

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA
DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA

Master di II LIVELLO
Sanità pubblica e controllo ufficiale degli alimenti-Public health and official control of food

PERCORSO FORMATIVO
“ORGANIZZAZIONE E METODI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI, COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E
AUDIT”

Direttore Prof. Beniamino Cenci Goga
(Docenti: Dr. Anna Giovanna FERMANI e Dr. Antonio MENDITTO)

RAZIONALE E ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Sommario

1. ABBREVIAZIONI E ACRONIMI UTILIZZATI	2
2. INTRODUZIONE	4
3. FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI.....	5
4. FORMAZIONE DEL PERSONALE DEGLI OFA/OSA	11
5. ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO.....	15
ALLEGATO 1 “DETTAGLIO DEL PERCORSO FORMATIVO”	22

1. ABBREVIAZIONI E ACRONIMI UTILIZZATI

Inglese	Italiano	
OOA	AAU	Altre Attività Ufficiali – <i>Other Official Activities</i>
CA, <i>Competent authority</i>	AC, <i>Autorità competente</i>	<p>Autorità competenti – “<i>Il Ministero della salute, le regioni, le Provincie autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze</i>”, ex Articolo 2, paragrafo 1 del Decreto Legislativo 27/2021.</p> <p>Nota del redattore In relazione alla nozione di cui sopra, i Reg. (UE) 2017/625 e (UE) 2016/429 propongono due diversi termini, rispettivamente: autorità competenti (<i>competent authorities</i> in inglese) e autorità competente (<i>competent authority</i> in lingua inglese). Anche le correlate definizioni risultano diverse:</p> <p>Ai fini del Regolamento (UE) 2017/625 (articolo 3, paragrafo 3) per “Autorità competenti” si intende/ono:</p> <p>“<i>a) le autorità centrali di uno Stato membro responsabili di organizzare controlli ufficiali e altre attività ufficiali, in conformità al presente regolamento e alle norme di cui all’articolo 1, paragrafo 2;</i></p> <p><i>b) qualsiasi altra autorità cui è stata conferita tale competenza;</i></p> <p><i>c) secondo i casi, le autorità corrispondenti di un paese terzo;”</i></p> <p>Ai fini del Regolamento (UE) 2016/429 (articolo 4, paragrafo 33) -- tenendo conto delle modifiche apportate al Regolamento (UE) 2016/429 stesso dall’articolo 164 del Regolamento (UE) 2017/625 -- per “Autorità competente” si intende:</p> <p>“<i>l’autorità veterinaria centrale di uno Stato membro responsabile dell’organizzazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali conformemente al presente regolamento e al regolamento (UE) 2017/625, ovvero qualsiasi altra autorità cui è stata delegata tale responsabilità”</i></p> <p>Le differenze concettuali e terminologiche di cui sopra risultano perfettamente coerenti con la base giuridica di cui all’Articolo 4, “Designazione delle autorità competenti” (“<i>Designation of competent authorities</i>”, in lingua inglese), paragrafo 1 del Regolamento (UE) 2017/625 atteso che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sebbene la base giuridica in lingua italiana recita “<i>Per ciascuno dei settori disciplinati dalla normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2, gli Stati membri designano le autorità competenti a cui essi conferiscono la responsabilità di organizzare o effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali</i>”, la stessa base giuridica in lingua inglese recita “<i>For each of the areas governed by the rules referred to in Article 1(2), Member States shall designate the competent authority or</i>

		<p><i>authorities on which they confer the responsibility to organise or perform official controls and other official activities</i>"; in altre lingue dell'Unione la base giuridica è coerente con la base giuridica in lingua inglese;</p> <ul style="list-style-type: none"> - con riferimento al Rego. (UE) 2017/625, i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, riguardando tutti i settori da a) a j) dell'articolo 1, paragrafo 2, del Reg. (UE) 2017/625 stesso, sono eseguiti, anche a livello centrale, da una pluralità di Autorità Competenti; - con riferimento al Regolamento (UE) 2016/429, i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali -- riguardando unicamente il settore di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera d) "[...] prescrizioni in materia di sanita animale" del Regolamento (UE) 2017/625 -- sono eseguiti, a partire dal livello centrale, da un'unica Autorità Competente. <p>Nel presente documento, per evitare ambiguità interpretative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'acronimo AC verrà utilizzato con riferimento alle Autorità competenti di cui al Reg. (UE) 2017/625; diversamente, con riferimento all'Autorità competente di cui al Reg. (UE) 2016/429 il termine Autorità competente verrà utilizzato per esteso.
food and FCMA	alimenti MOCA e	alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti - <i>food and food safety, integrity and wholesomeness at any stage of production, processing and distribution of food, including rules aimed at ensuring fair practices in trade and protecting consumer interests and information, and the manufacture and use of materials and articles intended to come into contact with food</i> ;
OC	CU	Controllo Ufficiale – <i>Official Control</i>
plant protection products and the sustainable use of pesticides	Fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi e	prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi - <i>requirements for the placing on the market and use of plant protection products and the sustainable use of pesticides, with the exception of pesticides application equipment</i>
IMSOC	IMSOC	Sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali - <i>Information Management System for Official Controls</i>
--	Linee guida controllo ufficiale	Intesa [...] sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004". [...] Repertorio Atti n.: 212/CSR del 22/12/2016.

UAFCL	LUMFA	legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare - <i>Union agri-food chain legislation</i>
feed	mangimi	<i>mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM</i>
AFCO	OFA	Operatori (della filiera agroalimentare), così come definiti nell'articolo 30 par. 29 dell'OCR (<i>qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2</i>) – <i>Agri-Food Chain operator</i>
FBO	OSA	Operatore del settore alimentare - <i>Food Business Operator</i>
PDCA	PDCA	ciclo di Deming, Plan-Do-Check-Act – Deming cycle Pianificare-Fare-Verificare-Agire)
MANCP	PCNP	Piano di Controllo Nazionale Pluriennale - <i>Multi-Annual National Control Plan (MANCP)</i>
OCR	RCU	Regolamento (UE) 2017/625 (<i>official control regulation</i>)
AHR	RSA	Regolamento (UE) 2016/429 (<i>animal health regulation</i>)
FSMS	SGSA	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare - <i>Food safety management system</i>
ABP	SOA	sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati - <i>animal by-products and derived products</i>
--	Standard di funzionamento delle AC	CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO. ACCORDO 7 febbraio 2013. 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». (Rep. atti n. 46/CSR). (13A02503) (GU Serie Generale n.73 del 27-03-2013 - Suppl. Ordinario n. 22)
MS	SM	Stati Membri

2. INTRODUZIONE

L'organizzazione e i metodi/tecniche del controllo ufficiale (**CU**) degli alimenti, comprese le attività di audit sugli operatori della filiera agroalimentare/del settore alimentare (**OFA/OSA**), si collocano nel contesto più ampio della gestione delle attività ufficiali, **CU** e altre attività ufficiali (**AU**), che, ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625¹ (**OCR**), vengono svolti dalle **AC** lungo la filiera agroalimentare “*per garantire l'applicazione*

¹Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE,

della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari”.

Le Istituzioni europee, gli Stati Membri (**SM**), le **AC**, gli **OFA/OSA**, nonché i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli **OFA/OSA**, sono chiamati -- a diverso titolo e, ove necessario, nel contesto di adeguati sistemi di controllo e gestione -- a svolgere una serie di compiti che, a loro volta, prevedono il rispetto di precisi e codificati ruoli, obblighi e responsabilità. Tra gli obblighi degli attori, diversi dalle Istituzioni europee e dagli **SM**, è ricompresa una adeguata attività di formazione, nell'ottica del miglioramento continuo.

3. FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLE AC

Con riferimento all'attuazione del piano di miglioramento delle attività di **CU** in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria di competenza del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL (**Autorità competenti, AC**), nel capitolo 2 “FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE DELLE AC” dell'Accordo stato regioni 46/CSR 2013² (**Standard di funzionamento delle AC**) è stabilito quanto segue:

[...] “è necessario prevedere uno specifico percorso di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione del personale addetto al controllo ufficiale e alla effettuazione di audit delle autorità competenti”. [...]

Attualmente lo **Standard di funzionamento delle AC**, al pari delle **Linee guida sui controlli ufficiali**³, è in fase di revisione a seguito della entrata in vigore di un considerevole numero di

- ✓ nuovi atti giuridici vincolanti dell'UE tra cui:
 - il Regolamento (UE) 2017/625 (**OCR**) e i correlati atti delegati o di esecuzione adottati dalla Commissione;
 - il Regolamento (UE) 2016/429⁴ (**AHR**) e i correlati atti delegati o di esecuzione adottati dalla Commissione;
- ✓ nuove disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del **OCR** (D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 23, D. Lgs. 2 febbraio 2021, N. 24, D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27, D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 32) e del **AHR** (D. Lgs. 5 agosto 2022, n. 134, D. Lgs. 5 agosto 2022, n. 135, D. Lgs. 5 agosto 2022, n. 136).

2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).

² CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO. ACCORDO 7 febbraio 2013. 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». (Rep. atti n. 46/CSR). (13A02503) (GU Serie Generale n.73 del 27-03-2013 - Suppl. Ordinario n. 22)

³ Intesa [...] sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”. [...] Repertorio Atti n.: 212/CSR del 22/12/2016.

⁴Testo consolidato: Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale (normativa in materia di sanità animale).

In particolare, con l'**OCR** sono state introdotte importanti novità in materia di: i) attività ufficiali che includono **CU** e **AAU**, ii) funzionamento delle **AC**, iii) obblighi, compiti e responsabilità del personale delle **AC**, iv) obblighi degli **OFA/OSA**. Le novità introdotte dall'**OCR** riguardano tra l'altro:

- la definizione di uno “spazio legislativo” omnicomprendivo indicato come “legislazione dell’Unione in materia di filiera agroalimentare” (*Union agri-food chain legislation*, in lingua inglese; UAFCL⁵). Tale spazio legislativo, che contribuisce al funzionamento del mercato interno dell’UE, ingloba una diversificata mole di basi giuridiche, comprese quelle riconducibili al cosiddetto “pacchetto igiene” e al cosiddetto “pacchetto salute degli animali e delle piante”, di cui fanno parte l’OCR e l’AHR, nonché tutte le norme riconducibili all’articolo 1 paragrafo 2, lettere da a) a j), dell’OCR stesso;
- l’introduzione, in base all’articolo 3, paragrafo 7 del **OCR** della nozione di “*sistema di controllo*” inteso “*un sistema comprendente le autorità competenti e le risorse, le strutture, le disposizioni e le procedure predisposte in uno Stato membro al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati in conformità del presente regolamento e delle norme di cui agli articoli da 18 a 27*”; **a sua volta il sistema di controllo richiede:**
 - la definizione di un “*piano di controllo*”⁶ che, in base all’articolo 3 paragrafo 8 del OCR, consiste in “*una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull’organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all’articolo 1, paragrafo 2*”,
 - la definizione di “*procedure di verifica dei controlli*” che, in base all’articolo 3, paragrafo 6 del **OCR** consistono nelle “*le disposizioni adottate e le azioni poste in essere dalle autorità competenti al fine di garantire che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali siano coerenti ed efficaci*”,
 - il rispetto da parte delle **AC** e degli **OFA/OSA** di una serie di obblighi generali,
 - la definizione da parte delle **AC** di procedure (documentate, se del caso) e/o disposizioni e/o meccanismi (*arrangements* in lingua inglese) atte/i a garantire lo svolgimento dei compiti e il rispetto degli obblighi previsti per le **AC** stesse dalla **UAFCL**, con particolare riferimento all’**OCR**,

⁵ Cfr. Considerando 3 del Reg. (UE) 2017/625 e Decisione di esecuzione 2020/1550 del 23 ottobre 2020.

⁶In base all’Articolo 109 “Piani di controllo nazionali pluriennali (PCNP) e organismo unico per il PCNP”:

“1. Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali disciplinati dal presente regolamento siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un PCNP, la cui elaborazione e attuazione sono coordinate in tutto il loro territorio.

2. Gli Stati membri designano un organismo unico incaricato di: a) coordinare la preparazione del PCNP fra tutte le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali; b) garantire che tale PCNP sia coerente; c) raccogliere informazioni sull’attuazione del PCNP in vista della presentazione delle relazioni annuali di cui all’articolo 113 e del riesame e aggiornamento dello stesso, secondo necessità, a norma dell’articolo 111, paragrafo 2.”. Attualmente in Italia è vigente il PCNP 2023-2027 predisposto dal Ministero della Salute in qualità di organismo unico.

- l'introduzione della nozione di *AAU*^{7,8,9}, diverse dai *CU*,
- l'introduzione di un nuovo sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali denominato *IMSOC*,
- l'introduzione di *CU* concernenti il commercio tramite internet o altre modalità a distanza, tra cui la possibilità da parte dell'*AC* di eseguire, in maniera anonima, campionamenti di animali e prodotti venduti on line,
- la facoltà per le *AC* di pubblicare le informazioni relative al rating dei singoli *OFA/OSA* in base ai risultati dei controlli ufficiali,
- partecipazione più attiva degli *OFA/OSA* durante le attività ufficiali fornendo assistenza e collaborando con le *AC*,
- i diversi aspetti che le *AC* devono prendere in considerazione per categorizzare in base al rischio gli *OFA* tra cui la “[...] *affidabilità e dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori stessi, o da terzi su loro richiesta, compresi, se del caso, regimi di certificazione di qualità privati, al fine di accertare la conformità alla normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2*”,
- l'obbligo di effettuare *CU* volti a evidenziare eventuali violazioni della *UAFCL* commesse mediante pratiche fraudolente e ingannevoli,
- sistematizzazione delle modalità di esercizio del diritto alla difesa da parte degli *OFA/OSA* contro le decisioni adottate dalle *AC* in caso di non conformità accertata o sospetta,
- l'introduzione degli istituti della controperizia/controversia quali modalità di esercizio del diritto alla difesa da parte degli *OFA/OSA* in caso di campionamento ufficiale con esito di laboratorio sfavorevole.

In base all'articolo 1, paragrafo 2, dell'*OCR*, tutti i metodi e le tecniche di controllo ufficiale, incluso il campionamento ufficiale, sono utilizzati “*per verificare la conformità alla normativa, emanata dall’Unione o dagli Stati membri in applicazione della normativa dell’Unione nei seguenti settori relativi a:*

- a) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;*

⁷ In base al considerando (25) dell'*OCR* “*La legislazione dell’Unione in materia di filiera agroalimentare affida inoltre alle autorità competenti degli Stati membri compiti specializzati che devono essere svolti a fini di tutela della salute animale, della sanità delle piante e del benessere degli animali e di protezione dell’ambiente in rapporto a OGM e prodotti fitosanitari. Tali compiti costituiscono attività di interesse pubblico che le autorità competenti degli Stati membri devono svolgere al fine di eliminare, contenere o ridurre eventuali pericoli di ordine sanitario per l’uomo, per gli animali o per le piante, per il benessere degli animali o anche per l’ambiente. Tali altre attività ufficiali, che comprendono la concessione di autorizzazioni o approvazioni, la sorveglianza e il monitoraggio epidemiologici, l’eradicazione ed il contenimento delle malattie o degli organismi nocivi, nonché il rilascio di certificati o attestati ufficiali, sono disciplinate dalle stesse norme settoriali la cui attuazione è verificata mediante i controlli ufficiali e pertanto dal presente regolamento.*”

⁸ Nell'art. 2, par. 2, dell'*OCR* viene fornita la seguente nozione di “*altre attività ufficiali*”: “*attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali*”.

⁹ Per ulteriori approfondimenti in materia di altre attività ufficiali consultare la sezione “*1.1. Controlli ufficiali e altre attività ufficiali (articolo 2 OCR)*” della COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE relativa all'attuazione del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (2022/C 467/02)

- b) *l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;*
- c) *i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;*
- d) *le prescrizioni in materia di salute animale;*
- e) *la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;*
- f) *le prescrizioni in materia di benessere degli animali;*
- g) *le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;*
- h) *le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;*
- i) *la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;*
- j) *l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.*

Per quanto riguarda l'**AHR**, il regolamento, nell'articolo 1, stabilisce le norme per la prevenzione e il controllo delle malattie degli animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo. Tali norme,

- ✓ tengono conto:
 - i. *del rapporto tra la sanità animale e:*
 - *la sanità pubblica;*
 - *l'ambiente, compresi la biodiversità e le risorse genetiche preziose, nonché le ripercussioni del cambiamento climatico;*
 - *la sicurezza degli alimenti e dei mangimi;*
 - *il benessere degli animali, compresa l'esigenza di risparmiare loro dolore, angoscia o sofferenza evitabili;*
 - *la resistenza antimicrobica;*
 - *la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare;*
 - ii. *delle conseguenze economiche, sociali, culturali e ambientali dell'applicazione delle misure di prevenzione e controllo delle malattie;*
 - iii. *delle norme internazionali pertinenti.*
- ✓ sono intese a garantire:
 - i. *una migliore sanità animale a sostegno di una produzione agricola e un'acquacoltura sostenibili nell'Unione;*
 - ii. *il funzionamento efficace del mercato interno;*
 - iii. *una riduzione degli effetti negativi sulla sanità animale, sulla sanità pubblica e sull'ambiente:*
 - *di alcune malattie;*
 - *delle misure adottate per prevenire e lottare contro le malattie;*

✓ prevedono:

- a) *l'organizzazione in base a priorità e la classificazione delle malattie che suscitano preoccupazione a livello di Unione e l'attribuzione delle responsabilità in materia di sanità animale (parte I: articoli da 1 a 17);*
- b) *l'identificazione precoce, la notifica e la comunicazione delle malattie, la sorveglianza, i programmi di eradicazione e lo status di indenne da malattia, (parte II: articoli da 18 a 42);*
- c) *la presa di coscienza, la preparazione e il controllo delle malattie (parte III: articoli da 43 a 83);*
- d) *la registrazione e il riconoscimento degli stabilimenti e dei trasportatori, i movimenti e la tracciabilità degli animali, del materiale germinale e dei prodotti di origine animale nell'Unione (parte IV: articoli da 84 a 228; e parte VI: articoli da 244 a 248 e da 252 a 256);*
- e) *l'ingresso di animali, materiale germinale e prodotti di origine animale nell'Unione e le esportazioni di tali partite dall'Unione (parte V: articoli da 229 a 243 e parte VI: articoli da 244 a 246 e da 252 a 256);*
- f) *i movimenti a carattere non commerciale degli animali da compagnia introdotti in uno Stato membro da un altro Stato membro o da un paese terzo o territorio (parte VI: articoli da 244 a 256);*
- g) *le misure di emergenza da adottare in caso di una situazione di emergenza riguardante una malattia (parte VII: articoli da 257 a 262);*

Nel contesto di cui sopra, per **Autorità competente** si intende l'autorità veterinaria centrale di uno Stato membro responsabile dell'organizzazione dei controlli ufficiali¹⁰ e delle altre attività ufficiali conformemente al presente regolamento e al regolamento (UE) 2017/625, ovvero qualsiasi altra autorità cui è stata delegata tale responsabilità (art. 4, paragrafo 55).

Con riferimento alla Parte I “Norme Generali”, Capo 2 “Malattie elencate e malattie emergenti e specie elencate”, Sezione 3 “Stati membri” e Sezione 4 “Laboratori, strutture e altre persone fisiche e giuridiche che manipolano agenti patogeni, vaccini e altri prodotti biologici”,

- in base all'articolo 13 “Responsabilità degli Stati membri”, paragrafo 1,
*Al fine di garantire che l'**Autorità Competente** in materia di sanità animale abbia la capacità di adottare le misure necessarie e appropriate e di realizzare le attività richieste dal presente regolamento, ciascuno Stato membro assicura, al livello amministrativo appropriato, che l'**Autorità Competente** disponga di:*
 - a) *personale qualificato, strutture, attrezzature, risorse finanziarie e un'organizzazione efficace che copra l'intero territorio dello Stato membro;*
 - b) *accesso a laboratori con personale qualificato, strutture, attrezzature e risorse finanziarie per garantire la diagnosi rapida e precisa e la diagnosi differenziale delle malattie elencate e delle malattie emergenti;*
 - c) *veterinari opportunamente formati coinvolti nella realizzazione delle attività [...]*

¹⁰ Ai fini del regolamento (UE) 2016/429 regolamento per «controllo ufficiale»: si intende qualsiasi forma di controllo eseguito conformemente al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (articolo 4, paragrafo 33)

- in base all'articolo 14 “*Delega di attività ufficiali da parte dell'autorità competente*” paragrafo 1,
L'AC può delegare una o più delle seguenti attività a veterinari non ufficiali [...]
- in base all'articolo 15 “*Informazioni ai cittadini*” paragrafo 1,
Laddove vi siano ragionevoli motivi di sospettare che animali o prodotti originari dell'Unione o che entrano dall'esterno dell'Unione possano costituire un rischio, l'autorità competente adotta i provvedimenti opportuni per informare i cittadini sulla natura del rischio e sulle misure prese o previste per prevenirlo o combatterlo, tenendo conto della natura, della gravità e della portata di tale rischio e dell'interesse del pubblico ad essere informato [...]
- in base all'Articolo 17 “*Laboratori di sanità animale*”,
 - paragrafo 1. *I laboratori ufficiali per la sanità animale, costituiti dai laboratori di riferimento dell'Unione, dai laboratori di riferimento nazionali e dai laboratori ufficiali per la sanità animale, nell'esercizio dei loro compiti e responsabilità, cooperano nell'ambito di una rete dell'Unione di laboratori per la sanità animale,*
 - paragrafo 2. *I laboratori di cui al paragrafo 1 cooperano sotto il coordinamento dei laboratori di riferimento dell'Unione, al fine di garantire che la sorveglianza, la notifica e la comunicazione delle malattie, i programmi di eradicazione, la definizione dello status di indenne da malattia, i movimenti di animali e prodotti all'interno dell'Unione, il loro ingresso nell'Unione e le esportazioni verso paesi terzi o territori previsti dal presente regolamento si basino su analisi, prove e diagnosi di avanguardia, solide e affidabili.*
 - paragrafo 3. *I risultati e le relazioni fornite dai laboratori ufficiali sono soggetti ai principi di riservatezza e segretezza professionale e all'obbligo di notifica all'autorità competente che li ha designati, indipendentemente dalla persona fisica o giuridica che ha chiesto le analisi, prove o diagnosi di laboratorio.*
 - paragrafo 4. *Nel caso in cui un laboratorio ufficiale in uno Stato membro conduca analisi diagnostiche su campioni provenienti da animali originari di un altro Stato membro, tale laboratorio ufficiale notifica all'autorità competente dello Stato membro da cui provengono i campioni:*
 - a) *immediatamente qualsiasi risultato che indichi il sospetto o il rilevamento di una delle malattie elencate di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera a);*
 - b) *senza indebito ritardo qualsiasi risultato che indichi il sospetto o il rilevamento di una delle malattie elencate di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera e), diversa da quelle di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera a).*

Per quanto riguarda l'ordinamento italiano, ai sensi dell'articolo 2 “*Autorità competenti e altro personale afferente alle autorità competenti*”, comma 1, del Decreto Legislativo 27/2021¹¹, “*Il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali,*

¹¹ DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27. Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. Entrata in vigore del provvedimento: 26/03/2021 (Ultimo aggiornamento all'atto pubblicato il 28/02/2022) (GU n.60 del 11-03-2021)

nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento¹², a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento, e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei seguenti settori:

- a) alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; (di seguito “**alimenti e MOCA**”, n.d.r.)*
- b) mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM; (di seguito “**mangimi**”, n.d.r.)*
- c) salute animale;*
- d) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali; (di seguito “**SOA**”, n.d.r.)*
- e) **benessere degli animali;***
- f) prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi. (di seguito “**prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi**”, n.d.r.).*

4. FORMAZIONE DEL PERSONALE DEGLI OFA/OSA

In accordo all'allegato II, capitolo XII del regolamento (CE) 852/2004¹³, la formazione è un requisito generale in materia d'igiene. Nello specifico:

<i>CAPITOLO XII Formazione</i>	<i>CHAPTER XII Training</i>
<i>Gli operatori del settore alimentare devono assicurare: 1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività; 2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione</i>	<i>Food business operators are to ensure: 1. that food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity; 2. that those responsible for the development and maintenance of the procedure referred to in Article 5(1) of this Regulation or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles;</i>

¹² Si tratta del Regolamento (UE) 2017/625, OCR

¹³ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari

<p>dei principi del sistema HACCP; e</p> <p>3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari</p>	<p>and</p> <p>3. compliance with any requirements of national law concerning training programmes for persons working in certain food sectors.</p>
---	---

Gli orientamenti della Commissione¹⁴, forniscono alcune chiavi di lettura per l'applicazione dei requisiti sopra specificati.

- *“Il personale degli OSA dovrebbe essere controllato e/o ricevere un addestramento e/o una formazione in materia di igiene degli alimenti adeguata per il suo ruolo;*
- *i responsabili dell'elaborazione e della gestione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare dovrebbero ricevere un'adeguata formazione per l'applicazione delle GHP, di altri PRP e delle procedure basate sul sistema HACCP.*
- *La dirigenza si accerta che il personale che partecipa ai processi pertinenti dimostri di avere competenze sufficienti e sia a conoscenza dei pericoli identificati (se del caso), dei punti critici nella produzione, nel magazzinaggio e nel processo di trasporto e/o di distribuzione.*
- *Il personale deve inoltre dimostrare di conoscere le misure correttive, le misure di prevenzione e le procedure di sorveglianza e di registrazione applicabili nell'impresa, conformemente all'allegato II, capitolo XII, del regolamento (CE) n. 852/2004. [...] La formazione in materia di GHP, di altri PRP e di sistema HACCP destinata al personale delle imprese alimentari dovrebbe essere commisurata alla natura e alle dimensioni dell'impresa e tenere conto dei rischi specifici legati alla natura dell'attività.*
- *Dovrebbe essere operata una distinzione tra formazione in materia di igiene in generale (destinata a tutti i dipendenti) e formazione specifica in materia di HACCP. I dipendenti che sorvegliano/gestiscono o verificano punti critici di controllo (CCP) dovrebbero ricevere una formazione sulle procedure basate sul sistema HACCP, adeguata ai loro compiti (ad esempio un cameriere o una cameriera avrà bisogno di un certo livello di formazione in materia di igiene, mentre un cuoco avrà bisogno di una formazione complementare sulla preparazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene). In funzione delle necessità dello stabilimento e delle competenze dimostrate dovrebbe essere valutata l'opportunità di impartire corsi di aggiornamento nonché la loro frequenza.*
- *Le organizzazioni di portatori di interessi dei diversi settori dell'industria alimentare dovrebbero adoperarsi per predisporre informazioni sulla formazione per gli OSA.*
- *La formazione di cui all'allegato II, capitolo XII, del regolamento (CE) n. 852/2004 va intesa in senso lato: una formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali. Le competenze e le conoscenze possono essere acquisite anche attraverso l'accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionali o dalle autorità*

¹⁴ COMMISSIONE EUROPEA. COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01)

competenti, con una formazione adeguata impartita sul posto di lavoro/all'interno dell'impresa e attraverso manuali di corretta prassi operativa ecc.

- *La formazione in materia di GHP, di altri PRP e di sistema HACCP destinata al personale delle imprese alimentari dovrebbe essere commisurata alla natura e alle dimensioni dell'impresa e tenere conto dei rischi specifici legati alla natura dell'attività.*”

Inoltre,

- *“Nel marzo 2021 l'importanza della formazione è stata rafforzata dall'introduzione del requisito (obbligatorio) di una cultura della sicurezza alimentare nel regolamento (CE) n. 852/2004. La formazione rappresenterà spesso lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare o dell'adozione di un'azione correttiva nel caso in cui siano rilevate carenze durante la valutazione della portata della cultura della sicurezza alimentare (cfr. allegato I, sezione 4.14).*
- *Le autorità competenti possono, se necessario, contribuire a sviluppare attività di formazione quali indicate nei paragrafi precedenti, in particolare nei settori scarsamente organizzati o che si dimostrano insufficientemente informati. Tale contributo è compiutamente illustrato nel documento FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses [...]”.*

Con riferimento alla cultura della sicurezza alimentare, si riporta la base giuridica di cui al Regolamento (CE) 852/2004:

<i>CAPITOLO XI bis Cultura della sicurezza alimentare</i>	<i>CHAPTER Xia Food Safety Culture</i>
<p><i>1. Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:</i></p> <p><i>a) impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;</i></p> <p><i>b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;</i></p> <p><i>c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;</i></p> <p><i>d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;</i></p> <p><i>e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.</i></p> <p><i>2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:</i></p>	<p><i>1. Food business operators shall establish, maintain and provide evidence of an appropriate food safety culture by fulfilling the following requirements:</i></p> <p><i>(a) commitment of the management, in accordance with point 2, and all employees to the safe production and distribution of food;</i></p> <p><i>(b) leadership towards the production of safe food and to engage all employees in food safety practices;</i></p> <p><i>(c) awareness of food safety hazards and of the importance of food safety and hygiene by all employees in the business;</i></p> <p><i>(d) open and clear communication between all employees in the business, within an activity and between consecutive activities, including communication of deviations and expectations;</i></p> <p><i>(e) availability of sufficient resources to ensure the safe and hygienic handling of food.</i></p> <p><i>2. Management commitment shall include:</i></p> <p><i>(a) ensuring that roles and responsibilities are clearly communicated within each activity of the food business;</i></p>

<p><i>a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare; b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;</i></p> <p><i>c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;</i></p> <p><i>d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;</i></p> <p><i>e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;</i></p> <p><i>f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.</i></p> <p><i>3. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare</i></p>	<p><i>(b) maintaining the integrity of the food hygiene system when changes are planned and implemented;</i></p> <p><i>(c) verifying that controls are being performed timely and efficiently and documentation is up to date;</i></p> <p><i>(d) ensuring that the appropriate training and supervision are in place for personnel;</i></p> <p><i>(e) ensuring compliance with relevant regulatory requirements;</i></p> <p><i>(f) encouraging continual improvement of the food safety management system of the business, where appropriate, taking into account developments in science, technology and best practices.</i></p> <p><i>3. The implementation of the food safety culture shall take account of the nature and size of the food business.</i></p>
--	--

Più in generale i compiti che gli **OFA/OSA**, nonché i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli **OFA/OSA** stessi sono chiamati a svolgere -- che, a loro volta, prevedono il rispetto di precisi e codificati ruoli, obblighi e responsabilità -- sono stabiliti nella **UAFCL** (in particolare il pacchetto igiene e il pacchetto salute degli animali e delle piante).

In un tale contesto, la Commissione, con la Comunicazione sopra citata¹⁴ e con la Comunicazione 2020/C 199/01¹⁵, ha inteso facilitare la comprensione e armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche (GHP) e di procedure basate sui principi del sistema HACCP, pilastri del cosiddetto "sistema di gestione europeo per la sicurezza alimentare" (**FSMS**). Nelle Comunicazioni stesse viene chiaramente indicato che gli orientamenti, perfettamente in linea con le norme internazionali in materia di autocontrollo (di cui al CODEX ALIMENTARIUS) e di **FSMS** (di cui alle norme della serie ISO 22000), sono destinati "alle Autorità competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge e agli operatori del settore alimentare per aiutarli ad applicare i requisiti dell'UE una volta introdotti adattamenti specifici per le imprese, fatta salva la responsabilità primaria degli OSA in materia di sicurezza alimentare".

Nel presente rationale, si è ritenuto necessario tener conto dell'evoluzione normativa e degli orientamenti della Commissione sopra citati ai fini della definizione del percorso formativo che:

- a. ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, dell'**OCR**, ha lo scopo di contribuire a garantire, per il personale delle **AC** che esegue i **CU** e le **AAU**, quanto segue:

“[...]”

¹⁵ COMMISSIONE EUROPEA. COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari (2020/C 199/01)

- i. *una formazione adeguata che consenta di svolgere i compiti assegnati con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;*
- ii. *l'aggiornamento continuo, tenendo conto della diversificazione degli ambiti di competenza e, se del caso, una ulteriore formazione su base regolare;*
- iii. *una adeguata formazione sui temi di cui al capo I e II dell'allegato II del Regolamento (UE) 2017/625 e sugli obblighi inerenti alle autorità competenti.”;*

inoltre, sempre in base all'articolo 5, paragrafo 5 dell'**OCR**, le **AC** hanno l'obbligo di elaborare e attuare “*programmi di formazione al fine di assicurare che il personale che esegue controlli ufficiali e altre attività ufficiali riceva la formazione di cui alle lettere a), b) e c).*”

- b. ai sensi della normativa settoriale in materia di alimenti e MOCA di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a) del OCR ha lo scopo di contribuire a garantire -- per il personale delle AC che esegue i CU e le AAU, nonché per gli OFA/OSA e per i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli OFA/OSA -- quanto segue:
 - i. facilitazione della sistematizzazione e della comprensione dei requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche (GHP) e di procedure basate sui principi del sistema HACCP, nell'ambito del sistema di gestione europeo per la sicurezza alimentare (**FSMS**)
 - ii. un forum comune utile al confronto e allo scambio di esperienze tra i diversi attori che contribuiscono a garantire la sicurezza alimentare attraverso le procedure di autocontrollo e le attività ufficiali.

5. ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo, che ha tenuto conto dei percorsi formativi destinati al personale delle **AC** (Ministero, Regione e ASL), nello specifico:

- un primo percorso, per approfondire “gli elementi informativi comuni” di cui alla UAFCL che caratterizzano gli obblighi e le modalità operative atte a consentire il corretto svolgimento del ciclo di gestione dei **CU** e delle **AAU** inclusa l'esecuzione di tutti i metodi e le tecniche di controllo ufficiale previste dall'art. 14 del **OCR**,
- un secondo percorso, destinato a coloro che devono svolgere audit sugli **OFA** ex art. 14 del **OCR** e ex artt. 3, 4, 7 e 8 del Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, nonché ad altri atti di esecuzione che discendono dall'**OCR** (ad es. regolamento (UE) 2022/671, regolamento (UE) 2022/160),
- un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit delle **AC** ai sensi dell'art. 6 del **OCR**.

si articola negli SLOT riportati nella tabella che segue:

UNITÀ DIDATTICA	TITOLO SLOT	PARTI	Date, Giorni della Settimana e Sedute (M=mattina; P=Pomeriggio)	ORE	Modalità di erogazione della formazione	
1. Fondamenti, terminologia e pianificazione delle attività ufficiali	11-12 Pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali alla luce degli aggiornamenti normativi	1	08 settembre 2023, venerdì (M e P)	8	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
		2	9 settembre 2023, sabato (M)	4	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
2. Esecuzione delle attività ufficiali e gestione delle conseguenze	13-14 Esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità: verifiche, ispezione, audit campionamento e analisi alla luce degli aggiornamenti normativi	1	22 settembre 2023, venerdì (M e P)	8	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
		2	23 settembre 2023, sabato (M)	4	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
	15-16 Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa – Ruolo del responsabile del procedimento e degli addetti all'unità organizzativa nella gestione delle non conformità analitiche e non analitiche alla luce degli aggiornamenti normativi	1	27 ottobre 2023, venerdì (M e P)	8	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
		2	28 ottobre 2023, sabato (M)	4	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
	17-18 Illeciti amministrativi - Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa: procedimento sanzionatorio e istituto della diffida – Ruolo dell'agente accertatore alla luce degli aggiornamenti normativi	1	24 novembre 2023, venerdì (M e P)	8	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
		2	25 novembre 2023, sabato (M)	4	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
	19-20 Illeciti penali - Azioni a seguito di non conformità – Dal sospetto di reato all'indizio di reato – Ruolo dell'UPG alla luce degli aggiornamenti normativi	1	19 gennaio 2024, venerdì (M e P)	8	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
		2	20 gennaio 2024, sabato (M)	4	A distanza o in presenza per chi potrà esserci	
	3. Sistemi di verifica delle attività ufficiali e correlate	21-22	1	26 gennaio 2024, venerdì (M e P)	8	A distanza o in presenza per chi potrà esserci

azioni preventive e di miglioramento	correttive, e di	Verifica dell'efficacia e appropriatezza dei CU; monitoraggio continuo del buon andamento dei CU in relazione ai LEA (programmi e attività); audit delle AC (interni ed esterni)	2	27 gennaio 2024, sabato (mattina)	4	A distanza o in presenza per chi potrà esserci
--------------------------------------	------------------	--	---	-----------------------------------	---	--

Il percorso formativo prevede attività a distanza, ovvero, in contemporanea, in aula che includono:

- un questionario per la valutazione del fabbisogno formativo e delle conseguenti ricadute dell'attività formativa - domande relative a KAP (conoscenza, attitudini e pratiche)
- un test di entrata (pre-test autovalutativo, senza finalità certificative) e,
- per ciascuno slot:
 - fonti e sitografia,
 - presentazione di uno “scenario con casi di studio” costruito sulla base degli obiettivi di apprendimento (videoregistrazione),
 - tutorial (T) in forma di presentazioni (slide)
 - materiali di lettura,
 - esercitazioni,
 - soluzione allo scenario con casi di studio - presentazione (slide) contenente un'ipotesi di soluzione
 - test di uscita (post test autovalutativo, senza finalità certificative)

Nelle tabelle che seguono vengono riportati gli obiettivi specifici di apprendimento inerenti a ciascuna delle 3 Unità didattiche:

