presente decreto, con i relativi allegati, verrà pubblicato nel sito ufficiale dell'Assessorato alla salute/DASOE/SicurezzaAlimentare e nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 18 febbraio 2014.

TOZZO

**Allegato 1****1. Anagrafica OSA**1.1. *Scopo*

La procedura è volta a fornire agli organi del controllo ufficiale procedure univoche per l'identificazione degli OSA.

1.2. *Registrazione e codifica OSA*

Le AA.SS.PP. assicurano la corretta ed aggiornata gestione e archiviazione dei dati e della documentazione relativa agli operatori registrati, nonché le attività del controllo ufficiale su di loro espletate e relativi esiti.

La registrazione si deve basare su un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale.

L'anagrafe degli operatori deve contenere informazioni omogenee sul territorio nazionale, i campi del tracciato record dovranno, quindi, contenere:

## 1) Identificativo impresa

- Ragione sociale/denominazione fiscale.
- Sede legale.
- Identificativo fiscale (C.F./P. IVA).
- Rappresentante legale.
- Numero identificativo univoco per i trasportatori di animali.
- Data di chiusura dell'impresa.
- Stato dell'attività (attiva/non attiva).
- Data e motivazione dei cambiamenti di stato.

## 2) Sede/i operative

- Coordinate geografiche.
- Indirizzo.
- Numero di registrazione.

## 3) Attività produttive

- Codice attività da Master List 852/853.
- Descrizione attività e codice relativo da Master List 852/853 (il codice terrà conto anche degli stabilimenti riconosciuti).
- Data inizio attività.
- Data fine attività.
- Stato attività (attiva/sospesa/revocata).
- Attributi dell'attività (vendita diretta al consumatore finale, alimenti senza glutine, ecc.).
- Estensione o segnalazioni correlate (es. 1: segnalazione effettuata precedentemente per prodotti da forno e per la quale si chiede l'integrazione del "senza glutine". Es. 2: segnalazione dell'OSA ricadente all'interno di un mercato generale già registrato, il suo numero sarà correlato a quello del mercato).

## 4) Master List 852/853

La Master List delle attività soggette a registrazione o riconoscimento ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e n. 853/2004 (di seguito Master List 852/853) stabilisce la nomenclatura e la tassonomia di tali attività ai fini sanitari (nota DGSAF n. 9875 del 15 maggio 2013).

La Master List 852/853 ha esclusivamente finalità sanitarie e rappresenta il riferimento univoco per l'intero territorio nazionale, ai fini della conoscenza del panorama produttivo e della pianificazione (programmazione in considerazione della categorizzazione dei rischi) e rendicontazione dei controlli ufficiali eseguiti ai sensi della normativa vigente nel settore sanitario.

In particolare, rispetto al D.M. del 1998 è stata modificata la suddivisione delle Macroaree ed è stata ritenuta insufficiente la classificazione in base ai codici ATECO che è risultata fino ad oggi limitativa per la individuazione di specifiche attività produttive (per es. integratori alimentari, vegetali congelati, prodotti V gamma, ecc.).

La Master List 852/853 individua le macroaree, le aggregazioni e le attività ad oggi ritenute necessarie e potrà essere successivamente integrata da ulteriori indicazioni che si rendessero eventualmente necessarie in futuro.

**Stabilimenti registrati 852/2004**

Code	Descrizione
<i>Produzione primaria</i>	
MS.000.100	Caccia attività registrate 852 (punti di raccolta)
MS.000.200	Pesca attività registrate 852 (imbarcazioni)
MS.000.300	Raccolta molluschi attività registrate 852 (imbarcazioni)
MS.000.400	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore (specificare latte crudo o uova)
MS.000.500	Raccolta vegetali spontanei (specificare se funghi e tartufi o altri vegetali selvatici)
MS.000.600	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
MS.000.700	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano

*Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento*

MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi), specificare le tipologie sotto riportate
	Produzione di conserve e semi conserve vegetali (II gamma)

