



Determinazione della frequenza dei controlli di un'azienda del settore alimentare in base a criteri statici e dinamici

1. Introduzione

Questo documento si applica all'insieme degli stabilimenti soggetti all'obbligo di annuncio secondo gli articoli 20 e 62 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, per le quali una frequenza di controllo è definita nell'allegato 1 dell'ordinanza sul piano di controllo nazionale della catena alimentare e degli oggetti d'uso, ad eccezione delle aziende di distribuzione dell'acqua potabile e delle piscine accessibili al pubblico.

1.1. Base giuridica

Art. 30 LDerr - Controllo e campionatura

¹ In ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione di derrate alimentari, di animali tenuti per la produzione di derrate alimentari e di oggetti d'uso sono svolti controlli ufficiali basati sui rischi.

Art. 3 OELDerr - Requisiti per i controlli ufficiali

¹ I controlli ufficiali sono svolti dalle autorità di esecuzione. Servono a verificare il rispetto della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Sono eseguiti regolarmente e con frequenza adeguata, di solito senza preavviso ...

1.2. Riferimenti

- LDerr Legge federale del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.0)
- ODerr Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso del 16 dicembre 2016 (SR 817.02)
- OELDerr Ordinanza del 16 dicembre 2016 sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (RS 817.042)
- OPCN Ordinanza 16 dicembre 2016 sul piano di controllo nazionale della catena alimentare e degli oggetti d'uso (RS 817.032)

1.3. Obiettivi della presente direttiva

- Implementazione dell'articolo 3 OELDerr
- Determinazione della frequenza dei controlli di un'azienda del settore alimentare
- Armonizzazione delle ispezioni (pianificazione e esecuzione) a livello nazionale
- Esecuzione orientata all'efficacia con impiego economico delle risorse a disposizione

1.4. Definizioni

- **Criteri statici** Elementi che permettono di determinare la frequenza minima di controllo (art. 7 cpv. 1 OPCN) per ogni categoria di azienda.

I criteri statici permettono di definire il rischio inerente ad ogni tipo di attività commerciale o industriale.
- **Criteri dinamici** Elementi che variano a seconda dell'azienda e la cui valutazione viene eseguita ad ogni controllo.

I criteri dinamici permettono di valutare il rischio individuale legato alle caratteristiche specifiche di ogni azienda.
- **Intervallo massimo per il controllo** L'intervallo massimo per il controllo è il lasso di tempo massimo tra due controlli. È fissato a seguito di ogni nuova ispezione di base. Le verifiche dell'esecuzione delle misure intimate non sono considerate in questo intervallo e ne sono indipendenti.
- **Controllo di base** Controllo ufficiale che permette di verificare se le disposizioni legali pertinenti sono rispettate nell'insieme dell'azienda.

1.5. Scopo dell'ispezione

- **Ispezione completa in base al rischio:** Controllo ufficiale, effettuato in base all'intervallo dell'OPCN e ai criteri dinamici. Vengono controllati tutti e 5 i criteri dinamici, con i quali viene calcolato l'intervallo massimo fino al prossimo controllo. Corrisponde a un controllo di base come da Art. 3c OPCN.
- **Ispezione di verifica (rivedere):** Controllo ufficiale in azienda per la verifica delle misure imposte in un controllo precedente (Art. 3d OPCN). Nel caso in cui un difetto non fosse corretto, verrà effettuato un ulteriore controllo. Questi controlli non modificano l'intervallo fino alla prossima ispezione completa in base al rischio.
- **Ispezione parziale per accertamento (sospetto):** Controllo ufficiale (parziale) su segnalazione, che avviene al di fuori dell'intervallo previsto dall'OPCN, effettuato per un sospetto di inosservanza delle prescrizioni (Art. 3e OPCN). Esempi: verifiche a seguito di annunci RASFF o a segnalazioni da parte della popolazione. Questi controlli non modificano l'intervallo fino alla prossima ispezione completa in base al rischio.
- **Ispezione per intossicazione alimentare:** Controllo ufficiale (parziale) su segnalazione, che avviene al di fuori dell'intervallo previsto dall'OPCN, effettuato per verifiche in seguito a intossicazioni alimentari. Questi controlli non modificano l'intervallo fino alla prossima ispezione completa in base al rischio.
- **Ispezione per autorizzazione:** Controllo ufficiale per il rilascio di un'autorizzazione ai sensi dell'Art. 21 ODerr. Vengono controllati tutti e 5 i criteri dinamici, con i quali viene calcolato l'intervallo massimo fino al prossimo controllo. Le ispezioni per autorizzazione vengono registrate come ispezioni complete in base al rischio.
- **Altre ispezioni:** Controlli non ufficiali eseguiti su richiesta. Ad esempio: verifiche su richiesta o valutazione di misure strutturali. Questi controlli non modificano l'intervallo fino alla prossima ispezione completa in base al rischio.