UNITA DIDATTICA 1– Fondamenti, terminologia e pianificazione delle attività ufficiali (Obiettivi specifici di apprendimento, OS, da 1 a 7)

SLOT 11 e 12 Pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 e 2

Obiettivi specifici di apprendimento (OS)	RISULTATI ATTESI
	Al termine di questa UD: il partecipante sarà in grado di:
OS1 - Evoluzione della legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare nell'ottica del diritto dell'UE	In relazione al diritto dell'Unione: <ul style="list-style-type: none"> • identificare e descrivere i fondamenti e la terminologia del diritto dell'Unione • descrivere le tappe fondamentali della evoluzione della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare, nell'ottica del diritto dell'UE

	<ul style="list-style-type: none"> • orientarsi nella ricerca ed utilizzazione degli atti giuridici e non giuridici dell'Unione e delle correlate misure di attuazione nazionali • descrivere i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, l'organizzazione e i compiti dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e le procedure nel campo della sicurezza alimentare
OS2 – Norme cogenti in materia di normazione, accreditamento, certificazione e organismi di valutazione della conformità, e norme volontarie e proprietarie	<p>In relazione agli atti giuridici e non giuridici dell'Unione in materia di normazione, norme (volontarie e proprietarie), accreditamento, certificazione e organismi di valutazione della conformità e alle norme di standardizzazione non cogenti (UNI CEI EN 45020:2007; standard volontari della serie ISO 9000, ISO 17000 e ISO 22000; standard del Codex Alimentarius e dell'OIE (ora WHOA) e standard proprietari in tema di sicurezza alimentare):</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare e descrivere i fondamenti e la terminologia • orientarsi nella ricerca ed utilizzazione dei documenti normativi; • valutare i requisiti espressi dalle norme di standardizzazione nella misura pertinente ai requisiti fissati nella normativa cogente di cui alla UAFCL • descrivere le differenze tra la verifica della conformità e la valutazione della conformità
OS3 - Requisiti per le Autorità competenti di cui alla UAFCL e all'ordinamento italiano, incluse le norme emanate in applicazione della UAFCL: fondamenti, terminologia, disposizioni e orientamenti	<p>In relazione agli atti giuridici e non giuridici di cui alla (UAFCL) che definiscono requisiti e orientamenti per il corretto svolgimento delle attività ufficiali (controllo ufficiale e altre attività ufficiali):</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare e descrivere i fondamenti e la terminologia; • descrivere il ciclo di gestione dei controlli ufficiali (PLAN, DO, CHECK-ACT) e le connesse procedure operative e di verifica anche in relazione alla organizzazione e al funzionamento delle AC e al correlato sistema di controllo.
OS4 - Requisiti per gli OFA di cui alla UAFCL e all'ordinamento italiano: fondamenti, terminologia, disposizioni e orientamenti	<p>In relazione agli atti giuridici e non giuridici di cui alla UAFCL che definiscono requisiti cogenti e orientamenti per gli operatori della filiera agroalimentare (OFA), le merci e gli animali incluse le norme del pacchetto igiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare e descrivere i fondamenti e la terminologia, i requisiti cogenti e gli orientamenti; • orientarsi nella ricerca ed utilizzazione degli atti e documenti normativi; • valutare i requisiti fissati nella normativa cogente e i correlati orientamenti di cui alla UAFCL.
OS5 - Gestione delle anagrafi degli OFA	<p>Identificare gli elementi essenziali e le procedure necessarie a garantire una corretta gestione delle anagrafi degli Operatori della filiera agroalimentare (OFA) di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a), c), d) e f), h) del regolamento (UE) 2017/625</p>

OS6 - Categorizzazione in base al rischio degli OFA	Identificare gli elementi essenziali e gli strumenti necessari per una corretta categorizzazione degli OFA in base al rischio e per la definizione della connessa frequenza delle attività ufficiali
OS7 -Pianificazione/programmazione delle attività ufficiali e pianificazione della risposta in caso di emergenza e/o crisi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire gli elementi essenziali, necessari per una corretta pianificazione/programmazione dei controlli ufficiali 2. Definire gli elementi essenziali, necessari per una corretta pianificazione della risposta in caso di emergenza e/o crisi

UNITÀ DIDATTICA 2 ESECUZIONE DELLE ATTIVITA' UFFICIALI E GESTIONE DELLE CONSEGUENZE - SLOT 13-18
(Obiettivi specifici di apprendimento, OS, da 1 a 3)

SLOT 13 e 14 Esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità: verifiche, ispezione, audit campionamento e analisi alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 e 2
SLOT 15 e 16 Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa – Ruolo del responsabile del procedimento e degli addetti all'unità organizzativa nella gestione delle non conformità analitiche e non analitiche alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 e 2
SLOT 17 e 18 Illeciti amministrativi - Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa: procedimento sanzionatorio e istituto della diffida – Ruolo dell'agente accertatore alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 e 2
SLOT 19 e 20 Illeciti penali - Azioni a seguito di non conformità – Dal sospetto di reato all'indizio di reato – Ruolo dell'UPG alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 e 2

Obiettivi specifici di apprendimento (OS)	RISULTATI ATTESI
	Al termine di questa UD: il partecipante sarà in grado di:
OS1 - Esecuzione dei controlli ufficiali, correlata documentazione scritta e certificazione ufficiale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare e descrivere le metodiche e le tecniche per una corretta esecuzione delle attività ufficiali (inclusa l'elaborazione della connessa documentazione scritta, se del caso) e delle attività di certificazione ufficiale; nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> • Audit • Ispezioni e verifiche • Campionamento e analisi prova e diagnosi

	2. Individuare e descrivere le metodiche e le tecniche per una corretta esecuzione delle attività di certificazione ufficiale
OS2 -Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi e la rete di allarme e collaborazione	Individuare e descrivere gli elementi essenziali e gli strumenti per una corretta gestione del sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi nel contesto della rete di allarme e collaborazione
OS3 - Gestione delle conseguenze delle attività ufficiali - azioni in caso di non conformità, sanzioni, garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli OFA/OSA	Individuare e descrivere gli elementi essenziali e gli strumenti utili per una corretta gestione delle conseguenze dei controlli ufficiali, nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> • azioni in caso di non conformità a seguito di verifica/ispezione/audit e correlato diritto di ricorso/difesa • azioni in caso di non conformità a seguito di campionamento per l'analisi con esito sfavorevole e correlato diritto di ricorso/difesa • sanzioni amministrative e correlato diritto di ricorso/difesa • sanzioni penali e correlato diritto di ricorso/difesa

UNITA' DIDATTICA 3 – SISTEMI DI VERIFICA E AZIONI CORRETTIVE, PREVENTIVE E DI MIGLIORAMENTO (Obiettivi specifici di apprendimento, OS, da 1 a 3)

SLOT 21 e 22 Verifica dell'efficacia e appropriatezza dei CU; monitoraggio continuo del buon andamento dei CU in relazione ai LEA (programmi e attività); audit delle AC (interni ed esterni) - PARTE 1 e 2

Obiettivi specifici di apprendimento (OS)	RISULTATI ATTESI
	Al termine di questa UD: il partecipante sarà in grado di:
OS1 – Efficacia e adeguatezza/appropriatezza delle attività ufficiali e correlate attività di verifica	Individuare e descrivere gli elementi utili e gli strumenti necessari a garantire, per le attività ufficiali: <ul style="list-style-type: none"> • l'efficacia e l'adeguatezza/appropriatezza • una corretta operatività delle verifiche di efficacia e adeguatezza/appropriatezza • le necessarie azioni correttive da intraprendere in caso di inadeguatezza/inappropriatezza e/o inefficacia ai fini del miglioramento del sistema di controllo

OS2- Monitoraggio e rendicontazione delle attività ufficiali	Individuare e descrivere gli elementi fondamentali e gli strumenti necessari per garantire una corretta operatività nelle fasi di: <ul style="list-style-type: none"> • controllo, • monitoraggio, e • rendicontazione delle attività ufficiali.
OS3 - Audit sulle Autorità competenti e preparazione a ricevere un audit	Individuare e descrivere gli elementi essenziali e gli strumenti utili per garantire: <ul style="list-style-type: none"> • una corretta operatività delle attività di audit sulle autorità competenti • l'adozione delle necessarie azioni correttive in caso di inadeguatezza/inappropriatezza e inefficacia delle attività ufficiali ai fini del miglioramento del sistema di controllo • una corretta preparazione a ricevere un audit.

Nell'Allegato 1 "Dettaglio del percorso formativo", per ciascuno slot, sono indicati i tutorial e i materiali di lettura che verranno messi a disposizione dei partecipanti.

I docenti e il Direttore del Master

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA
DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA
Master di II LIVELLO

Sanità pubblica e controllo ufficiale degli alimenti-Public health and official control of food
PECORSO FORMATIVO “ORGANIZZAZIONE E METODI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI, COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E AUDIT”

Direttore Prof. Beniamino Cenci Goga
(Docenti: Dr. Anna Giovanna FERMANI e Dr. Antonio MENDITTO)

ALLEGATO 1 “DETTAGLIO DEL PERCORSO FORMATIVO”

Orario Venerdì 9-13 e 14-18- Sabato 9-13

UD	SLOT	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS) ¹⁶	data	ore	TUTORIAL/ESERCITAZIONI	MATERIALI DI LETTURA
1	11 e 12 Pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 E 2	OS1 - Evoluzione della legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare nell'ottica del diritto dell'UE OS2 - Norme cogenti in materia di normazione, accreditamento, certificazione e organismi di valutazione della conformità, e norme volontarie e proprietarie		8 set.	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti del diritto dell'UE e ordinamento italiano • Evoluzione della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare • Reg. (CE) 178/2002 (legislazione alimentare generale, Autorità europea per la sicurezza alimentare, sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni di emergenza) • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti del diritto dell'UE e ordinamento italiano • Evoluzione della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare • Reg. (CE) 178/2002 (legislazione alimentare generale, Autorità europea per la sicurezza alimentare, sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni di emergenza) • Reg. (UE) 1169/2011, fornitura di informazioni ai consumatori • Ricerca degli atti emanati dalle istituzioni dell'UE utilizzando EURLEX
				8	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alle norme volontarie e agli standard proprietari – Atti giuridici e non giuridici dell'UE in materia di normazione • Le norme emanate dal CODEX ALIMENTARIUS e dalla Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE, ora WOAH) • Norme della serie ISO 9000 • Verifica della conformità (<i>verification of compliance</i>), valutazione della conformità (<i>conformity assessment</i>), atti giuridici e non giuridici dell'Unione e norme della serie ISO 17000 • Introduzione alle norme della serie ISO 22000 • Gli standard proprietari e la filiera agroalimentare ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Rilevanza della normazione e delle attività connesse nel contesto della filiera agro-alimentare - Atti giuridici e non giuridici dell'UE in materia di normazione • IL CODEX ALIMENTARIUS • Le norme della serie ISO 22000 • Le norme della serie ISO 9000 • Atti giuridici e non giuridici dell'UE in materia di verifica della conformità, accreditamento e valutazione della conformità, e norme della serie ISO 17000 • Gli standard proprietari e la filiera agroalimentare

¹⁶Ciascun gruppo di obiettivi specifici, distribuiti nei 6 slot, oltre ai tutorial ai materiali di lettura e alle esercitazioni prevede: presentazione di uno scenario introduttivo orientato al problem solving, fonti, sitografia, esercitazioni, svolgimento del processo di problem solving e proposta di soluzione, test di uscita.

UD	SLOT	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS) ¹⁶	data	ore	TUTORIAL/ESERCITAZIONI	MATERIALI DI LETTURA
		OS3 - Requisiti per le Autorità competenti di cui alla UAFCL e all'ordinamento italiano, incluse le norme emanate in applicazione della UAFCL: fondamenti, terminologia, disposizioni e orientamenti			<ul style="list-style-type: none"> • Reg. (UE) 2017/625 – oggetto ambito di applicazione e definizioni • Cenni sulla diversificazione e classificazione delle attività ufficiali in controlli ufficiali e altre attività ufficiali • Reg. (UE) 2017/625 - Autorità competenti - designazione, compiti, responsabilità e obblighi generali inclusi i programmi di formazione sui temi dell'allegato II • Compiti e responsabilità del personale delle autorità competenti e correlate vesti giuridiche • Attività amministrativa e atti amministrativi • Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale, il ciclo di gestione dei controlli ufficiali (CU) e delle altre attività ufficiali (AAU), e cenni sui processi trasversali e specifici • La rete di allarme e collaborazione per la gestione dei rischi diretti o indiretti per la salute umana dovuti ad alimenti o mangimi ed il contrasto alle pratiche fraudolente e ingannevoli • Obblighi degli operatori della filiera agroalimentare (OFA/OSA) in relazione alla esecuzione dei CU e delle AAU • Regg. (UE) 2017/625 e 2016/429 – atti delegati e di esecuzione • Disposizioni nazionali emanate in applicazione del Reg. (UE) 2017/625 • Disposizioni nazionali emanate in applicazione Reg. (UE) 2016/429 • Organizzazione delle AC all'interno del SSN e Standard di funzionamento delle AC <p>ESERCITAZIONI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. (UE) 2017/625, correlati atti delegati e di esecuzione e disposizioni nazionali di attuazione • Reg. (UE) 2016/429, correlati atti delegati e di esecuzione e disposizioni nazionali di attuazione • Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale, il ciclo di gestione dei CU e delle AAU, e processi trasversali e specifici • Organizzazione delle AC all'interno del SSN e Standard di funzionamento • Compiti e responsabilità del personale delle autorità competenti, correlate vesti giuridiche e connesse attività tecnico-amministrative e giudiziarie

UD	SLOT	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS) ¹⁶	data	ore	TUTORIAL/ESERCITAZIONI	MATERIALI DI LETTURA
		OS4 - Requisiti per gli OFA di cui alla UAFCL e all'ordinamento italiano: fondamenti, terminologia, disposizioni e orientamenti			<ul style="list-style-type: none"> • Il Pacchetto Igiene - Reg. (CE) 852/2004 - Reg. (CE) 853/2004 - Reg. (CE) 183/2005 e correlate misure di attuazione Reg. (CE) 2074/2005, Reg. (CE) 2073/2005 e Reg. (UE) 2015/1375 • Normativa settoriale in materia di obblighi per gli OFA/OSA con particolare riferimento a alimenti e MOCA, mangimi, SOA, benessere animale, sanità animale, fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi • Orientamenti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di controllo/gestione per la sicurezza alimentare da parte degli OFA/OSA - Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01 • Orientamenti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di controllo/gestione per la sicurezza alimentare da parte degli OFA/OSA - Comunicazione della Commissione 2020/C 199/01 • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) 852/2004 • Reg. (CE) 853/2004 • Reg. (CE) 2073/2005 • Reg. (CE) 183/2005 • Normativa settoriale in materia di obblighi per gli OFA/OSA con particolare riferimento a alimenti e MOCA, mangimi, SOA, benessere animale, sanità animale, fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi • Orientamenti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di controllo/gestione per la sicurezza alimentare da parte degli OFA/OSA - Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01 e Comunicazione della Commissione 2020/C 199/01
1		OS5 Gestione delle anagrafi degli OFA/OSA	9 sett.	4	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione delle anagrafiche degli operatori della filiera agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione delle anagrafiche degli operatori della filiera agroalimentare
	OS6 Categorizzazione in base al rischio degli OFA/OSA	<ul style="list-style-type: none"> • Categorizzazione in base al rischio degli operatori della filiera agroalimentare 			<ul style="list-style-type: none"> • Categorizzazione in base al rischio degli operatori della filiera agroalimentare 	
	OS7 Pianificazione /programmazione delle attività ufficiali e pianificazione della risposta in caso di emergenza e/o crisi	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali correlati vincoli normativi inclusi i LEA • ESERCITAZIONI 			<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione e programmazione delle attività ufficiali e correlati vincoli normativi inclusi i LEA 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione della risposta in caso di emergenze/crisi 			<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione della risposta in caso di emergenza/crisi 	
2	13-14 Esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità: verifiche, ispezione, audit campionamento e	OS1 - Esecuzione dei controlli ufficiali, correlata documentazione scritta e certificazione ufficiale	22 sett.	8	<ul style="list-style-type: none"> • Esecuzione dei CU ufficiali e correlata documentazione scritta – Reg. (UE) 2017/625 • Procedimenti amministrativi inerenti all'esercizio del potere autorizzativo • Certificati ufficiali – Reg. (UE) 2017/625, Titolo II, Capo VII e correlati procedimenti inerenti all'esercizio del potere certificativo (certificazione ufficiale) • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e tecniche del controllo ufficiale, esecuzione dei controlli ufficiali e correlata documentazione scritta – Reg. (UE) 2017/625 • Procedimenti amministrativi inerenti all'esercizio del potere autorizzativo • Certificati ufficiali – Reg. (UE) 2017/625, Titolo II, Capo VII e correlati procedimenti inerenti all'esercizio del potere certificativo (certificazione ufficiale)

UD	SLOT	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS) ¹⁶	data	ore	TUTORIAL/ESERCITAZIONI	MATERIALI DI LETTURA
	analisi alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 E 2				<ul style="list-style-type: none"> • Normativa cogente in materia di audit delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP (audit su – OFA/OSA) • Normativa non cogente in materia di GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP e connesse attività di audit su OFA/OSA • Terminologia e principi in materia di audit, programmazione degli audit, competenza qualifica e mantenimento della qualifica degli auditor 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa cogente e non cogente in materia di GHP, procedure basate sui principi del sistema HACCP e connesse attività di audit (audit su OFA/OSA) • Terminologia e principi in materia di audit e programmazione degli audit
			23 sett.	4	<ul style="list-style-type: none"> • Orientamenti in materia di audit delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP- Comunicazione della Commissione (2022/C 355/01) - Allegato III E Appendici 6 E 7 • Intesa N. 212/CSR [...] sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 E 854/2004" - Allegato 1 • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientamenti in materia di audit delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP - Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01, Allegato III e Appendici 6 e 7 • Intesa N. 212/CSR [...] sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004- Allegato 1
					<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF) e la rete di allarme e collaborazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF) e la rete di allarme e collaborazione
2	15-16 Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa – Ruolo del responsabile del procedimento e degli addetti all'unità organizzativa nella gestione delle non conformità analitiche e non analitiche alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 E 2	OS3 - Gestione delle conseguenze delle attività ufficiali - azioni in caso di non conformità, sanzioni, garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli OFA/OSA	27 ott.	8	<ul style="list-style-type: none"> • Azioni esecutive e sanzioni (ambito penale e depenalizzato) ai sensi della legislazione dell'unione in materia di filiera agroalimentare, delle correlate disposizioni nazionali di attuazione e delle altre disposizioni applicabili di cui all'ordinamento italiano • Garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli OFA – parte 1 – Diritto alla difesa in caso di Azioni esecutive o Sanzioni • Garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli OFA – parte 2 – Controperizia e Controversia 	<ul style="list-style-type: none"> • Azioni esecutive e sanzioni (ambito penale e depenalizzato) ai sensi della legislazione dell'unione in materia di filiera agroalimentare, delle correlate disposizioni nazionali di attuazione e delle altre disposizioni applicabili di cui all'ordinamento italiano • Garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli OFA – parte 1 – Diritto alla difesa in caso di Azioni esecutive o Sanzioni • Garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli OFA – parte 2 – Controperizia e Controversia
			28 ott.	4	<ul style="list-style-type: none"> • ESERCITAZIONI 	

UD	SLOT	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS) ¹⁶	data	ore	TUTORIAL/ESERCITAZIONI	MATERIALI DI LETTURA
2	17-18 Illeciti amministrativi - Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa: procedimento sanzionatorio e istituto della diffida – Ruolo dell'agente accertatore alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 E 2		24 nov.	8	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimenti in materia di illeciti amministrativi • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimenti in materia di illeciti amministrativi • Circolare Ministero della salute Nota PROT DGISAN 27904 del 05/07/2023
			25 nov.	4	<ul style="list-style-type: none"> • ESERCITAZIONI 	
	19-20 Illeciti penali - Azioni a seguito di non conformità – Dal sospetto di reato all'indizio di reato – Ruolo dell'UPG alla luce degli aggiornamenti normativi PARTE 1 E 2		19 genn.	8	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimenti in materia di modifiche alla legge 283/1962 introdotte dalla riforma Cartabia • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione illustrativa al d.lgs. 10 ottobre 2022, n. 150: «Attuazione della legge 27 settembre 2021, n. 134, recante delega al Governo per l'efficienza del processo penale, nonché in materia di giustizia riparativa e disposizioni per la celere definizione dei procedimenti giudiziari». CAPITOLO VI - estinzione delle contravvenzioni per adempimento di prescrizioni impartite dall'organo accertatore (art. 1, comma 23). GU n 245, SO 5, 10-10-2022 • Corte Suprema di Cassazione. Ufficio del Massimario. Servizio Penale. Relazione su novità normativa -la "Riforma Cartabia". Rel.: n.2/2023 Roma, 5 gennaio 2023. Capitolo 5. Estinzione delle contravvenzioni alimentari per adempimento di prescrizioni impartite all'organo accertatore pgg. 271 -280
			20 genn.	4	<ul style="list-style-type: none"> • ESERCITAZIONI 	
3	21-22 Verifica dell'efficacia e appropriatezza dei CU; monitoraggio continuo del buon andamento dei CU in relazione ai LEA (programmi e	OS1 – Efficacia e adeguatezza/appropriatezza delle attività ufficiali e correlate attività di verifica	26 genn.	8	<ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e adeguatezza/appropriatezza delle attività ufficiali e correlate procedure di verifica ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e adeguatezza/appropriatezza delle attività ufficiali e correlate procedure di verifica ai sensi del Reg. (UE) 2017/625
		OS2 - Monitoraggio e rendicontazione delle attività ufficiali			<ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio periodico dell'esecuzione delle attività ufficiali, loro rendicontazione e verifica degli adempimenti • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio periodico dell'esecuzione delle attività ufficiali, loro rendicontazione e verifica degli adempimenti

UD	SLOT	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS) ¹⁶	data	ore	TUTORIAL/ESERCITAZIONI	MATERIALI DI LETTURA
	attività); audit delle AC (interni ed esterni) PARTE 1 E 2	OS3 - Audit sulle Autorità competenti e preparazione a ricevere un audit	27 gen.	4	<ul style="list-style-type: none"> • Audit sulle Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 • ESERCITAZIONI 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit sulle Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 • Preparazione a ricevere un audit • Livelli essenziali di assistenza e correlati sistemi di garanzia e valutazione