	Produzione di vegetali congelati e surgelati (III gamma)	<i>Commercio</i>	
	Produzione di prodotti pronti all'uso o fresh - cut (IV gamma) e ortofruttili precotti (V gamma)	MS.060.100	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande (specificare: cash and carry, intermediari senza deposito, intermediari con deposito, broker)
	Produzione di vegetali secchi o tostati, comprese le spezie	MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande (specificare la tipologia di esercizio in base all'art. 4 del decreto legislativo n. 114 del 31 marzo 1998)
MS.010.200	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	MS.060.300	Commercio ambulante (comprende la somministrazione)
MS.010.300	Produzione di olii e grassi vegetali (specificare se olii o grassi vegetali)	MS.060.400	Distributori (specificare: automatici di alimenti confezionati e bevande, di latte crudo, di acqua potabile trattata)
MS.010.400	Produzione di bevande alcoliche (specificare se distillati, vini, mosti, sidri, birra o altre bevande fermentate)	<i>Deposito alimenti e bevande conto terzi</i>	
MS.010.500	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi (specificare la specie ed il tipo di attività. Es. riso o grano; produzione di amido, ecc.)	MS.070.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (specificare se in regime di temperatura)
MS.010.600	Produzione di zucchero	MS.060.200	Piattaforma di distribuzione alimenti
MS.010.700	Lavorazione del caffè	<i>Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante</i>	
MS.010.800	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	MS.080.100	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti (specificare se III regime di temperatura)
<i>Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento</i>		<i>Trasporto alimenti e bevande conto terzi</i>	
MS.020.100	Produzione di pasta secca e/o fresca	MS.090.100	trasporto di alimenti e bevande conto terzi (specificare se in cisterna, se in regime di temperatura)
MS.020.200	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	<i>Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento n. 2023/2006)*</i>	
MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		Legno
MS.020.400	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.		Carta e cartone
MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere (gastronomia, rosticceria, friggitoria)		Materie plastiche
<i>Altri alimenti - Industrie di produzione e trasformazione</i>			Cellulosa rigenerata
MS.030.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali, di altre acque in bottiglia e di ghiaccio - Registrati 852		Gomma
MS.030.200	Sale (specificare: estrazione, produzione di sale iodato, ecc.)		Metalli e leghe (specificare acciaio inox, alluminio, banda cromata, banda stagnata)
<i>Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento</i>			Vetro
MS.040.100	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura		Ceramica
MS.040.200	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole		Materiali attivi e intelligenti
MS.040.300	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		Altro (specificare: adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessibili, ecc.)
MS.040.400	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	<b>Stabilimenti riconosciuti 852/2004</b>	
MS.040.500	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	Code	Descrizione
MS.040.600	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	MS.A00.100	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli
<i>Ristorazione</i>		MS.A10.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia (specificare la tipologia)
MS.050.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi, specificare la tipologia, per es. catering continuativo, centro cottura, mensa aziendale, ecc.)	MS.A20.100	Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali, regolamento n. 1925/2006 e di integratori alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
MS.050.200	Ristorazione pubblica (specificare se tipo A o B legge n. 287/91, fiere, sagre)	MS.A30.100	Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti senza glutine, alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex dir. n. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)

MS.A40.100	Industrie produz./trasform./confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (dir. n. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattini destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (dir. n. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. n. 2009/39 e s.m.i.) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
------------	--

**Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi**

MS.A50.100	Produzione e confezionamento di additivi alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
MS.A50.200	Produzione e confezionamento di aromi alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
MS.A50.300	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)

**Stabilimenti riconosciuti 853/2004**

Code	Descrizione
------	-------------

**0 Attività generali**

MS.B00.100	Deposito frigorifero autonomo - CS
MS.B00.200	Impianto autonomo di riconfezionamento - RW
MS.B00.300	Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM

**I Carni di ungulati domestici**

MS.B10.100	Carni di ungulati domestici - Macelli - SH
MS.B10.200	Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento - CP

**II Carni di pollame e di lagomorfi**

MS.B20.100	Pollame e di lagomorfi - Macello - SH
MS.B20.200	Pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento - CP

**III Carni di selvaggina allevata**

MS.B30.100	Selvaggina allevata - Macello- SH
MS.B30.200	Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP

**IV Carni di selvaggina cacciata**

MS.B40.100	Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP
MS.B40.200	Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina- GHE

**V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente**

MS.BS0.100	Carni macinate - MM
MS.BS0.200	Preparazioni di carni- MP
MS.BS0.300	Carni separate meccanicamente - MSM

**VI Prodotti a base di carne**

MS.B60.100	Impianto di lavorazione - PP
------------	------------------------------

**VII Molluschi bivalvi vivi**

MS.B70.100	Centro di depurazione - PC
MS.B70.200	Centro di spedizione - DC

**VII Prodotti della pesca**

MS.B80.100	Nave officina - FV
MS.B80.200	Nave deposito frigorifero - ZV
MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi - FFPP
MS.B80.400	Impianto per carni di pesce sep. meccanicamente - MSM
MS.B80.500	Impianto di trasformazione - PP
MS.B80.600	Mercato ittico - WM
MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste

**IX Latte e prodotti a base di latte**

MS.B90.100	Centro di raccolta - CC
MS.B90.200	Centro di standardizzazione - PP
MS.B90.300	Trattamento termico - PP
MS.B90.400	Stabilimento di trasformazione - PP
MS.B90.500	Stagionatura - PP

**X Uova e ovoprodotti**

MS.BA0.100	Centro di imballaggio - EPC
MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liquide - LEP
MS.BA0.300	Stabilimento di trasformazione - PP

**XI Cosce di rana e di lumache**

MS.BB0.100	Macello - SH
MS.BB0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

**XII Grassi animali fusi**

MS.BC0.100	Centro di raccolta - CC
MS.BC0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

**XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati**

MS.BD0.100	Stabilimento di trasformazione - PP
------------	-------------------------------------

**XIV Gelatine**

MS.BE0.100	Centro di raccolta (ossa e pelli) - CC
MS.BE0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

**XV Collagene**

MS.BF0.100	Centro di raccolta (ossa e pelli) - CC
MS.BF0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

\* Nel settore dei MOCA le attività di dettaglio non sono state codificate perché al momento non c'è un obbligo legale di registrazione presso le AA.SS.PP. tranne che nei processi di riciclo.

Quindi, per identificare in modo univoco un'OSA, l'attività svolta ed il luogo in cui viene svolta si utilizzerà un codice composto da tre parti:

IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITÀ MASTER LIST 852/853
--

L'identificazione univoca delle imprese e la gestione univoca della banca dati OSA, come previsto dall'articolo 2 del decreto di approvazione delle presenti linee guida, porterà all'eliminazione delle doppie registrazioni e ad una gestione più efficiente ed efficace dei controlli ufficiali.

La banca dati sarà unica a livello provinciale e per evitare duplicazioni l'inserimento in banca dati verrà effettuato secondo le competenze, non esaustive, riportate nel paragrafo successivo.

**1.3) Registrazione di competenza SIAN**

- Agriturismi, country house, ecc. \*
- Attività di commercio di vicinato \*

- Attività esclusiva di somministrazione o vendita di alimenti e bevande.
- Automezzi che trasportano esclusivamente alimenti di origine non animale, bevande e acqua destinata al consumo umano.
- Catering/Banqueting. \*
- Centri di produzione pasti. \*
- Cucine annesse a sale di ricevimento. \*
- Deposito all'ingrosso con prevalenza di sostanze alimentari di origine vegetale.
- Distributori automatici (tranne latte crudo).
- Gelateria artigianale. \*
- Laboratori artigianali con o senza attività di somministrazione annessa. \*
- Mercati ortofruttilicoli.
- Mercati rionali, feste popolari e sagre. \*
- Mezzi di trasporto di surgelati di origine vegetale.
- Panifici.
- Paninerie.
- Paste alimentari fresche o speciali artigianali. \*
- Pasticcerie artigianali. \*
- Pizzerie.
- Ristoranti. \*
- Ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense ospedaliere, mense universitarie, mense carcerarie, mense socio-assistenziali, mense aziendali, ecc.). \*
- Rosticcerie e gastronomie artigianali. \*
- Spacci mobili per la vendita, somministrazione, preparazione di alimenti assimilabili alle paninerie.
- Supermercati, ipermercati, hard discount anche in presenza di macelleria o pescheria annessa con unico rappresentante legale. \*
- Trattorie anche annesse agli agriturismo o ai turismi rurali e ittiturismo. \*

\* In queste tipologie di attività l'accertamento dei requisiti e la programmazione dei controlli ufficiali dovrà essere effettuata secondo procedure comuni tra il Dipartimento di prevenzione medica ed il Dipartimento di prevenzione veterinaria delle AA.SS.PP.

#### 1.4) Registrazione di competenza SIAOA

- Acquicoltura.
- Molluschicoltura.
- Automezzi che trasportano esclusivamente alimenti di origine animale.
- Deposito all'ingrosso con prevalenza di sostanze alimentari di origine animale.
- Distributori automatici di latte crudo.
- Elicicoltura.
- Laboratori per la preparazione, produzione e confezionamento con prevalenza di produzione di alimenti di origine animale.
- Macellerie, pescherie, pollerie, ecc. anche annesse ai supermercati, ipermercati, hard discount (in quest'ultimo caso solo se gestite da diverso rappresentante legale rispetto al supermercato).
- Mezzi di trasporto dedicati prevalentemente al trasporto di sostanze alimentari di origine animale.
- Mezzi di trasporto di surgelati di origine animale.
- Pescherie e vendita di prodotti ittici congelati.
- Pollerie con produzione e vendita di polli allo spiedo.
- Preparazione pasti con somministrazione su barche (pescaturismo).
- Prodotti lattiero-caseari.
- Salumerie.

Ciascuna A.S.P. dovrà provvedere ad implementare il Sistema informativo nazionale veterinario per la sicurezza alimentare (SIN-VSA) o caricando i dati dell'anagrafe direttamente sul sistema o, se già in possesso di un proprio sistema informativo, potrà riversare i dati in maniera massiva periodicamente.

La funzionalità è accessibile attraverso l'url <https://www.vetinfo.sanita.it> sezione "Sicurezza alimentare", menù "Anagrafiche". Il CSN dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise di Teramo offre supporto, informazioni tecniche ed il manuale utente.

Il DASOE provvederà alla formazione specifica del personale A.S.P. tramite gli esperti dell'IZS di Teramo.

#### 1.5) Anagrafe regionale

Il DASOE utilizzerà i dati presenti nell'anagrafica del sistema SINVSA, o in altro sistema informativo da adottare compatibile con il SINVSA, per la programmazione dei controlli ufficiali del Piano regionale integrato pluriennale della Sicilia (PRIS).

## 1. Flussi informativi

### 1.1. Scopo

La procedura è volta a fornire agli organi del controllo ufficiale procedure univoche sul territorio regionale per la raccolta e la trasmissione dei dati relativi al controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande.

La trasmissione telematica sta progressivamente sostituendo i metodi di trasmissione tradizionali e l'utilizzo dei sistemi informativi di cui al presente allegato è obbligatorio ed è lo strumento che l'Autorità competente centrale (ACR - Ministero della salute) utilizza per la verifica dell'attività di controllo ufficiale espletata dall'Autorità competente regionale e locale (di seguito denominate ACR e ACL), tale verifica riguarda anche gli adempimenti LEA della sicurezza alimentare (livelli assistenziali minimi).

### 1.2. Flusso residui fitosanitari

Il flusso residui di fitosanitari negli alimenti comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento ufficiale di alimenti e bevande effettuate dalle A.C.L. su programmazione regionale o locale per la ricerca dei residui dei fitofarmaci.

L'Istituto zooprofilattico della Sicilia (IZS) ed il Laboratorio di sanità pubblica dell'A.S.P. di Palermo (LSP - PA), laboratori ufficiali per le determinazioni analitiche sui residui di fitosanitari negli alimenti prelevati nell'ambito del controllo ufficiale, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di effettuazione delle analisi, dovranno completare il caricamento o il trasferimento dei dati sul sistema NSIS - Flusso residui prodotti fitosanitari.

Dal 2012 la trasmissione informatica di tale flusso è l'unico strumento di controllo utilizzato dall'ACC e il mancato o ritardato flusso dei dati viene valutato come inadempienza regionale.

Il DGISAN del Ministero della salute per agevolare la trasmissione dei dati ha predisposto apposite "Linee guida per la raccolta dei dati" pubblicate nel sito del Ministero al seguente percorso:

— Temi e professioni <Alimenti<Prodotti Fitosanitari<Flusso residui prodotti fitosanitari.

I servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) ed i servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) delle AA.SS.PP., nell'ambito dei controlli ufficiali di programmazione regionale e locale relativi alla ricerca di residui di fitofarmaci negli alimenti, dovranno obbligatoriamente allegare al verbale di campionamento il modello 1 contenente i dati che rappresentano record obbligatori per la trasmissione dei dati da parte dei laboratori ufficiali.

I laboratori ufficiali dovranno rigettare, perché non conformi, tutti i campioni non accompagnati dall'apposito modello compilato in tutte le sue parti.

### 1.3. Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande

Il Flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (NSIS - Alimenti - VIG) comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento ufficiale di alimenti, bevande e materiali a contatto effettuate dalle A.C.L. su programmazione regionale e locale per la ricerca di contaminanti chimici, biologici, microbiologici e fisici.

Il DGISAN per agevolare la trasmissione dei dati ha predisposto apposite "istruzioni operative per la registrazione degli utenti e la trasmissione dei dati" pubblicate nel sito del Ministero al seguente percorso:

— Temi e professioni < Alimenti < Sicurezza Alimentare < Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande (<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginainternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>).

Sul portale sono disponibili i seguenti documenti:

- 1) Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema NSIS-alimenti.
- 2) Specifiche funzionali dei tracciati.
- 3) Esempio di file XML Vigilanza.
- 4) Schema XSD Vigilanza relativo al file XML.
- 5) Anagrafi 2014.
- 6) Codici di errore.

Al sistema hanno accesso tre tipi di utenti con diverse funzioni in relazione al ruolo svolto:

— Laboratori ufficiali della Regione: IZS e LSP accreditati ai sensi del regolamento CE n. 882/2004.

I laboratori ufficiali accedono al sistema NSIS Alimenti - VIG e caricano il file XML contenente i dati dei campioni ufficiali prelevati dalle AA.SS.PP. e relative analisi.

I dati devono essere inseriti nel sistema dai laboratori che hanno competenza territoriale sul luogo di campionamento, anche nel caso in cui le analisi siano state effettuate in altro laboratorio.

— Regione. Il Dipartimento attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico (DASOE) tramite il Servizio 4 "Sicurezza alimentare" è direttamente responsabile delle attività di controllo ufficiale svolte sul territorio di propria pertinenza. Pertanto, nel sistema NSIS-Alimenti - VIG procede al controllo / validazione sui campioni inseriti dai laboratori. Sono stati previsti tre tipi di validazione: Massiva (totale); Massiva Conformi/NON Conformi; puntuale NON Conformi. Tutti i dati presenti non saranno considerati ufficiali fino alla validazione da parte dell'utente regionale.

— Ministero della salute: l'ufficio competente elabora i dati pervenuti dai laboratori e convalidati dalle rispettive regioni, al fine di produrre il prospetto dell'attività svolta a livello nazionale.

Grazie all'aggiornamento dell'NSIS i dati ricompresi nel modello B del D.M. 8 ottobre 1998 e precedentemente trasmessi mediante file excel devono essere inviati mediante caricamento di file in formato XML sul sistema NSIS-Alimenti - Flusso VIG.

Sono comprese nel flusso VIG le attività di controllo ufficiale con valore legale su alimenti, bevande e materiali a contatto programmate dalle regioni e dalle A.C.L. in applicazione del D.P.R. 14 luglio 1995 e del D.M. 8 ottobre 1998 e alla luce di eventuali specifiche indicazioni regionali.

Viene ribadito che i dati da inserire si riferiscono al controllo ufficiale e che pertanto i campioni da considerare sono quelli legali, che garantiscono il diritto alla difesa dell'operatore, conformemente a quanto stabilito dalla normativa comunitaria (art. 11, regolamento n. 882/2004) e indipendentemente dal numero delle aliquote prelevate (una, quattro o cinque).

Nel flusso VIG non rientrano i dati derivanti dalle seguenti tipologie di controllo:

— attività di campionamento ed analisi previsti da Piani specifici di controllo degli alimenti svolti in applicazione di normativa comunitaria di settore: Piano nazionale residui prodotti fitosanitari; Piano OGM; Monitoraggio dei contaminanti (acrilammide, carbammato di etile, sostanze perfluoroalchiliche, ecc.); Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; Criteri microbiologici per vendita latte crudo;

— controlli svolti da personale delle AA.SS.PP. su disposizione degli UVAC, nell'ambito degli scambi intracomunitari;

— controlli svolti da personale di PIF e USMAF nell'ambito delle attività di importazione;

— controlli ufficiali effettuati da personale di altre amministrazioni (ad esempio CC per la Tutela della salute - NAS);

— campioni prelevati a scopo conoscitivo, senza valore legale.

I Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) ed i Servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) delle AA.SS.PP., nell'ambito dei controlli ufficiali di programmazione regionale e locale relativi alla vigilanza e controllo degli alimenti e bevande, dovranno obbligatoriamente allegare al verbale di campionamento il modello 2 contenente i dati che rappresentano record obbligatori per la trasmissione dei dati da parte dei laboratori ufficiali.

I laboratori ufficiali dovranno rigettare, perché non conformi, tutti i campioni non accompagnati dall'apposito modello compilato in tutte le sue parti.

L'invio dei dati dei controlli ufficiali di "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande" deve avvenire da parte del laboratorio ufficiale dall'1 gennaio dell'anno del campionamento al 28 febbraio dell'anno successivo a quello di campionamento (es.: l'invio dei dati relativi all'anno 2012 è possibile dall'1 gennaio 2012 fino al 28 febbraio 2013), con cadenza almeno quadrimestrale.

#### 1.4. Modello 1 - Allegato verbale di campionamento flusso residui fitosanitari

##### Modello 1

A.S.P. di .....  
Servizio .....

#### FLUSSO RESIDUI DI FITOFARMACI NEGLI ALIMENTI Allegato al verbale prelevamento n. .... del ...../...../.....

##### 1. Strategia di campionamento:

- programmazione ordinaria (specificare PRIS o pianificazione A.S.P.)  
[ ] D.M. 1992  
[ ] Regolamento CE n. 1274/2011  
[ ] D.M. n. 1992 e regolamento CE n. 1274/2011  
 su sospetto  
 non specificato

##### 2. Identificativo dell'alimento (codici foglio MATRIX) .....

##### 3. Prodotto trasformato [ ] - Prodotto non trasformato [ ]

##### 4. Prodotto da agricoltura/allevamento tradizionale [ ] - biologico [ ] - integrato [ ]

##### 5. Paese di origine del prodotto .....

##### 6. Punto di prelievo (codice foglio SAMPNT)

##### 7. Identificativo dell'OSA\*

— Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo .....

\* IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITÀ MASTER LIST 852/853, per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 si dovrà inserire anche il numero di riconoscimento.

#### 1.5. Modello 2 - Allegato verbale di campionamento flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande

È indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art. 15 del D.P.R. n. 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

Di seguito si riporta il modello da allegare obbligatoriamente al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

##### Modello 2

A.S.P. di .....  
Servizio .....

#### VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG) Allegato al verbale prelevamento n. .... del ...../...../.....

ALIMENTI	
<input type="checkbox"/>	VIG002AL - Criteri Microbiologici (2073/2005)
<input type="checkbox"/>	VIG003AL - 3MCPD
<input type="checkbox"/>	VIG004AL - Diossine
<input type="checkbox"/>	VIG005AL - Micotossine
<input type="checkbox"/>	VIG001AL - Analisi diverse dalle precedenti

MATERIALI A CONTATTO	
<input type="checkbox"/>	VIG001MC - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
ADDITIVI E SIMILI	
<input type="checkbox"/>	VIG001AD - Additivi, aromi ed enzimi alimentari

##### 1. Strategia di campionamento:

- pianificazione ordinaria (specificare PRIS o pianificazione A.S.P.)  
 su sospetto  
 non specificato

##### 2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento (cfr. tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR) .....

##### 3. Nazione dello stabilimento di produzione .....

##### 4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr. tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT\_VIG) .....

##### 5. Identificativo dell'OSA\*

— Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo .....

\* IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITÀ MASTER LIST 852/853, per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 si dovrà inserire anche il numero di riconoscimento.

##### Allegato 3

#### INTEGRAZIONE PRIS 2012-2014 "SICUREZZA ALIMENTARE"

##### 1. Scopo

Sulla base delle criticità riscontrate negli anni precedenti si ritiene necessario integrare il PRIS 2012-2014 per quanto riguarda il controllo ufficiale sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) e il controllo ufficiale sui miglioratori alimentari.