2. Procedura

L'intervallo massimo tra due controlli è determinato sulla base di criteri statici e dinamici, legati al rischio alimentare relativo ad ogni singola azienda.

La determinazione del rischio viene eseguita mediante il formulario «Determinazione dell'intervallo di controllo massimo secondo i criteri statici e dinamici» (vedere allegato 1).

L'art. 9 OELDerr menziona i metodi e le tecniche del controllo ufficiale.

Nel caso in cui solo alcuni aspetti sono stati controllati (in particolare durante la verifica di azioni correttive intime – ispezioni di verifica) l'intervallo massimo di controllo non viene ricalcolato.

2.1. Determinazione della frequenza di base (criteri statici)

La frequenza minima di controllo è ripresa dai valori menzionati nell'allegato 1 della OPCN per ogni categoria di azienda (liste 2 e 3), come indicato all'art. 7 cpv. 1 OPCN.

Le categorie di aziende che non figurano nell'allegato 1 OPCN sono oggetto di controlli secondo criteri definiti dalle autorità cantonali e federali d'esecuzione competenti.

2.2. Determinazione del fattore dinamico (criteri dinamici)

Il controllo di base è svolto secondo le regole definite nell'OELDerr. Come minimo tutti i criteri di valutazione (A,B,C,D,E,F) devono essere controllati. Il relativo rapporto di controllo include gli elementi necessari alla valutazione dei criteri dinamici.

Gli elementi del controllo sono attribuiti a uno dei sei ambiti di valutazione. In caso di dubbio, un elemento è attribuito all'ambito di valutazione ritenuto il più appropriato.

Gli elementi di ogni ambito di valutazione sottostanno inoltre alla valutazione dei criteri dinamici (cap. 3) e degli elenchi A-F (cap. 4). Gli elementi sono valutati nel loro insieme e registrati nella tabella corrispondente sotto forma di numero. La somma delle note ottenute permette di determinare il fattore per il calcolo dell'intervallo massimo di controllo.

Somma dei pericoli accertati per ogni ambito di valutazione	6 - 9	10 - 13	14 - 17	18 - 24
Criteri dinamici (fattore)	1	0.75	0.5	0.25

2.3. Determinazione dell'intervallo massimo di controllo di un'azienda

L'intervallo massimo di controllo è calcolato moltiplicando la frequenza di base (criterio statico) per il fattore dinamico (criteri dinamici), ed è determinato dopo ogni ispezione. Può essere abbreviato in aziende considerate a rischio (Art. 8, Cpv. 1, Lett. d, OPCN).

Frequenza di base (criterio statico)	8/4/2/1	8/4/2/1	8/4/2/1	8/4/2/1
Fattore dinamico (criteri dinamici)	1	0.75	0.5	0.25
Intervallo massimo di controllo [anni]	8/4/2/1	6/3/1.5/0.75	4/2/1/0.5	2/1/0.5/0.25
Intervallo specifico [anni / mesi]	8 anni 4 anni 2 anni 1 anno	6 anni 3 anni 18 mesi 9 mesi	4 anni 2 anni 1 anno 6 mesi	2 anni 1 anno 6 mesi 3 mesi

