

REGIONE CAMPANIA ASL	AMMINISTRAZIONE COMPETENTE: DIP. DI PREVENZIONE		MOD 5 Rev. 3 del 1/12/10	VERBALE DI ISPEZIONE
	SERVIZIO _____			
	U.O. _____			
	VIA _____			

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa/azienda: tipologia di attività _____

registr./codice N _____ ric. CE n° _____

PI/CF _____ sita nel Comune di _____

_____ alla via _____ n° _____

Dati dell'op.tore: soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____

n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____

_____ il ____ / ____ / ____ e residente in _____

_____ alla via _____ n° _____

Presente all'ispezione: sig. _____

nato a _____ il ____ / ____ / ____ e residente

in _____ alla via _____

_____ n° _____ doc. ident. _____

_____. Il presente all'ispezione è stato avvisato della facoltà di farsi assistere da un legale di fiducia.

Motivo dell'ispezione: ☐ sorveglianza (*si allega check list*) ☐ pianificata in base alla categoria di rischio ☐ reclamo

☐ sospetto di presenza n.c. ☐ verifica risoluzione n.c. precedenti ☐ sistema allarme rapido _____

☐ piano di monitoraggio _____ ☐ rilascio certificazioni ☐ su richiesta forze dell'ordine

☐ delega indagini ☐ macellazione privata ☐ controllo importazione/scambio ☐ controllo SCIA ☐ altro _____

☐ tossinfezione (*soggetti coinvolti* _____ *di cui ricoverati* _____ *data insorgenza sintomi* _____ *data pasto*

sospetto _____ *alimenti sospetti* _____ *effettuato campione* ☐ NO ☐ SI n. _____)

OGGETTO DEL CONTROLLO:

Settore alimenti per il consumo umano

☐ igiene degli alimenti ☐ tracciabilità e rintracciabilità alimenti ☐ requisiti igienici dei locali e/o attrezzature
☐ etichettatura alimenti ☐ materiali a contatto alimenti ☐ igiene del personale ☐ autocontrollo (B.P.I.) ☐ autocontrollo (B.P.A.) ☐ autocontrollo (HACCP) ☐ trasporto alimenti ☐ documentazione ☐ altro _____

Settore alimenti zootecnici

☐ igiene alimenti zootecnici ☐ igiene alimenti per animali da compagnia ☐ tracciabilità e rintracciabilità mangimi
☐ trasporto mangimi ☐ requisiti igienici dei locali e/o attrezzature ☐ etichettatura mangimi ☐ autocontrollo (HACCP)
☐ autocontrollo (B.P.I.) ☐ autocontrollo (B.P.A.) ☐ igiene del personale ☐ documentazione ☐ altro _____

Settore benessere animale

☐ benessere animali da compagnia ☐ benessere animali da reddito ☐ trasporto animali ☐ altro _____

Settore Sanità animale

☐ controllo malattie infettive animali _____ ☐ identificazione degli animali ☐ altro _____
Settore S.O.A. negli impianti di trasformazione
☐ Verifica requisiti strutture, attrezzature e condizioni generali di pulizia ☐ Verifica corretta gestione materiali in ingresso ☐ Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati ☐ Verifica del rispetto dei parametri di processo ☐ Verifica dell'autocontrollo e identificazione dei CCP ☐ Verifica gestione sottoprodotti residui dopo la lavorazione (solo per petfood, impianti tecnici e biogas/compostaggio) ☐ Verifica del mantenimento del possesso dei requisiti di idoneità dei veicoli e dei contenitori ☐ Verifica del registro art. 9 Reg. 1774/2002 ☐ altro _____
Settore Rifiuti e S.O.A. nelle altre imprese
☐ gestione rifiuti ☐ gestione olii esausti ☐ gestione sottoprodotti di o.a. ☐ gestione M.S.R. ☐ trasporto S.O.A. ☐ altro _____
Altro
☐ farmacosorveglianza ☐ farmacovigilanza ☐ sanità dei vegetali ☐ altro _____

Strumenti e/o tecniche utilizzate per l'ispezione: _____

Nel caso l'ispezione sia stata effettuata per la verifica della risoluzione di non conformità rilevate in un precedente controllo ufficiale, le azioni correttive messe in atto risultano essere adeguate ed efficaci? ☐ SI ☐ NO (*applicare sanzione*)

Descrivere brevemente le modalità di risoluzione:

Non conformità formali rilevate:

[illegible]

Valutazione del rischio caratterizzato dalla presenza delle non conformità formali _____

Non conformità significative rilevate: _____

Punteggio*: _____

Valutazione del rischio caratterizzato dalla presenza delle non conformità significative _____

Non conformità gravi rilevate: _____

Punteggio*: _____

Follow up delle non conformità (oggetto del procedimento promosso) _____

Il presente all'ispezione spontaneamente dichiara che _____

Ai sensi dell'art. 54 del Reg CE 882/04, contro i provvedimenti amministrativi sopradescritti o scaturenti dal presente procedimento, l'operatore può ricorrere al Tribunale Amministrativo Regionale entro il termine di 30 giorni dalla data odierna. Si avvisa che alla scadenza del termine concesso per la risoluzione delle non conformità, si procederà a nuova ispezione con spese a carico dell'impresa. La mancata risoluzione comporterà la contestazione di illecito amministrativo ex art. 6, punto 7, D.L.vo 193/07. L'Unità organizzativa responsabile del procedimento è quella riportata sul frontespizio, presso la cui sede la parte può prendere visione degli atti e presentare memorie scritte e documenti. Il responsabile del procedimento è _____. Ai sensi dell'art. 13 D.L.vo 196/03 si informa che i dati personali potranno essere inviati ad uffici interni o P.A. esterne con finalità che riguardano la definizione della presente procedura e degli atti conseguenti. Consci delle sanzioni previste per le dichiarazioni mendaci, i verbalizzanti dichiarano che per nessuno di loro esistono conflitti d'interesse ex art. 4 Reg 882/04 nello svolgimento delle attività di controllo. Ai sensi degli artt. 21 bis e quater L. 241/90, il presente provvedimento ha efficacia immediata in quanto cautelare ed urgente.

Note: _____

Data chiusura ispezione ____ / ____ / ____ Punteggio totale delle non conformità rilevate durante l'ispezione _____

Il presente verbale viene redatto in n. _____ copie originali. Fatto, letto, confermato, sottoscritto e consegnato.

(*) n. 1 punto per ogni non conformità formale, n. 7 punti per ogni non conformità significativa, n. 25 punti per ogni non conformità grave. Nelle ispezioni effettuate nella sorveglianza, i punteggi delle n.c. sono già contabilizzati nelle check list.

IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE

IL LEGALE DI FIDUCIA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE