



REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE
SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

**LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL
SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI, MANGIMI E
MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON
GLI ALIMENTI NELLA REGIONE MOLISE.**

OTTOBRE 2021



INDICE

1. PREMESSA.....	3
2. DEFINIZIONI ED ACRONIMI.....	3
2.1 DEFINIZIONI.....	3
2.2 ACRONIMI.....	4
3. CAMPO DI APPLICAZIONE.....	5
3.1. QUANDO ATTIVARE IL SISTEMA DI ALLERTA.....	5
3.2. QUANDO NON ATTIVARE IL SISTEMA DI ALLERTA.....	5
4. PUNTI DI CONTATTO.....	5
5. COMPETENZE A.S.Re.M.....	6
5.1 ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA.....	7
5.2 VERIFICHE SU OS.....	7
5.3 GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI.....	8
6. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO REGIONALE.....	10
7. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE.....	10
8. ELENCO ALLEGATI.....	11



1. PREMESSA

Le presenti linee guida, che danno attuazione all'Intesa, sancita ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "*Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti*", del 5 maggio 2021 (Rep. Atti 50/CSR), individuano le specifiche procedure operative utili all'ottimale funzionamento del sistema di allerta in ambito regionale.

Al fine di uniformare, semplificare, dare completezza e sistematicità alla materia, si riprende quanto previsto nelle linee guida nazionali, mettendo, tra l'altro, a disposizione delle competenti Unità Operative Complesse dipartimentali A.S.Re.M. uno strumento operativo cui fare riferimento per la stesura o la revisione delle proprie procedure interne di gestione del sistema di allerta.

2. DEFINIZIONI ED ACRONIMI

2.1 Definizioni

Si applicano le definizioni di cui ai Regg. (CE) n. 178/2002, (UE) n. 2019/1715 e (UE) n. 625/2014 ai quali si rimanda, riportando di seguito un elenco di quelle più significative ai fini dell'applicazione delle presenti linee guida.

- **Alimento** (o prodotto alimentare o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;
- **Commercio al dettaglio**: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni. I ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;
- **Consumatore finale**: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;
- **e-commerce**: il commercio elettronico, ovvero il commercio che ha per oggetto servizi e/o prodotti messi a disposizione degli utenti in rete;
- **Follow-up**: informazioni supplementari rispetto ad una notifica originale;
- **Immissione sul mercato**: la detenzione di alimenti, mangimi o MOCA a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- **Impresa alimentare e del settore dei mangimi (di seguito denominata Impresa)**: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione e di somministrazione di alimenti e/o mangimi;
- **IRASFF**: piattaforma di notifica elettronica ed interattiva al sistema unico che attua le procedure del RASFF e dell'Assistenza Amministrativa (AAC);
- **Mangime (o alimento per animali)**: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;
- **Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)**: quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, film plastici, etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico;
- **Notifica di allerta**: una notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;
- **Notifica di informazione**: una notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;
 - a. notifica di informazione per follow-up**: notifica di informazione relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;
 - b. notifica di informazione per attenzione**: notifica di informazione relativa a un prodotto che:
 - ⇒ è presente solo nella regione o nel paese membro notificante; o



- ⇒ non è stato immesso sul mercato; o
- ⇒ non è più sul mercato;

- **Notifica di respingimento alla frontiera:** notifica di respingimento di una partita, di un container o di un carico di alimenti o di mangimi come descritta all'articolo 50, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 178/2002;
- **Notifica di notizia (NEWS):** una notifica nell'iRASFF riguardante un rischio dovuto ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, ai sensi dell'articolo 50 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e dell'articolo 29 del Regolamento (CE) n. 183/2005, che proviene da una fonte informale, contiene informazioni non verificate o riguarda un prodotto non ancora identificato;
- **Operatore del settore (OS):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa posta sotto il suo controllo (Impresa del settore alimentare, dei MOCA e dei mangimi);
- **Pericolo o elemento di pericolo:** qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale, sul benessere degli animali o sull'ambiente;
- **Prodotto intermedio:** prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore;
- **Punti di contatto della Rete:** la rete nazionale si articola in Punto di contatto Nazionale, Regionale e Locale;
- **Sistema di allerta rapido (RASFF o Rapid Alert System for Food and Feed):** è un sistema organizzato sotto forma di rete gestito dalla Commissione i cui membri sono: gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che ha lo scopo di scambiare rapidamente informazioni a seguito di riscontro di alimenti, mangimi o materiali a contatto che rappresentano un rischio diretto e indiretto per la salute umana, animale e per l'ambiente;
- **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di un materiale od un oggetto destinato a venire a contatto con gli alimenti o di una sostanza atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Si sottolinea che la rintracciabilità deve riguardare anche alimenti e mangimi qualora contengano, anche in parte, un prodotto oggetto di allerta;
- **Rischio:** qualsiasi rischio diretto o indiretto per la salute umana connesso ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, in conformità all'articolo 50 del regolamento (CE) n.178/2002 o un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente connesso ai mangimi, compresi i mangimi per gli animali non destinati alla produzione di alimenti, in conformità all'art. 29 del Regolamento (CE) n.183/2005;
- **Ritiro dell'alimento / MOCA / mangime:** qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, in qualsiasi fase della distribuzione esso si trovi;
- **Richiamo dell'alimento / MOCA / mangime:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale/utente del mangime (allevatore o detentore degli animali) da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

2.2 ACRONIMI

- ✓ **A.S.Re.M.:** Azienda Sanitaria Regionale del Molise;
- ✓ **DGSAN:** Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute;
- ✓ **DSPVSAN:** Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute;
- ✓ **DIP:** Dipartimento di prevenzione A.S.Re.M.;
- ✓ **OS:** Operatore del settore;
- ✓ **PdC:** Punto di contatto;
- ✓ **IAN:** Igiene degli alimenti e la nutrizione;
- ✓ **IAOA:** Igiene degli alimenti di origine;
- ✓ **IAPZ:** Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
- ✓ **iRASFF:** Rapid Alert System for Food and Feed;
- ✓ **MTA:** Malattia trasmessa da alimenti;
- ✓ **SPVSA:** Servizio Regionale di Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare;
- ✓ **U.O.C.:** Unità Operativa Complessa dell'A.S.Re.M.



3. CAMPO DI APPLICAZIONE

3.1. Quando attivare il sistema di allerta

Le presenti linee guida si applicano ogni qualvolta esista un rischio per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente dovuto ad alimenti, mangimi e materiali od oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA).

Al fine di agevolare l'autorità competente nella corretta applicazione e gestione delle procedure operative per l'attivazione del sistema d'allerta occorre fare riferimento, per l'individuazione del livello di rischio e per le procedure di notifica, rispettivamente, ai criteri enunciati nelle procedure operative standard emanate dalla commissione europea e ripresi nelle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano - Repertorio atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021 - ai punti A. (*casi in cui il RASFF non trova applicazione*) - B. [*casi in cui un rischio richiede i potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro (notifiche di allerta)*] e C. (*alcuni casi in cui può essere richiesta una valutazione del rischio ad hoc*) e punto F. (*Attivazione del sistema di allerta e procedure di notifica*).

Sono compresi, nel campo di applicazione, anche eventuali riscontri ottenuti nell'ambito dell'autocontrollo su alimenti, mangimi o MOCA già immessi sul mercato.

Se un alimento o un mangime a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti o mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti o mangimi contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (art. 14, comma 6 del reg. CE 178/2002).

3.2. Quando non attivare il sistema di allerta

Le presenti linee guida **NON SI APPLICANO** in quanto esulano dall'ambito del sistema di allerta:

- ↳ agli alimenti ed ai mangimi nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene di processo;
- ↳ agli alimenti ed ai mangimi nei quali sia riscontrata una frode commerciale che non rappresentano un rischio attuale o potenziale per il consumatore.

4. PUNTI DI CONTATTO

Nel sistema di allerta sono coinvolti i Punti di Contatto (PdC) dei tre livelli in cui è organizzata l'autorità competente.

Il Ministero della Salute è il punto di contatto nazionale del sistema RASFF, attraverso la struttura appositamente individuata, unica interfaccia con i PdC Regionali.

L'autorità competente locale individua i propri PdC in funzione alle disposizioni specifiche emanate a livello Regionale.

Il Ministero della Salute mantiene aggiornato l'elenco dei PdC regionali / provinciali ed è cura di ciascun punto di contatto comunicare tempestivamente ogni variazione del personale referente (nominativo, qualifica, recapito telefonico, e-mail e cellulare di emergenza).

Con cadenza almeno annuale il Ministero trasmette a tutti i PdC le informazioni aggiornate.

Tutti i PdC devono garantire la disponibilità di personale raggiungibile al di fuori dell'orario d'ufficio per le comunicazioni di emergenza 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Nella Sistema di Allerta della regione Molise sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo "**punto di contatto**", da indicare nell'apposito format di cui all'allegato 2_C al presente documento;

1. il DIP dell'A.S.Re.M., attraverso le U.O.C. IAN, IAOA e IAPZ, nonché attraverso la struttura amministrativa di cui al successivo capitolo 5;
2. il Servizio Regionale di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare (SPVSA);
3. il Ministero della Salute, attraverso la Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione (DGSAN) del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DSPVSAN).

Il PdC Regionale fornisce al PdC Nazionale e agli altri PdC Regionali i propri recapiti dedicati nonché, eventualmente, quelli della A.S.Re.M. per la ricezione e la trasmissione delle comunicazioni relative al sistema di allerta corredate delle seguenti informazioni:

- a) indirizzo;
- b) nominativo e qualifica del responsabile;



- c) indirizzo di posta elettronica;
- d) recapito telefonico;
- e) numero di cellulare;
- f) numero di fax.

5. COMPETENZE A.S.Re.M.

Data la peculiarità della materia ed ai fini della ottimale gestione del sistema di allerta, il direttore del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., sentiti i direttori delle competenti U.O.C. interessate, dovrà attivare tre punti di contatto territoriali A.S.Re.M. presso le sedi di Campobasso, Isernia e Termoli od, in alternativa. un unico PdC regionale A.S.Re.M.

Per ogni PdC territoriale o per l'unico PdC regionale istituito, i direttori delle competenti U.O.C., eventualmente di concerto, dovranno individuare, tra il personale amministrativo in servizio appartenente alle tre sedi territoriali, uno o più responsabile/i amministrativo/i referente/i che dovrà/nno garantire, h. 24 e sette giorni su sette (compresa la domenica ed i festivi) la reperibilità e la lettura, almeno due volte al giorno, delle e_mail, fax o recapito telefonico dedicate, delle notifiche di allerta in entrata e la successiva pronta comunicazione, per competenza, ai tre referenti delle competenti U.O.C. interessate e/o ai loro sostituti per la presa in carico e successiva gestione dell'allerta; inoltre lo/gli stesso/i dovrà/nno garantire la corretta gestione e conservazione del fascicolo esclusivamente in formato **digitale**.

a) Competenze del PdC in caso di segnalazione di allerta interna.

Il referente sanitario individuato, ricevuta la documentazione di cui all'allegato 2_A al presente documento, correttamente compilata e firmata dal Veterinario Ufficiale o Medico reperibile che ha in gestione il caso oppure dal direttore responsabile della U.O.C. interessata:

- ✓ inoltra **immediatamente** la stessa al PdC regionale (allerta.alimenti@mail.regione.molise.it, tel. 0874429474/494);
- ✓ inoltra immediatamente, dopo la consegna, le successive comunicazioni;
- ✓ apre un fascicolo digitale relativo al caso.
- ✓ consegna, alla chiusura del caso, il fascicolo all' U.O.C. competente.

b) Competenze del PdC in caso di Segnalazione di allerta esterna.

Quando per posta elettronica o via fax il PdC riceve una segnalazione d'allerta per il ritiro o accertamento di presenza di un prodotto sul territorio dell'Ambito Territoriale A.S.Re.M., provvede:

- ✓ a stampare e/o fotocopiare la documentazione pervenuta in modo completo consegnandola immediatamente alla U.O.C. competente interessata dall'allerta;
- ✓ registra nel foglio excel tutte le notizie necessarie;
- ✓ informa il direttore dell'U.O.C. competente;
- ✓ apre un fascicolo relativo al caso;
- ✓ inoltra la documentazione degli esiti degli accertamenti relativi all'allerta ricevuta dalla U.O.C. competente al PdC regionale;
- ✓ archivia la documentazione nel fascicolo del caso;
- ✓ registra le ulteriori notizie nel foglio excel;
- ✓ consegna, alla chiusura del caso, il fascicolo alla U.O.C. competente.

c) Competenze dell'U.O.C. A.S.Re.M.

Il Veterinario Ufficiale o Medico, incaricato dal direttore dell' U.O.C. A.S.Re.M. interessata dall'allerta, interviene secondo le modalità descritte nei seguenti paragrafi 5.1, 5.2, 5.3.

La documentazione da utilizzare è quella dei format di cui all'allegato 2_A e 2_B al presente documento; inoltre, ai fini del rintraccio delle aziende interessate nell'allerta, si utilizzeranno gli elenchi degli operatori registrati e riconosciuti che trattano alimenti e mangimi. Gli elenchi, a tal fine dovranno essere costantemente aggiornati e realizzati, di norma, possibilmente su supporto informatizzato.