3. Strumento ausiliario per la valutazione dei criteri dinamici

	Lista A	Lista B	Lista C	Lista D	Lista E
Punti	Concetto di controllo autonomo	Derrate alimentari	Processi e attività	Requisiti concernenti i locali dell'azienda	Istoriatto, management e inganno
4	<ul style="list-style-type: none"> inesistente 	<ul style="list-style-type: none"> molti articoli avariati pericolosi per la salute impropri al consumo inganno superamento del valore massimo con messa in pericolo della salute 	<ul style="list-style-type: none"> contrario a ogni regola d'igiene compromissione immediata della derrata alimentare per nulla adeguati 	<ul style="list-style-type: none"> totalmente inadeguati svolgimento idoneo dei processi fortemente compromesso pericolo acuto di contaminazione 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna collaborazione incompetenza recidive gravi ricorrenti false dichiarazioni gravi / intenzionali o ripetute inadempimento delle misure imposte (mancanza grave)
3	<ul style="list-style-type: none"> mancanza di direttive importanti direttive presenti ma non adattate all'azienda tracciabilità impossibile 	<ul style="list-style-type: none"> mancanza di protezione qualche lacuna importante superamento del valore massimo senza messa in pericolo della salute mancanza d'indicazioni importanti date limite di consumo superate falsa caratterizzazione non conforme 	<ul style="list-style-type: none"> numerose date di consumo minime scadute mancanza di datazione refrigerazione, conservazione, pulizia, disinfezione totalmente insufficienti lacune con conseguenze dirette sulle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> lacune sistematiche con conseguenze immediate sulla qualità delle derrate alimentari locali, equipaggiamenti e apparecchi presentano difetti 	<ul style="list-style-type: none"> collaborazione ridotta competenze limitate recidive medie/minori ricorrenti inadempimento delle misure imposte (mancanze minori) false dichiarazioni per negligenza
2	<ul style="list-style-type: none"> incompleto, ma ciò che esiste risulta essenziale e disciplinato piccole lacune 	<ul style="list-style-type: none"> piccole lacune 	<ul style="list-style-type: none"> lacune senza conseguenze dirette sulle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> lacune senza conseguenze dirette sulle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> piccole lacune
1	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna

Lista F	
Punti	Importanza dell'azienda
3	Aziende d'importanza nazionale e internazionale
2	Aziende d'importanza regionale
1	Aziende d'importanza locale
+1	Aumento di un livello se i prodotti sono destinati a gruppi di persone a rischio.

4. Ambiti di valutazione

Lista A

Concetto di controllo autonomo

ASPETTI	REQUISITI
Documentazione (non applicazione) del modello	<ul style="list-style-type: none">• esistente, adattata
Buona prassi igienica, buona prassi di fabbricazione, HACCP, linee direttive per la buona prassi procedurale	<ul style="list-style-type: none">• adeguate ai processi e alle attività aziendali, proporzionate al rischio alimentare esistente e al volume di produzione:<ul style="list-style-type: none">- analisi del rischio secondo i principi dell'HACCP- punti di controllo definiti- direttive di lavoro allestite- schede di controllo approntate- azioni correttive formulate- conoscenza del sistema e coinvolgimento del personale
Ritiro e richiamo delle merci	<ul style="list-style-type: none">• stabilito• adatto allo scopo
Piano di campionatura	<ul style="list-style-type: none">• allestito laddove necessario• adeguato
Tracciabilità	<ul style="list-style-type: none">• esistente, efficiente
Efficacia del sistema	<ul style="list-style-type: none">• evoluzione, miglioramento, adeguamento, correzione

Lista B**Derrate alimentari**

ASPETTI	REQUISITI
Caratterizzazione, indicazioni, presentazione, datazione	<ul style="list-style-type: none">• complete• adeguate• nessun prodotto con data limite di consumo superata
Stato e qualità	<ul style="list-style-type: none">• ineccepibile
Risultati analisi di verifica (compresi i campioni ufficiali prelevati in sede d'ispezione)	<ul style="list-style-type: none">• corrispondenti ai requisiti specifici
Imballaggi, inclusi i materiali	<ul style="list-style-type: none">• intatti• adeguati
Inganno (intenzionale o per negligenza grave)	<ul style="list-style-type: none">• dichiarazioni e designazioni corrette

Lista C**Processi e attività**

ASPETTI	REQUISITI
Igiene di produzione, pulizia, disinfezione	<ul style="list-style-type: none">• adeguata, in particolare per:<ul style="list-style-type: none">- fornitura di materie prime e merci- deposito- manipolazione- trattamenti termici e lavorazione- consegna e veicoli
Separazione pulito-sporco	<ul style="list-style-type: none">• applicazione adeguata
Conduzione e controllo delle temperature	<ul style="list-style-type: none">• adeguati• rispetto delle prescrizioni
Eliminazione dei rifiuti	<ul style="list-style-type: none">• applicazione adeguata
Igiene e salute del personale, abiti da lavoro	<ul style="list-style-type: none">• applicazione adeguata
Formazione del personale	<ul style="list-style-type: none">• prevista• applicata
Acqua potabile, approvvigionamento e controlli	<ul style="list-style-type: none">• adeguati
Lotta agli infestanti	<ul style="list-style-type: none">• adeguata
Rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none">• attuata
Registrazioni, documentazione	<ul style="list-style-type: none">• aggiornate, frequenze dei controlli rispettate
Accesso agli edifici e ai locali	<ul style="list-style-type: none">• regolamentazione esistente applicata
Datazione	<ul style="list-style-type: none">• nessun prodotto con data di consumo minima superata• presenza della datazione

