

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 1 di 32
		PGDP2	

Indice

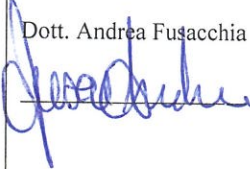
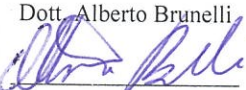
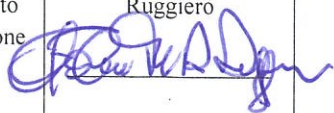
1. Scopo e obiettivi	pag. 2
2. Campo di applicazione e destinatari	pag. 2
2.1. Campo di applicazione	pag. 2
2.2. Destinatari	pag. 2
3. Riferimenti legislativi	pag. 2
4. Termini e definizioni	pag. 3
5. Punti di contatto	pag. 5
6. Competenze dell'Autorità Competente	pag. 7
6.1. Attivazione del Sistema di Allerta	pag. 7
6.2. Verifiche su OSA	pag. 7
6.3. Gestione Flussi Informativi	pag. 9
7. Albero Decisionale Europeo	pag. 10
8. Rintracciabilità	pag. 12
9. Richiamo dei prodotti alimentari, mangimi, MOCA	pag. 14
10. Adozione di provvedimenti sui prodotti ritirati	pag. 15

Allegato I

A. Casi in cui il RASFF non trova applicazione	pag. 16
B. Casi in cui un rischio richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro (notifiche di allerta)	pag. 17
C. Alcuni casi in cui può essere richiesta una valutazione del rischio ad Hoc	pag. 18

Modelli:

A – Modello segnalazione per reclamo consumatore	pag. 20
B – Modello Elenco Clienti	pag. 21
C – Visita Ispettiva per prodotto non conforme - Reg. (CE) 178/02	pag. 22
D – Modello esito accertamenti	pag. 23
E – Modello Attivazione Sistema d'Allerta	pag. 24
F – Modello Original Notification	pag. 25
G – Modello Follow-Up Notification	pag. 29
H – Modello per Richiamo/Revoca da parte dell'OSA	pag. 32

REDATTO	FIRMA	VERIFICATO	FIRMA	APPROVATO	FIRMA
TdP	Dott. Andrea Fusacchia 	Dirigente Prof. Sanitarie Area Prevenzione	Dott. Alberto Brunelli 	Responsabile Dipartimento di Prevenzione	Dr. Gianluca Fovi De Ruggiero 
Il presente documento è esclusivamente per uso interno. Per l'utilizzo esterno occorre chiedere l'autorizzazione alla Direzione Sanitaria					

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 2 di 32 PGDP2

STATO DELLE REVISIONI

DATA	REVISIONE	MOTIVO DEL CAMBIAMENTO
05/10/2021	0	Procedura per l'organizzazione e l'omogenea azione dell'attività di vigilanza e controllo del personale Tecnico della Prevenzione del Dipartimento di Prevenzione
19/06/2023	1	Aggiornamento normativo e criteri competenze
21/11/2023	2	Aggiornamento normativo, organizzativo e delle competenze
08/04/2024	3	Riallineamento alla procedura PGDP 9 Rev. 6 dell'8/4/2024
23/4/2024	4	Aggiornamento referenti sistema iRASFF anno 2024
14/10/2024	5	Aggiornamento referenti sistema iRASFF anno 2024 e modulistica

1. Scopo e obiettivi

Il presente documento è stato definito per permettere la gestione omogenea, in ambito locale della ASL di Rieti, del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano e per mangimi, al fine di garantire la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente.

E' comunque fatta salva l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa in vigore.

2. Campo di applicazione e destinatari

2.1 Campo di applicazione

La presente procedura si applica ogni qual volta esista un rischio per cui sia necessario attivare il sistema rapido di allerta di cui all'art.50 Reg. CE 178/2002 al fine di tutelare 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).

2.2 Destinatari

La presente procedura è destinata a tutto il personale incaricato al controllo ufficiale degli alimenti (Dirigenti Sanitari e Tecnici della Prevenzione).