- ✓ Il Veterinario Ufficiale o Medico incaricato può farsi assistere da altro personale autorizzato dal direttore della U.O.C. interessata ed, in casi particolarmente gravi, può richiedere l'intervento della forza pubblica (Carabinieri 112, Polizia di Stato 113, NAS 087494166); quest'ultima eventualità deve essere valutata ed attivata dal direttore dell' U.O.C. interessata.
- ✓ Le successive comunicazioni relative alla trasmissione di ulteriori informazioni inerenti l'allerta dovranno essere inoltrate mediante format per le informazioni addizionali – Follow up di cui all'allegato 2_A al presente documento;



- ✓ L'allerta si potrà considerare chiusa quando non ci sono più follow-up in sospeso e tutte le richieste sono state soddisfatte; il periodo di conservazione dei dati personali per le notifiche chiuse ha una durata di 20 anni;
- ✓ tutti gli atti inerenti le ALLERTE dovranno essere conservati e archiviati presso la U.O.C. competente, in fascicoli dedicati ad ogni caso; inoltre, dovranno essere registrate in un "REGISRO ALLERTE" o in opportuno foglio excel che permetterà agli operatori la consultazione dei casi in corso, le modalità di intervento attuate per quelli chiusi nonché il servizio a cui è stato assegnato il fascicolo.

Sugli alimenti, mangimi e MOCA oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Fatte salve eventuali norme speciali in materia, in linea di massima e, salvo diverse valutazioni di volta in volta individuate, si procederà secondo i principi di seguito riportati:

5.1 Attivazione del sistema di allerta

La creazione di una notifica nel sistema di allerta può avvenire in seguito al realizzarsi di una o più delle seguenti situazioni:

a. Controllo ufficiale presso OS

A seguito di verifiche condotte nell'ambito di attività ispettive / audit / campionamenti nel corso delle quali si rilevano evidenze di non conformità su prodotto che non è più sotto il controllo dell'OS.

Campionamento

Si evidenzia che per quel che concerne l'attività di campionamento non dovrà essere sottoposto ad ulteriore indagine un medesimo lotto risultato non conforme, mentre verrà valutata, caso per caso e in funzione del rischio, l'opportunità di effettuare campioni ufficiali su lotti diversi dello stesso prodotto.

b. Autocontrollo OS

L'OS deve valutare, in caso di non conformità, se il prodotto è "a rischio" ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002 ed agire per tutelare la salute pubblica nonché informare l'U.O.C. A.S.Re.M. competente la quale, una volta venuta a conoscenza della problematica, valuta le attività condotte dall'OS e, in analogia a quanto descritto al punto precedente, attiva il sistema di allerta.

c. Gestione reclamo consumatore

La denuncia di un consumatore per il rinvenimento di un prodotto non conforme non attiva, di per se, il sistema di allerta. Tuttavia, è facoltà del direttore dell'U.O.C. A.S.Re.M. interessata valutare se la non conformità denunciata costituisca motivo per determinare l'attivazione del sistema di allerta, eventualmente procedendo a campionamento ufficiale su confezione integra. A tal fine è necessario che il consumatore fornisca precise indicazioni sul prodotto (*modalità d'acquisto, di conservazione e gestione, etc.*) per consentire le opportune valutazioni all'autorità competente locale.

d. Malattia trasmessa da alimenti (MTA)

In caso di MTA dovuta a prodotti immessi sul mercato, compresa la somministrazione, viene attivato il sistema d'allerta qualora sia individuato, analiticamente e/o tramite indagine epidemiologica, il prodotto risultato all'origine dell'episodio tossinfettivo. Per alcuni microrganismi patogeni si fa riferimento ai protocolli specifici stilati dal Ministero.

5.2 Verifiche su OS

l) Gestione liste distribuzione

- a) Acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente nel formato elettronico richiesto dalla Commissione Europea, avendo cura di verificarne la completezza e la congruità (indirizzi, lotto, scadenza / TMC, quantità di prodotto in entrata/uscita, data della transazione, n. documento di trasporto);
- b) nel caso di prodotti commercializzati all'estero, acquisire anche la prevista documentazione intra / extra comunitaria;
- c) non vanno riportate le informazioni enunciate nelle procedure operative standard emanate dalla commissione europea e ripresi nelle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano - Repertorio atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021 - al punto H. (*trasparenza e riservatezza*);



- d) l'operatore deve fornire all'U.O.C. A.S.Re.M. la documentazione sulla tracciabilità del prodotto e la dovuta collaborazione per favorire i controlli ufficiali sulle procedure di ritiro/riciamo; pertanto le liste di distribuzione non devono riportare le sedi legali, ma le sedi operative dei destinatari del prodotto; nell'acquisire la documentazione relativa all'allerta, è opportuno che l'autorità competente imponga all'operatore la consegna di liste di distribuzione complete, corredate delle sedi operative di destinazione del prodotto.

A tale proposito è opportuno che i controlli ufficiali sulla tracciabilità accertino anche la capacità dell'operatore di fornire, senza indebito ritardo, adeguate informazioni sulla distribuzione del prodotto.

II) Verifica sul ritiro / richiamo dei prodotti

- a) verificare l'immediato avvio da parte dell'operatore delle procedure di ritiro e, se del caso, richiamo dal mercato del prodotto non conforme sulla base delle modalità dal medesimo stabilite e acquisire ogni utile informazione alla verifica dell'efficacia di tali procedure, soprattutto se questo aspetto non era già stato esaminato in corso di precedenti controlli ufficiali; verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio, anche avvalendosi dei documenti di trasporto, di fatture commerciali, o altra documentazione pertinente.

E' facoltà del veterinario / medico incaricato dell'U.O.C. A.S.Re.M. competente condurre una verifica con sopralluogo a campione tenendo in considerazione i seguenti criteri:

- il rischio;
- il periodo di vita commerciale del prodotto;
- l'ampiezza della rete di commercializzazione;
- la fascia di popolazione a cui sono destinati i prodotti;
- l'affidabilità dell'operatore accertata in corso di precedenti controlli;
- la tipologia di OS (commercio al dettaglio, commercio non al dettaglio).

La suddetta verifica deve essere effettuata su tutti i destinatari del prodotto laddove, con le modalità di verifica a campione, si sia riscontrato inadempienza sull'attività di ritiro dell'OS, nonché quando sono interessati alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (Reg. UE n. 127/2016).

- b) segnalare, al PdC regionale, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto, etc.);
- c) verificare la gestione del prodotto anche in relazione alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le necessarie informazioni;
- d) disporre, in caso di inadempienza dell'OS, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. richiamo, sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro, etc.).

III) Verifica sul produttore

Il direttore dell'U.O.C. A.S.Re.M. interessata, a seguito delle verifiche effettuate presso l'OS dove ha avuto origine la non conformità che ha generato la notifica, compila la parte L. "Esiti accertamenti" del format di cui all'allegato 2_A al presente documento e la inoltra al PdC Regione che la rende disponibile su RASFF.

5.3 GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI

I) Creazione notifica originale da trasmettere al PdC Regionale che la inserisce nell'applicativo iRASFF

- a. A seguito delle attività di cui al precedente punto 3, viene creata una notifica, dandole adeguata classificazione in accordo con i criteri enunciati nelle procedure operative standard emanate dalla commissione europea e ripresi nelle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano - Repertorio atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021- ai punti **A. (casi in cui il RASFF non trova applicazione) - B. [casi in cui un rischio richiede i potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro (notifiche di allerta)] e C. (alcuni casi in cui può essere richiesta una valutazione del rischio ad hoc)**;
- b. La creazione di una notifica di allarme deve avvenire senza indebito ritardo e comunque entro le 48 h dal momento in cui si è informati del rischio;
- c. nel caso di prodotto scaduto o comunque non più in commercio, la notifica deve essere



comunque generata per consentire alle autorità competenti locali e di altre regioni di effettuare sul produttore le opportune verifiche / valutazioni. Le liste di distribuzione **NON** dovranno essere allegate ma eventualmente fornite su esplicita richiesta di un'altra autorità competente (ASL, Regione, Ministero, etc.), nazionale o extra nazionale.

II) Follow-up

- a. Ogni qualvolta l'U.O.C. A.S.Re.M. acquisisca informazioni aggiuntive rispetto ad una notifica originale, queste, dovranno essere comunicate al PdC regionale per essere inserite sul sistema informativo iRASFF; ad esempio:
- ➔ il prodotto è stato ulteriormente distribuito;
 - ➔ le misure intraprese;
 - ➔ il prodotto è in vendita in quanto non è stata attivata la procedura di ritiro;
 - ➔ estensione del sistema di allerta ad altri lotti o prodotti a seguito dell'acquisizione di nuove informazioni o dell'impiego della matrice originariamente coinvolta per la produzione di altri alimenti;
 - ➔ nuovi dati analitici (es. a seguito della tipizzazione del patogeno).
- b. Qualsiasi informazione utile alla gestione della notifica, a seguito delle verifiche effettuate sul produttore di cui al precedente punto 5.2. paragrafo III), dovrà essere comunicata al PdC regionale mediante la compilazione della parte L. "Esiti accertamenti" dell'allegato 2_B al presente documento che sarà inserita sul sistema informativo iRASFF dallo stesso PdC regionale.

III) Comunicazione con il punto di contatto regionale

- a. il riscontro di non conformità nelle procedure di ritiro dovrà essere reso noto al PdC regionale ed, eventualmente, alle altre U.O.C. A.S.Re.M. coinvolte, al fine di consentire ulteriori verifiche e di assumere i provvedimenti di competenza (prescrizioni, sanzioni, etc.); le non conformità rilevate dovranno essere comunicate al PdC regionale fornendo, ad esempio, le seguenti informazioni:
- ✓ la ditta fornitrice non ha attivato le procedure di ritiro;
 - ✓ la ditta (cliente) non ha ricevuto dal proprio fornitore corrette informazioni per il ritiro e/o il richiamo del prodotto;
 - ✓ la ditta (cliente) ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto ma le stesse non sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/fornitura non pervenuta);
 - ✓ l'indirizzo del cliente non è corretto;
 - ✓ l'OS fornitore/proprietario del marchio non ha predisposto il ritiro e/o il richiamo.
- b. gli esiti degli accertamenti relativi al prodotto oggetto di ritiro e all'efficacia del sistema di rintraccio. A seconda dei casi, andranno fornite le seguenti informazioni:
- ✓ il prodotto è stato ritirato;
 - ✓ il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
 - ✓ il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale.

Sulla base di quanto sopra non sono considerate sufficienti, esiti del tipo: «il prodotto non è stato reperito» senza ulteriore motivazione.

IV) Gestione del richiamo

Le modalità di pubblicazione del richiamo sul portale ministeriale (*modello e procedura*) sono codificate da specifica procedura e disponibili sul medesimo portale.

La pubblicazione sul portale del Ministero della Salute deve essere preceduta dalla creazione di una notifica e deve avvenire in tutti i casi di coinvolgimento di Paesi Esteri in cui vi sia anche una distribuzione nazionale.

Le modalità di comunicazione del richiamo saranno commisurate tenendo conto dell'ampiezza della distribuzione del prodotto (*ad esempio: portale del Ministero della Salute, sito ufficiale dell'OS, cartello presso punti vendita, media, social network*); le modalità di comunicazione non si escludono le une con le altre.

V) Gestione revoca allerta

L'U.O.C. A.S.Re.M. che ha attivato la notifica può disporre la revoca della stessa sulla base dell'acquisizione di informazioni circostanziate oppure quando ritenga che siano venute meno le condizioni che avevano portato alla sua attivazione.



6. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO REGIONALE

Il PdC della Regione Molise coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione del prodotto oggetto di allerta, tiene i rapporti con i laboratori pubblici di riferimento, il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con le U.O.C. dell'A.S.Re.M. interessate, garantendo la tempestività dell'informazione. A tal riguardo in particolare:

- 1) provvede, prima dell'inserimento nell'applicativo informatico della Commissione Europea iRASFF, a:
 - a) effettuare una valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le notifiche per informazione mediante la verifica dei seguenti elementi:
 - ↳ completezza e coerenza della documentazione;
 - ↳ corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;
 - ↳ adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio;
 - b) verificare la correttezza formale della compilazione del format e della documentazione allegata, in particolare:
 - ↳ la corretta compilazione della scheda di notifica di cui all'allegato 2_A al presente documento, che deve riportare almeno le informazioni essenziali previste dalle linee guida comunitarie;
 - ↳ la documentazione ricevuta a corredo della notifica che deve essere chiara, leggibile, completa e conforme a quanto stabilito dall'Intesa del 5 maggio 2021 – Rep. Atti n. 50/CSR; nel caso non siano immediatamente disponibili i documenti richiesti è possibile trasmetterli in un secondo tempo, purché siano evitati indebiti ritardi;
 - ↳ che le informazioni riportate nella scheda di notifica di cui all'allegato 2_A al presente documento siano coerenti con la documentazione allegata (ad es.: quantitativo, n. lotto, date di spedizione, etc.) e che sia adeguatamente giustificata anche mediante richiamo della pertinente norma violata;
 - c) inserire, validare e inviare nella piattaforma iRASFF, tempestivamente, le notifiche / fup.
- 2) provvede, tramite e-mail, a:
 - ↳ comunicare le notifiche / follow up al PdC nazionale e ai PdC regionali interessati;
 - ↳ trasmettere ai PdC regionali interessati e al PdC nazionale eventuali non conformità riscontrate nell'ambito della verifica sul ritiro e / o richiamo del prodotto oggetto d'allerta;
 - ↳ trasmettere ai PdC locali interessati della propria regione le informazioni pervenute dai PdC regionali e dal PdC nazionale;
- 3) se del caso, assicura la pubblicazione sul portale del Ministero della Salute del richiamo e l'aggiornamento delle informazioni previste da parte di OS ubicati nel territorio di competenza, verificandone la correttezza formale e la coerenza delle informazioni pubblicate (lotto, denominazione commerciale, data di scadenza, etc.) che devono coincidere con quelle del prodotto oggetto di allerta; inoltre, facendo seguito alla richiesta dell'OS verifica che sussistano le condizioni per la revoca del richiamo.
- 4) analizza i dati delle notifiche gestite annualmente al fine di indirizzare e programmare l'attività di controllo ufficiale.
- 5) in funzione della propria organizzazione, assicura che l'elenco dei PdC A.S.Re.M. siano aggiornati e condivisi tra i PdC stessi.
- 6) può organizzare e promuovere incontri ed attività di formazione finalizzati a rendere omogeneo l'approccio della gestione delle notifiche sul territorio di propria competenza.

7. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE

Il PdC Nazionale per il sistema di allerta provvede:

- 1) allo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete;
- 2) alla valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le notifiche per informazione sia nazionali che comunitarie mediante la verifica dei seguenti elementi:
 - ⇒ completezza e coerenza della documentazione;
 - ⇒ corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;
 - ⇒ adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio;
- 3) alla validazione della notifica;
- 4) alla trasmissione al sistema d'allerta comunitario della Commissione (Sante-Rasff) delle informazioni acquisite e degli esiti delle verifiche pervenute dai punti di contatto regionali (follow up);
- 5) elabora rapporti annuali (report) relativi alle allerte gestite;
- 6) organizza e promuove incontri ed attività di formazione finalizzati a rendere omogeneo l'approccio



della gestione delle notifiche di allerta sul territorio nazionale.

Il PdC Nazionale inoltre può:

- a) procedere, nell'ambito delle sue competenze e di concerto con le autorità competenti regionali, alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate, e, se del caso, disporre l'adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;
- b) richiedere, ove necessario, il supporto tecnico-scientifico degli uffici competenti del Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità ed, eventualmente, di altri Enti o organismi scientifici;
- c) comunicare al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione nazionale, notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati;
- d) coordinare, di concerto con le autorità sanitarie regionali o delle province autonome e con i Centri Nazionali Antiveleno, le azioni da intraprendere a seguito di segnalazioni riferite a casi di avvelenamento o di intossicazione;
- e) effettuare visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione, di concerto con le autorità sanitarie regionali o delle province autonome.

8. PRECISAZIONI FINALI

Per quanto riguarda i sistemi e le procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi così come per l'adozione di provvedimenti sui prodotti ritirati occorre fare riferimento ai criteri enunciati nelle procedure operative standard emanate dalla commissione europea e ripresi nelle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano - Repertorio atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021 - rispettivamente al punto E. (*rintracciabilità*) ed al punto G. (*adozione di provvedimenti sui prodotti ritirati*).

9. ELENCO ALLEGATI

Allegato 2_A: Scheda di Notifica

Allegato 2_B: Elenco clienti

Allegato 2_C: Punti di contatto



Scheda di Notifica

Alert and Cooperation network Regulation (EU) 2019/1715

Choose a notification type /
scegli un tipo di notifica (*Original notification*
Follow up notification)

A. INFORMAZIONI GENERALI

1	Contact point reference n° <i>Numero punto di contatto</i>	
2	Notification type <i>Tipo di notifica</i>	<input type="checkbox"/> food (<i>alimento</i>) <input type="checkbox"/> feed (<i>mangime</i>) <input type="checkbox"/> Food contact material (<i>materiale a contatto con gli alimenti</i>) <input type="checkbox"/> plants (<i>piante</i>) <input type="checkbox"/> animals (<i>animali</i>)
3	Notification basis <i>Fondamento della notifica</i>	<input type="checkbox"/> Official control on the market (<i>controllo ufficiale sul mercato</i>) <input type="checkbox"/> Border control-consignment detained (<i>controllo doganale - spedizione trattenuta</i>) <input type="checkbox"/> Border control- consignment released (<i>controllo doganale - spedizione rilasciata</i>) <input type="checkbox"/> border control - forwarded to destination (<i>controllo doganale - destinazione spedizione</i>) <input type="checkbox"/> Consumer complaint (<i>reclamo del consumatore</i>) <input type="checkbox"/> Company's own chek (<i>autocontrollo</i>) <input type="checkbox"/> Food poisoning (<i>intossicazione alimentare</i>) <input type="checkbox"/> monitoring of media (<i>monitoraggio dei media</i>) <input type="checkbox"/> Official control in non-member country (<i>controllo ufficiale di paesi extra UE</i>)
4	Notification classification <i>Classificazione della notifica</i>	<input type="checkbox"/> Allert (<i>notifica di allerta</i>) <input type="checkbox"/> Border rejection notification (<i>Respingimento di confine</i>) <input type="checkbox"/> Information notification for follow-up (<i>Notifica di Informazione per follow-up</i>) <input type="checkbox"/> Information notification for attention (<i>Notifica di Informazione per attenzione</i>) <input type="checkbox"/> news (<i>informazioni</i>) <input type="checkbox"/> Non compliance (<i>Non conformità</i>) <input type="checkbox"/> Agri food fraud (<i>Frode agro alimentare</i>)
5	Notifying country <i>Paese notificatore</i>	
6	Date of notification <i>Data di notifica</i>	
7	Linked RASFF notification <i>Notifica RASFF correlata</i>	
8	Follow up type <i>Tipo di follow up</i>	<input type="checkbox"/> Accompanying documents (<i>documenti di accompagnamento</i>) <input type="checkbox"/> Additional information (<i>Informazioni aggiuntive</i>) <input type="checkbox"/> Additional lot(s) (<i>ulteriori lotti</i>) <input type="checkbox"/> follow-up from non-member country (<i>Follow up da paese terzo</i>)

		<input type="checkbox"/> Imposing systematic border check (<i>Controllo sistematico alla frontiera</i>) <input type="checkbox"/> Consignment re-dispatch (<i>partita rispedita</i>) <input type="checkbox"/> corrigendum (<i>Rettifica</i>) <input type="checkbox"/> Information on sampling/analysis (<i>Informazioni sul campione/analisi</i>) <input type="checkbox"/> Lifting of reinforced control measures (<i>Revoca delle misure di controllo rafforzate</i>) <input type="checkbox"/> Measures taken (<i>Provvedimenti presi</i>) <input type="checkbox"/> Notification reclassification request (<i>Richiesta di rclassificazione della notifica</i>) <input type="checkbox"/> Out come of investigation (<i>Esiti di verifiche</i>) <input type="checkbox"/> Out come of investigations and measurestaken (<i>Esiti di verifiche e misure prese</i>) <input type="checkbox"/> Re- dispatch information (<i>Informazioni di rispedizione</i>) <input type="checkbox"/> request (richieste) <input type="checkbox"/> Request for withdrawal of original notification (<i>Richiesta di ritiro di notifica originale</i>) <input type="checkbox"/> translation (<i>traduzione</i>)
9	Information source <i>Fonte di informazione</i>	
10	Countries flagged for follow up <i>Paesi interessati per l'azione</i>	
11	Countries flagged for attention <i>Paesi interessati per informazione</i>	
12	INFOSAN (to be) informed <i>Informazione ad INFOSAN</i>	
13	Mutual recognition <i>Riconoscimento reciproco</i>	
14	e-commerce related <i>commercio elettronico</i>	

B. RISCHIO

15	risk <i>Rischio</i>	selezionare una possibilità pertinente con la classificazione della notifica (per es.: una notifica perinformazione non può essere un "Rischio grave" altrimenti sarebbe una notifica di allarme). <input type="checkbox"/> motivazione
		<input type="checkbox"/> Human Health (<i>Salute umana</i>) <input type="checkbox"/> Animal Health (<i>Salute animale</i>) <input type="checkbox"/> Environment (<i>Ambiente</i>) <input type="checkbox"/> plant health (<i>Salute delle piante</i>) <input type="checkbox"/> animal welfare (<i>Benessere animale</i>)
17	Number of person affected <i>Numero di persone coinvolte</i>	
18	Type of illness/symptoms <i>Tipo di malattia/sintomi</i>	
19	Hazard observed <i>Pericoli osservati</i>	si compila quando il pericolo viene riscontrato a seguito di ispezione visiva. Il testo è libero per consentire di riportare quanto osservato, eventualmente allegando rilievi fotografici, misurazioni oosservazioni varie.

C. (POTENTIAL) NON-COMPLIANCES

(Potenziali) Non conformità

20	Non-compliance type: <i>tipi di non conformità</i>	<input type="checkbox"/> lacking or improper documentation or controls (<i>documentazione o controlli mancanti o impropri</i>)
		<input type="checkbox"/> faulty processing or storage conditions (<i>condizioni di lavorazione o conservazione difettose</i>)
		<input type="checkbox"/> fraud investigation (<i>indagine di frode</i>)
		<input type="checkbox"/> faulty labelling or claims (<i>errori di etichettatura</i>)
		<input type="checkbox"/> foodborne outbreak investigation (<i>indagine sui focolai di origine alimentare</i>)
		<input type="checkbox"/> intentional contamination / tampering (<i>contaminazione/manomissione intenzionale</i>)
		<input type="checkbox"/> accidental or environmental contamination (<i>contaminazione accidentale o ambientale</i>)
		<input type="checkbox"/> non-compliant composition (<i>composizione non conforme</i>)
		<input type="checkbox"/> foreign bodies/physical danger (<i>corpi estranei / pericolo fisico</i>)
	<input type="checkbox"/> other (<i>altro</i>)	
21	Non-compliance description: <i>descrizione della non conformità</i>	
22	National legislation: <i>norma nazionale</i>	
23	Fraud: <i>frode</i>	<input type="checkbox"/> Confirmed (<i>confermata</i>)
		<input type="checkbox"/> Criminal investigation (<i>indagine penale</i>)
		<input type="checkbox"/> None identified (<i>non identificata</i>)
		<input type="checkbox"/> Suspected (<i>sospetta</i>)

D. AGRI-FOOD FRAUD

24	Fraud type: <i>tipo di frode</i>	<input type="checkbox"/> concealment (<i>occultamento</i>)	<input type="checkbox"/> mislabelling (<i>etichettatura errata</i>)
		<input type="checkbox"/> counterfeiting (<i>contraffazione</i>)	<input type="checkbox"/> substitution and adulteration (<i>sostituzione e adulterazione</i>)
		<input type="checkbox"/> dilution (<i>diluizione</i>)	<input type="checkbox"/> theft and resale (<i>furto e rivendita</i>)
		<input type="checkbox"/> document forgery (<i>falsificazione documenti</i>)	<input type="checkbox"/> unapproved enhancement (<i>miglioramento non approvato</i>)
		<input type="checkbox"/> grey market (<i>mercato grigio</i>)	
25	Fraud subject <i>soggetto della frode</i>		
26	Fraud description <i>descrizione della frode</i>		

E. PRODOTTO

27	Product relation to the product notified linked <i>Correlazione con prodotti di precedenti notifiche RASFF</i>	<input type="checkbox"/> Additional lots (<i>Lotti addizionali</i>)
		<input type="checkbox"/> Different variety (<i>differenti varietà</i>)
		<input type="checkbox"/> Ingredients (<i>ingredienti</i>)
		<input type="checkbox"/> Processed product (<i>Prodotti trasformati</i>)
		<input type="checkbox"/> Raw material (<i>Materie prime</i>)
		<input type="checkbox"/> informazioni supplementari: <hr/>
28	Product <i>prodotto</i>	inserire il nome completo del prodotto
29	Foodex 2 code	
30	Product name(s)(on label) <i>Nome del prodotto (come riportato sull'etichetta)</i>	
31	Product CN-code <i>Codice del prodotto (CN)</i>	
32	Brand(s)/trade name (s) <i>Descrizione del prodotto Nome commerciale</i>	
33	Product aspect /e.g. packaging) <i>Aspetto del prodotto(per es. confezione)</i>	
34	Barcode n° <i>Codice a barre</i>	
35	Other labelling <i>Altre informazioni riportare in etichetta</i>	
36	Unit weight/vol. <i>Peso/volume per unità</i>	
37	temperature <i>temperatura</i>	<input type="checkbox"/> Ambient (<i>ambiente</i>)
		<input type="checkbox"/> Chilled (<i>refrigerato</i>)
		<input type="checkbox"/> Frozen (<i>congelato</i>)

F. CAMPIONAMENTO

38	Sampling dates <i>Data di campionamento</i>	
39	Sampling info <i>Informazioni sul campionamento</i>	si devono riportate poche informazioni, se del caso, su come è stato ottenuto il campionerappresentativo o se si sono riscontrati problemi durante l'operazione.
40	Sampling place <i>Luogo del campionamento</i>	<input type="checkbox"/> BIP/Point entry (<i>BIP/ Punto di ingresso</i>) <input type="checkbox"/> Consignor (<i>Mittente</i>) <input type="checkbox"/> Consumer (<i>Consumatore</i>) <input type="checkbox"/> Farmer (<i>Agricoltore</i>) <input type="checkbox"/> Horeca / catering (<i>Horeca (Hotel Ristorante caffè) / Catering</i>) <input type="checkbox"/> Importer (<i>Importatore</i>) <input type="checkbox"/> Manufacturer (<i>Fabbricante</i>) <input type="checkbox"/> Online purchase (<i>Acquisto online</i>) <input type="checkbox"/> Packer/Filler (<i>Imballatore/confezionatore</i>) <input type="checkbox"/> Producer (<i>Produttore</i>) <input type="checkbox"/> Recipient/Consignee (<i>Destinatario</i>) <input type="checkbox"/> Retailer (<i>Rivenditore</i>) <input type="checkbox"/> Storage (<i>Magazzino</i>) <input type="checkbox"/> Transport (<i>Trasporto</i>) <input type="checkbox"/> Wholesaler (<i>Grossista</i>) <input type="checkbox"/> Other name (<i>altro</i>)
41	Analysis Laboratory <i>Analisi Laboratorio</i>	nome via e numero civico località codice postale paese
42	Sample treatment/matrix <i>Trattamento del campione/matrice</i>	
43	Analytical method(s) <i>Metodo/i di analisi</i>	
44	Number of samples <i>Numero di campioni/aliquote</i>	
45	Hazard identified <i>Pericolo identificato</i>	es. solfiti, salmonella, cadmio
46	Analytical results <i>Risultati analitici</i>	Valori delle analisi/risultati quantitativi
47	Out come of analysis <i>Esito delle analisi</i>	
48	Conter analysis <i>Analisi in controperizia</i>	<input type="checkbox"/> none (<i>nessuna</i>) <input type="checkbox"/> ongoing (<i>In corso</i>) <input type="checkbox"/> Confirms original (<i>Conferma l'esito</i>) <input type="checkbox"/> Non confermes original (<i>Non conferma l'esito</i>)
49	Max. permitted level: <i>livelli massimi consentiti</i>	

G. LEGISLAZIONE

50	EU legislation <i>Legislazione UE</i>	inserire solo numero del Regolamento/anno (per es.: 178/2002,...)
51	National legislation <i>Legislazione nazionale</i>	In assenza di un limite comunitario, ma in presenza di un limite nazionale, la legislazione comunitaria generale di riferimento è il Regolamento 178/2002 per gli alimenti/mangimi e il Regolamento 1935/2005 per i materiali a contatto.
52	Other standard <i>Altri standard</i>	

H. TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

53	Distribution states <i>Stato della distribuzione</i>	<input type="checkbox"/> information on distribution not (yet) available (<i>informazioni sulla distribuzione non (ancora) disponibili</i>)
		<input type="checkbox"/> Distribution restricted to notifying country (<i>distribuzione limitata al paese notificante</i>)
		<input type="checkbox"/> Distribution to other member countries (<i>distribuzione agli altri paesi CE</i>)
		<input type="checkbox"/> no distribution to other member countries (<i>nessuna distribuzione ad altri paesi membri</i>)
		<input type="checkbox"/> distribution to non-member countries only (<i>distribuzione ai soli paesi non membri</i>)
		<input type="checkbox"/> No distribution from notifying country (<i>nessuna distribuzione dal paese notificante</i>)
		<input type="checkbox"/> Product (presumably) no longer on the market (<i>prodotto (presumibilmente) non più sul mercato</i>)
		<input type="checkbox"/> Product not (yet) placed on the market (<i>prodotto non (ancora) immesso nel mercato</i>)
		<input type="checkbox"/> product forwarded to destination (<i>prodotto spedito a destinazione</i>)
<input type="checkbox"/> product traded online (<i>prodotto scambiato online</i>)		
54	Consignment(s) lot number(s) <i>Identificativo della consegna/numero di lotto</i>	
55	Country of origin <i>Paese di origine</i>	
56	Public health certificate <i>Certificato sanitario</i>	Numero
57		data
58	CHED REFERENCE	
59	Other document <i>Altri documenti</i>	
60	Durability dates <i>Durabilità del prodotto</i>	Use-by date <i>Da consumarsi entro</i>
		Best before date <i>Da consumarsi preferibilmente entro</i>
		Sell by date <i>Da vendersi entro</i>

61	Description of the lot <i>Descrizione lotto</i>	Numero di unità	
62	Unit weight/vol.	Peso netto/volume	

I. OPERATORS / OPERATORI

63	Type <i>Tipo di operatore</i>		
	<input type="checkbox"/> Consignor (<i>Mittente</i>)		
	<input type="checkbox"/> exporter (<i>esportatore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Farmer (<i>Agricoltore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Horeca/catering (<i>Horeca (Hotel Ristorante Caffè) / Catering</i>)		
	<input type="checkbox"/> Importer (<i>Importatore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Manufacturer (<i>Fabbricante</i>)		
	<input type="checkbox"/> Packer/Filler (<i>Imballatore/confezionatore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Producer (<i>Produttore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Recipient/Consignee (<i>Destinatario</i>)		
	<input type="checkbox"/> Retailer (<i>Rivenditore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Storage (<i>Magazzino</i>)		
	<input type="checkbox"/> supplier (<i>fornitore</i>)		
	<input type="checkbox"/> Trader/broker (<i>commerciante</i>)		
<input type="checkbox"/> Transport (<i>Trasportatore</i>)			
<input type="checkbox"/> Wholesaler (<i>Grossista</i>)			
64	nome		
65	Via numero	Paese	
66	Codice avviamento postale	N° di registrazione riconoscimento	
67	URL:		
68	Website Owner (<i>proprietario del sito web</i>):		
69	Address (<i>indirizzo</i>):		
70	Contact (<i>contatto</i>):		
71	IP:		
72	Whois (<i>chi è</i>):		
73	Website host (<i>host del sito web</i>):		
74	Website host (<i>host del sito web</i>):		
75	Distribution to: country(region) <i>Paesi dove è stato distribuito il prodotto</i>	per es. Italia, Francia, Spagna,... Allegare la lista di distribuzione per singolo paese coinvolto	

J. PROVVEDIMENTI

76	Measures taken (<i>Provvedimenti presi</i>) Overall (<i>in generale</i>)	Taken by (<i>prese da</i>)	Informing (target / means) <i>(Informazioni divulgate tramite):</i>	
	<input type="checkbox"/> Detained by operator (<i>Detenuto da operatore</i>)	<input type="checkbox"/> authorities (<i>autorità</i>)		<input type="checkbox"/> authorities (autorità) <input type="checkbox"/> consignor (speditore) <input type="checkbox"/> recipients (destinatari)
	<input type="checkbox"/> no action taken (<i>nessuna azione presa</i>)	<input type="checkbox"/> border post (<i>posto di frontiera</i>)		
	<input type="checkbox"/> no stock left (<i>non ci sono più scorte</i>)	<input type="checkbox"/> consignor (<i>mittente</i>)		
	<input type="checkbox"/> official detention (<i>blocco ufficiale</i>)	<input type="checkbox"/> a platform (<i>sito internet</i>)		
	<input type="checkbox"/> re-dispatch (<i>rispedizione</i>)	<input type="checkbox"/> a trader (<i>Commerciante su internet</i>)		
<input type="checkbox"/> release to the market (<i>impresso sul mercato</i>)	<input type="checkbox"/> recipient / consignee (<i>destinatario / consegnatario</i>)			