Lista D**Requisiti concernenti i locali dell'azienda**

ASPETTI	REQUISITI
Requisiti concernenti edifici e dintorni	<ul style="list-style-type: none">• rispettati
Locali (stato e manutenzione di pavimenti, pareti, soffitti ecc.)	<ul style="list-style-type: none">• idonei, adeguati ai processi• nessun pericolo di contaminazione, di facile pulizia• prodotti e utensili per pulizia e disinfezione adeguati• illuminazione sufficiente• finestre che proteggono da polvere e parassiti
Apparecchi e impianti di produzione (stato, manutenzione)	<ul style="list-style-type: none">• idonei, adeguati ai processi• di facile pulizia• prodotti e utensili per pulizia e disinfezione adeguati• superfici di lavoro lisce e prive di screpolature• impianti di refrigerazione efficaci, sufficienti
Possibilità di lavarsi le mani	<ul style="list-style-type: none">• presenti• attrezzate correttamente• ben posizionate
Locali destinati al personale, spogliatoi e servizi igienici	<ul style="list-style-type: none">• presenti• appropriati
Flussi del personale e delle merci	<ul style="list-style-type: none">• conformi alle direttive specifiche
Ventilazione	<ul style="list-style-type: none">• sufficiente• efficace• facilmente accessibile
Apparecchi mobili / self service	<ul style="list-style-type: none">• dispositivi di protezione antisputo, impianti di refrigerazione, possibilità di lavarsi le mani, accessori di servizio presenti

Lista E**Istoriato, management e inganno****CRITERI****REQUISITI**

Istoriato concernente l'azienda: ispezioni, analisi, esame delle etichette ecc.

- nessuna recidiva particolare, nessuna misura non implementata
- risultati delle analisi soddisfacenti
- etichettatura e designazioni conformi

Attuazione delle misure richieste (pulizia, lavori, documentazione)

- misure attuate
- termini rispettati

Istoriato della direzione

- competenze specifiche dei responsabili
- segnalazioni alle autorità in caso di problemi legati alla sicurezza alimentare

Collaborazione

- cooperazione e collaborazione con le autorità
- nessuna falsa dichiarazione

CRITERI	REQUISITI
Aziende d'importanza nazionale e internazionale	<ul style="list-style-type: none">• aziende industriali• ospedali universitari cantonali
Aziende d'importanza regionale	<ul style="list-style-type: none">• aziende artigianali medie e grandi• ospedali regionali, cliniche di riabilitazione, case per anziani• grandi alberghi e ristoranti con sala-banchetti• alberghi e ristoranti con grande offerta culinaria• filiali di grandi distributori (grossisti)
Aziende d'importanza locale	<ul style="list-style-type: none">• piccole aziende artigianali• piccoli ristoranti, caffè, bar• aziende occasionali• chioschi, snackbar• bancarelle mobili, fisse e provvisorie (ambulanti, mercatini di Natale ecc.)• stand per manifestazioni pubbliche• aziende per la produzione primaria• mense scolastiche, asili-nido
Gruppi di persone a rischio	<ul style="list-style-type: none">• bambini piccoli, lattanti• persone malate• persone anziane• persone allergiche (unicamente se produzione specifica di alimenti per persone allergiche)

Allegato 1: Determinazione dell'intervallo massimo di controllo secondo criteri statici e dinamici

N. d'ispezione:

Azienda:

Indirizzo: NPA, località:

Ispezione del: Responsabile:

Criteri Statici (tipo di azienda)	Frequenza di base tra due controlli (OPCN)	1	2	4	8

VALUTAZIONE DEI CRITERI DINAMICI						
CRITERIO DINAMICO	A Concetto di controllo autonomo	B Derrate alimentari	C Processi e attività	D Requisiti concernenti i locali	E Istoriato, management e inganno	F Dimensioni dell'azienda
4						
3						
2						
1						

Criteri dinamici	Somma	da 6 a 9	da 10 a 13	da 14 a 17	da 18 a 24
	Fattore	1	0.75	0.5	0.25

Intervallo massimo di controllo	Frequenza di base (criterio statico)		Fattore di moltiplicazione (crit. dinamico)		Termine massimo fino al prossimo controllo
		X		=	

Documento redatto da:

Data: