

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P. di Agrigento	Linee guida ALLERTA Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	
	Linee Guida corretta gestione allerta ASP Agrigento	Redatto 13/05/2022
	Pagina 1 di 3	Revisione 12/11/2025 adeguamento normativa prot 177815 del 12/11/2025

Linee Guida corretta gestione allerta ASP Agrigento

La presente Linea guida descrive in maniera sintetica i compiti e/o responsabilità nella gestione dell'allerta ricadenti nel nostro territorio e la modulistica da utilizzare per i C.U. ad hoc previsti.

Ulteriori dettagli e chiarimenti sono descritti nelle "Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti". Rep. Atti n.50 CSR del 05/05/2021.

Relativamente ad alcuni aspetti specifici, in particolare LMR fitosanitari, si rimanda alla nota prot DASOE/Serv 7 n. 44312 del 26/10/2021.

Responsabilità del Nodo Provinciale dei Sistemi d'Allerta ASP Agrigento

Il Nodo Provinciale dell'ASP di Agrigento ha la responsabilità di gestire i Sistemi d'Allerta in arrivo ed in partenza dal Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASP ed i rapporti con gli altri Nodi Provinciali e con il Nodo Regionale.

Il Responsabile del Sistema di Allerta rapido o Sistema di Allerta per la Sicurezza Alimentare è il Direttore SIAOA o suo delegato Dr Angelo De Marco, il quale, per mettere in atto tutte le procedure operative standardizzate, si avvale della collaborazione dei Tecnici della Prevenzione dell'Area Veterinaria e dei Responsabili delle UU.FF. distrettuali del SIAOA di questa azienda.

Il personale del SIAOA che ha la responsabilità di controllare giornalmente la posta elettronica al fine di verificare l'arrivo dal Nodo Regionale di eventuali allerte sanitarie è rappresentato da:

- Dott. De Marco Angelo
- Dott. Sala Bartolo

Il suddetto personale informerà immediatamente il Responsabile del Sistema di Allerta rapido (o suo sostituto) che attiverà le procedure per la gestione delle stesse e provvederà all'inoltro delle comunicazioni ricevute dal Punto di Contatto Nazionale e dal Nodo Regionale ai Punti di Contatto dei Distretti interessati ed eventualmente agli organi di controllo ufficiale del proprio territorio e viceversa inserendo le informazione nel portale dedicato alle allerta.

Ogni segnalazione al portale dedicato deve essere sempre corredata dalla seguente documentazione.

1. Verbale di prelevamento;
2. Rapporto di Prova emesso dal Laboratorio;
3. In caso di superamento LMR modello di calcolo (PRIMO rev.3) del rischio acuto e cronico per il consumatore;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P. di Agrigento	Linee guida ALLERTA Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	
	Linee Guida corretta gestione allerta ASP Agrigento	Redatto 13/05/2022
	Pagina 2 di 3	Revisione 12/11/2025 adeguamento normativa prot 177815 del 12/11/2025

4. Documentazione ai fini della rintracciabilità/tracciabilità (Lista clienti/fatture/DDT);
5. Azioni intraprese dall'AC (prescrizioni, sanzioni, Denuncia A.G.);
6. Azioni intraprese dall'OS (ritiro/riciamo, informazione ai clienti, richiesta revisione analisi).

Competenze dei Distretti Veterinari SIAOA

Il Dirigente Veterinario Responsabile dell'U.F. SIAOA distrettuale, competente per territorio, a seguito di segnalazione del Responsabile del Sistema di Allerta rapido, dispone un sopralluogo urgente presso lo stabilimento che ha prodotto/distribuito l'alimento pericoloso, da parte del personale del SIAOA (Veterinari e/o Tecnici della Prevenzione) responsabile dei controlli ufficiali presso lo stabilimento, collaborato da altro Dirigente Veterinario e/o da Tecnici della Prevenzione, al fine di :

- acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente in formato elettronico – previa verifica della completezza dei dati (indirizzi completi, lotto, scadenza/TMC, quantità di prodotto fornito, data della transazione, N° del documento di trasporto);
 - comunicare alla ditta l'attivazione del sistema d'allerta;
 - ispezionare i locali e le attrezzature, valutare i sistemi di HACCP aziendali e le relative registrazioni, valutare i sistemi di rintracciabilità e le relative registrazioni, verificare ogni altra documentazione (procedure, capitoli, ecc) utile ad accertare la causa che ha determinato il grave rischio per la salute;
 - effettuare prescrizioni alla ditta di azioni correttive e preventive;
 - verificare che la ditta provveda ad attivare le procedure di ritiro dal mercato, acquisendo le informazioni necessarie e verificando la congruenza di tali procedure.
- L'acquisizione delle informazioni di cui ai punti sopra elencati dovrà avvenire mediante la compilazione, da parte del personale SIAOA, del verbale di sopralluogo (**Mod. 02**).

Il personale del SIAOA invierà immediatamente la documentazione al Responsabile del Sistema di Allerta rapido e, p. c., al Responsabile dell'U.F. SIAOA distrettuale.

Inoltre, il personale SIAOA responsabile dei controlli ufficiali presso lo stabilimento, collaborato da altro dirigente veterinario e/o da Tecnici della Prevenzione, ha il compito di verificare:

A) Presso lo stabilimento di produzione

- l'effettivo ritiro dal commercio, da parte della ditta produttrice, del prodotto mediante verifica dei documenti di trasporto o di altra documentazione;
- la gestione del prodotto ritirato, con riferimento anche alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le informazioni necessarie.

La verifica di quanto sopra viene effettuata compilando il **Mod. 03**.

B) Alla commercializzazione

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P. di Agrigento	Linee guida ALLERTA Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale	
	Linee Guida corretta gestione allerta ASP Agrigento	Redatto 13/05/2022
	Pagina 3 di 3	Revisione 12/11/2025 adeguamento normativa prot 177815 del 12/11/2025

- se il prodotto è stato ulteriormente distribuito – in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di ritiro;
- se il prodotto è stato venduto al consumatore finale – in caso di rischio grave andrà valutata la procedura di richiamo;
- se il prodotto è in vendita - in tal caso andrà adottata la procedura del blocco ufficiale.

La verifica di quanto sopra viene effettuata compilando il **Mod. 04**.

Nel caso di violazioni in materia di ritiro/richiamo del prodotto, il personale che ha accertato la violazione dovrà adottare i provvedimenti sanzionatori di cui al D.L.vo n. 190/2006.

Si allega:

Mod. 2

Mod. 3

Mod. 4

Scheda elenco clienti

Il Direttore SIAOA
Lorenzo Alfano