<input type="checkbox"/>	(request for) removal of online offer / withdrawal from recipient (<i>richiesta di rimozione dell'offerta online / ritiro dai destinatari</i>)	<input type="checkbox"/>	importer (<i>importatore</i>)	Consumer via (<i>ai consumatori tramite</i>):
<input type="checkbox"/>	recall from consumer (<i>richiamato dai consumatori</i>)	<input type="checkbox"/>	manufacturer (<i>fabbricante</i>)	
<input type="checkbox"/>	withdrawal from the market (<i>ritirato dal mercato</i>)	<input type="checkbox"/>	producer (<i>produttore</i>)	
		<input type="checkbox"/>	retailer (<i>rivenditore</i>)	
		<input type="checkbox"/>	Trader / broker (<i>commerciante</i>)	
		<input type="checkbox"/>	transporter (<i>trasportatore</i>)	
		<input type="checkbox"/>	wholesaler (<i>grossista</i>)	
Contact person (<i>persona da contattare</i>):				
Additional info (<i>info complementari</i>):				
<input type="checkbox"/>	reinforced checking (<i>controlli imposti</i>)			
<input type="checkbox"/>	request for reinforced checking through TRACES (<i>richiesta di controllo rinforzato tramite TRACES</i>)			
SPECIFIC / FINAL (<i>Misure specifiche</i>)		Taken by (<i>prese da</i>)		
<input type="checkbox"/>	acid treatment (<i>trattamento con acido</i>)	<input type="checkbox"/>	authorities (<i>autorità</i>)	
<input type="checkbox"/>	blanching (<i>sbollentatura</i>)	<input type="checkbox"/>	border post (<i>posto di frontiera</i>)	
<input type="checkbox"/>	chemical treatment destruction (<i>trattamento chimico distruzione</i>)	<input type="checkbox"/>	consignor (<i>mittente</i>)	
<input type="checkbox"/>	Physical treatment (<i>trattamento fisico</i>)	<input type="checkbox"/>	importer (<i>importatore</i>)	
<input type="checkbox"/>	heat treatment (<i>trattamento con calore</i>)	<input type="checkbox"/>	manufacturer (<i>fabbricante</i>)	
<input type="checkbox"/>	relabelling (<i>rietichettatura</i>)	<input type="checkbox"/>	producer (<i>produttore</i>)	
<input type="checkbox"/>	sorting (<i>selezione</i>)	<input type="checkbox"/>	recipient / consignee (<i>destinatario / consegnatario</i>)	
<input type="checkbox"/>	transformation (<i>trasformazione</i>)	<input type="checkbox"/>	retailer (<i>rivenditore</i>)	
<input type="checkbox"/>	use in feed (<i>utilizzato in mangimi</i>)	<input type="checkbox"/>	transporter (<i>trasportatore</i>)	
<input type="checkbox"/>	use for other purpose (<i>usato per altri scopi</i>)	<input type="checkbox"/>	wholesaler (<i>grossista</i>)	
<input type="checkbox"/>	than food / feed (<i>diversi da alimenti / mangimi</i>)			
Contact person (<i>persona da contattare</i>):				
Additional info (<i>info complementari</i>):				
<input type="checkbox"/>	reinforced checking (<i>controlli imposti</i>)			
<input type="checkbox"/>	request for reinforced checking through TRACES (<i>richiesta di controllo rinforzato tramite TRACES</i>)			
77	Date of entry into force (<i>entrata in vigore</i>)			
78	Duration (<i>durata</i>)			

J. CONTROLLO ALLA FRONTIERA: Questa voce non è di competenza delle ASL

K. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

92	Organisation/ministry <i>Organizzazione/ministero</i>	ente al quale appartiene la persona che ha creato la notifica
93	Contact person <i>Persona da contattare</i>	riferimenti della persona da contattare per chiarimenti e/o ulteriori informazioni sulla notifica: inserire i contatti della rete rasff di appartenenza, per esempio email numero di telefono etc.

94	Additional information <i>Informazioni complementari</i>	campo note in cui inserire informazioni utili a definire meglio la notifica. In questo campo specificare anche le Regioni d'Italia, gli Stati Membri e i Paesi Terzi coinvolti nelle liste distributive.		
95	Attached documents (compressed format) <i>Documenti allegati (formato elettronico)</i>	Health certificate	Certificato sanitario	Not to be made available to other parties than network members having access to the notification/ <i>Non deve essere reso disponibile a parti diverse dai membri della rete che hanno accesso alla notifica:</i>
		CVED/CED	CVED/CED	
		Phytosanitary certificate	Certificato fitosanitario	
		Public warning/press release	Avviso pubblico/Comunicato	
		Analytical report	Referto analitico	<input type="checkbox"/>
		Bill(s)/delivery document(s)	Ricevute/Documentazione	<input type="checkbox"/>
		Picture	Foto/Immagini	<input type="checkbox"/>
		Risk assessment	Valutazione del rischio	<input type="checkbox"/>
		Recipients list	Liste destinatari	<input type="checkbox"/>
		screenshot	schermate	<input type="checkbox"/>
others	altri	<input type="checkbox"/>		
		<p>NB I documenti che si intendono allegare dovranno essere nominati in modo coerente con il contenuto dello stesso file. (per es.: lista distribuzione, foto, referto analitico,.....).</p> <p>Se le liste distributive coinvolgono altri Paesi (comunitari o extra UE) l'operatore deve fornire un file per ogni Paese.</p>		
96	What information will be made public? ² <i>Quali informazioni saranno rese pubbliche?²</i>	<input type="checkbox"/> only RASFF portal <input type="checkbox"/> product identification other:		
97	Reason (motivo)			

Numbers underlined: information that is required in all cases (should always be filled)/
numeri sottolineati: informazioni che sono richieste in tutti i casi (dovrebbero essere sempre compilate)

Numbers highlighted: information that may be required in some cases (depending on the context)/
numeri evidenziati: informazioni che possono essere richieste in alcuni casi (a seconda del contesto)

1. I documenti non possono essere resi disponibili a parti terzi senza vistare la corrispettiva casella.

2. In accordo con l'articolo 52(1) del Regolamento (CE) n° 178/2002. (Si ricorda che le informazioni presenti nei sistemi iRasff e iRasff Window sono oggetto di confidenzialità come riportato all'art. 52 del reg. CE 178/2002. Tutti gli utenti, in qualità di Autorità competenti utilizzeranno i sistemi unicamente allo scopo di scambiare informazioni sui rischi riscontrati in alimenti e mangimi e quindi ciascun componente della rete ha l'obbligo di non rivelare informazioni riservate quali ad esempio ricette, prezzi su fatture commerciali, liste distributive recanti i nominativi di tutti i destinatari).

L. ESITI ACCERTAMENTI

Ulteriori informazioni/accertamenti effettuati:

Sono stati avviati i seguenti procedimenti amministrativi/sanzioni:

A disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile del Servizio

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DELL'ALLERTA PER ALIMENTI, MANGIMIE MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI NELLA REGIONE MOLISE.

ALLEGATO 2_C – PUNTI DI CONTATTO

	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TELEFONO	CELLULARE	FAX	E-MAIL
Punto di Contatto Regionale						
Punti di Contatto ASReM						