3. Riferimenti legislativi

- **REGOLAMENTO (CE) 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che istituisce i principi e requisiti generali della Legislazione Alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della Sicurezza Alimentare, e, in particolare, il capo IV riguardante il sistema di allerta rapido, la gestione delle crisi e le situazioni di emergenza;
- **REGOLAMENTO (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, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 3 di 32 PGDP2

- 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);
- **REGOLAMENTO (CE) 1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 sui materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti;
 - **REGOLAMENTO (CE) 183/2005** che stabilisce i requisiti per l'igiene degli alimenti;
 - **REGOLAMENTO (UE) 2019/1715** della Commissione del 30 settembre 2019 che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema (IMOSC);
 - **DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2017, n.29**, inerente le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1935/2004, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti;
 - **ACCORDO 28 luglio 2005**, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281, tra il Ministro della Salute e i Presidenti della Regioni e delle Province Autonome sul documento recante "Linee guida ai fine della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n.178 del 2002 del parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002 (Rep. Atti n. 2334);
 - **INTESA sancita il 13 novembre 2008 (Rep. Atti n. 204/CSR)** tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sulla proposta del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali di modifica dell'Intesa 15 dicembre 2005 (Rep. Atti n.2395) recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" e il provvedimento di rettifica del 24 marzo 2009;
 - **INTESA sancita in Conferenza Stato-Regioni dell'8 novembre 2018 (Rep. Atti n. 201/CSR)** concernente "Le Linee Guida per la consultazione dell'Istituto Superiore di Sanità nel Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi";
 - **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.

4. Termini e definizioni

- **A.C.:** Autorità Competente
- **ASL:** Azienda Sanitaria Locale
- **DP:** Dipartimento di Prevenzione
- **U.O.:** Unità Organizzativa
- **OSA:** Operatore del Settore Alimentare
- **C.U. :** Controllo Ufficiale
- **PCU:** Procedura Controllo Ufficiale
- **URP:** Ufficio Relazione Pubblico
- **PdC:** Punti di Contatto
- **Regolamento:** il Regolamento (UE) 2017/625
- **Norma:** vincolo (tecnico-giuridico-gestionale) generato da un soggetto con capacità decisionale finalizzato alla tutela della sicurezza alimentare
- **Non conformità:** mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela e del benessere degli animali;
- **Inadeguatezza:** Requisito/Procedura non completamente rispettata ma che non influisce al momento sul rischio

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 4 di 32 PGDP2

- **Mancanza:** assenza, mancanza o non corretta applicazione di un Requisito/Procedura che influisce sul rischio
- **Trattamento delle N.C. all'atto del sopralluogo:** intervento di soluzione delle N.C. stabilito in loco, con il quale l'OSA si impegna a risolvere le N.C. secondo intervento, modalità e tempi concordati con il personale che effettua i controlli ufficiali.
- **Azione correttiva:** azione per eliminare la causa di una N.C. rilevata.
- **Sicurezza alimentare:** concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore, se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto;
- **Pericolo:** qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente;
- **Rischio:** una funzione delle probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo.
- **Controlli ufficiali:** attività eseguite dall'autorità competente, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del Regolamento al fine di verificare:
 - il rispetto da parte degli operatori delle norme del Regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento; e
 - che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale.
- **Procedura:** "Modo specificato per svolgere un'attività o un processo".
- **Screening mirato (Monitoraggio):** la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure, al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di alimenti.
- **Screening (Sorveglianza):** l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore degli alimenti, di operatori del settore degli alimenti, oppure delle loro attività. La sequenza temporale è tipica della sorveglianza. La sorveglianza è un controllo routinario. Le ispezioni, le verifiche rappresentano controlli più intensi.
- **Misura di controllo:** azione o attività (di sicurezza alimentare) che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile.
- **Rintracciabilità:** capacità di seguire il movimento di un mangime o alimento attraverso una fase/i specifica/che di produzione, lavorazione e distribuzione.
- **Alimento o prodotto alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente, che possa essere ingerito da esseri umani.
- **Relazione:** atto finale del controllo ufficiale in cui vengono specificati i dati dell'azienda oggetto del C.U., le generalità di chi esegue il controllo, metodi e tecniche di controllo applicati, le attività svolte secondo le diverse modalità nell'ambito del C.U., risultati/evidenze, imposizioni e/o altri provvedimenti.
- **Efficacia:** grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati
- **Efficienza:** rapporto tra i risultati ottenuti e le risorse utilizzate per ottenerle
- **Appropriatezza:** garanzia di un controllo sempre più vicino alle buone pratiche con le risorse disponibili

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024
		Pagina 5 di 32 PGDP2

- **Riesame:** verifica dell'idoneità, adeguatezza ed efficacia delle attività di C.U.
- **Indicatore di qualità:** informazione quali-quantitativa associata ad un fenomeno od ad un risultato che consente di valutare le modificazioni di quest'ultimo nel tempo e diversificare il conseguimento degli obiettivi

5. Punti di contatto

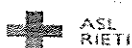
Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i punti di contatto (PdC) dei tre livelli in cui è organizzata l'A.C. Il Ministero della Salute è il punto di contatto nazionale del sistema RASFF, attraverso la struttura appositamente individuata, unica interfaccia con i PdC regionali.

Ciascuna Regione/Provincia autonoma ha individuato il proprio PdC regionale/provinciale quale riferimento per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete, relativamente alle finalità del RASFF.

La ASL di Rieti quale A.C. locale ha individuato i propri PdC in funzione alle disposizioni specifiche emanate a livello Regionale (**Det.Dirig. n.4319 del 16 dicembre 2008**)

Tutti i PdC individuati garantiscono la disponibilità 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e al di fuori dell'orario d'ufficio per le comunicazioni di emergenza.

Di seguito i Riferimenti dei PdC individuati da questa A.C. e trasmessi alla Regione Lazio con nota **n.prot. 60843 del 30/08/2024:**



AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo, 42 - 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 - PEC: asl.rieti@pec.it
www.asl.rieti.it C.F. e P.I. 00821180577

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Responsabile: Dott. Gianluca Fovi De Ruggiero
Pec dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it

Prot. 60843/24

Rieti, 30 AGO. 2024



Alla Direzione Regionale
Salute e Integrazione Sociosanitaria
Area Promozione della Salute e Prevenzione
email: allertavet@regione.lazio.it
email: allerta.alimenti@regione.lazio.it
Pec: prevenzionepromozionesalute@pec.regione.lazio.it

Oggetto: Protocollo nr: 1020420 - del 13/08/2024 - REGLAZIO - Regione Lazio Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti" e Assistenza Amministrativa e Frodi - Aggiornamenti e chiarimenti. Trasmissione file excel compilato.

In riscontro alla nota in oggetto si invia come richiesto il file excel debitamente compilato con i punti di contatto del personale dell'ASL di Rieti preposto alla gestione del sistema iRASFF (sistema di allerta e assistenza amministrativa).

Cordiali saluti

Il Responsabile del Dipartimento di Prevenzione
Dott. Gianluca Fovi De Ruggiero

AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Dipartimento di Prevenzione
RESPONSABILE
Dott. Gianluca Fovi De Ruggiero

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 6 di 32
			PGDP2	

REFERENTI EMERGENZE, SISTEMA DI ALLERTA, ASSISTENZA AMMINISTRATIVA E FRODI					
ASL RIETI	responsabile	nominativo	e-mail (garantire apertura mattina e fine giornata)	Telefono	Cellulare
Unità Operativa Sanità Animale	<u>Direttore di Unità Operativa</u>	GIANCARLO COLARIETI	g.colarieti@asl.rieti.it	0746/279887	3290186267
	<u>Referenti sistema di allerta, assistenza amministrativa e frodi</u>	DONATELLA COLTELLA	d.coltella@asl.rieti.it	0746/279884	3206032485
	<u>Punto di contatto allerta extra orario lavorativo e festivi</u>	MARCO INNOCENTI	m.innocenti@asl.rieti.it	0746/279869	3312313584
Unità Operativa Igiene Allevamenti e produzioni Zootecniche	<u>Direttore di Unità Operativa</u>	GIANCARLO COLARIETI	g.colarieti@asl.rieti.it	0746/279887	3290186267
	<u>Referenti sistema di allerta, assistenza amministrativa e frodi</u>	DONATELLA COLTELLA	d.coltella@asl.rieti.it	0746/279884	3206032485
	<u>Punto di contatto allerta extra orario lavorativo e festivi</u>	LAURA QUERCETTI	l.quercetti@asl.rieti.it	0746/279807	3331924806
Unità Operativa Igiene Alimenti di Origine Animale	<u>Direttore di Unità Operativa</u>	VALENTINA D'OVIDIO	v.dovidio@asl.rieti.it	0746/279845	3409522837
	<u>Referenti sistema di allerta, assistenza amministrativa e frodi</u>	AMPELIO COCCO	a.cocco@asl.rieti.it	0746/279881	3494284893 3458387119
	<u>Punto di contatto allerta extra orario lavorativo e festivi</u>	OTELLO ROMANO	o.romano@asl.rieti.it	0746/279887	3458387119 3290186262
	<u>Punto di contatto allerta extra orario lavorativo e festivi</u>	MICCI MICHELA	m.micci@asl.rieti.it	0746/279845	3666370007 3486620325
Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione	<u>Direttore di Unità Operativa</u>	DANIELA RUSSETTI	d.russetti@asl.rieti.it	0746279832	
	<u>Referenti sistema di allerta, assistenza amministrativa e frodi</u>	ENRICO VICARI	e.vicari@asl.rieti.it	0746279844	3473897140 3406870585
		DONATO DI CARLO	d.dicarlo@asl.rieti.it	0746/279856	
	<u>Punto di contatto allerta extra orario lavorativo e festivi</u>	DANIELA RUSSETTI	d.russetti@asl.rieti.it	0746279832	
Dipartimento delle Professioni Sanitarie (D.A.P.S.)	Dirigente Professioni Sanitarie Tecniche della Prevenzione	ALBERTO BRUNELLI	a.brunelli@asl.rieti.it	0746279822	3485540917

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 7 di 32
		PGDP2	

6. Competenze dell'Autorità Competente Locale

Il presente paragrafo ha lo scopo di definire le modalità di gestione del sistema di allerta, per la ASL di Rieti, fermo restando che gli alimenti, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e i mangimi non conformi alle disposizioni normative vigenti dovranno essere sottoposti ai provvedimenti previsti dalle stesse, indipendentemente dall'attivazione del sistema di allerta.

6.1 Attivazione del sistema di allerta

La creazione di una notifica nel sistema di allerta è compito dell'A.C. locale in seguito al realizzarsi di una o più delle seguenti situazioni:

a) Controllo ufficiale presso OSA: a seguito di verifiche condotte nell'ambito di attività ispettive/audit/campionamento nel corso delle quali si rilevano evidenze di non conformità su prodotto che non è più sotto il controllo dell'OSA.

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

c) Gestione reclamo consumatore: come regola generale, la denuncia di un consumatore per il rinvenimento di un prodotto non conforme non attiva il sistema di allerta.

Tuttavia, sarà facoltà della A.C. 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) per consentire le opportune valutazioni all'autorità competente locale (**Mod. A**).

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.

6.2 Verifiche su OSA

A - Gestione liste distribuzione

a) Acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente nel formato elettronico richiesto dalla Commissione Europea (**Mod. B**), avendo cura di verificarne la completezza e congruità (indirizzi, lotto, scadenza/TMC, quantità di prodotto in entrata/uscita, data della transazione, n. documento di trasporto e/o fattura d'acquisto).

b) Nel caso di prodotti commercializzati all'estero, acquisire anche la prevista documentazione intra/extra comunitaria.

c) Non vanno riportate le indicazioni relative ai prezzi o altre informazioni non utili e riservate.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 8 di 32 PGDP2

d) L'operatore deve fornire alla ASL di Rieti 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.

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.

B - Verifica sul ritiro/riciamo dei prodotti

Il C.U. vengono eseguiti, conformemente al c.4 art. 9 del Reg. CE 625/2017, per:

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 in autocontrollo e acquisire ogni informazione utile 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 dell'A.C. 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 OSA (commercio al dettaglio, commercio non al dettaglio).

Questa A.C. effettuerà la verifica su tutti i destinatari del prodotto ove con la modalità di verifica a campione abbia riscontrato inadempienza sull'attività di ritiro dell'OSA, nonché quando siano interessati alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini (Reg. UE 127/2016).

b) segnalare, al punto di contatto regionale, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto);

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'OSA, 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, ecc.).

C - Verifica sul produttore

L'A.C. predispose una relazione a seguito delle verifiche effettuate presso l'OSA dove ha avuto origine la non conformità che ha generato la notifica e la rende disponibile in IRASFF.

D - Tempistica di controllo su segnalazione da Nodo Regionale

I controlli dell'A.C. disposti dai Direttori/Responsabili delle UU.OO. ai propri referenti del sistema di allerta (Dirigenti/Incarichi di Organizzazione ex Coordinatori TdP), ciascuno per le proprie competenze, dovranno essere ultimati entro 5 giorni dall'acquisizione della Comunicazione da parte del Nodo Regionale. A completamento degli accertamenti previsti, il personale incaricato (dirigenti sanitari/tecnici della Prevenzione), dovrà fornire la documentazione in originale (Relazione di C.U. e

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 9 di 32 PGDP2

relativi allegati) al Referente del sistema di allerta della U.O. di appartenenza entro il primo giorno lavorativo successivo al C.U.

6.3 Gestione flussi informativi

A. Creazione notifica originale in applicativo iRASFF

- A seguito delle attività di cui al punto 6.1, viene creata una notifica, dandole adeguata classificazione (in accordo con le procedure operative standard della Commissione);
- 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;
- nel caso di prodotto scaduto o comunque non più in commercio, la notifica deve essere comunque generata per consentire alla AC sul produttore le opportune verifiche/valutazioni. Le liste distributive non dovranno essere allegate ma eventualmente fornite su esplicita richiesta di un'altra AC, nazionale o extra nazionale.

B. Follow-up

a) Ogni qual volta questa AC acquisisca informazioni aggiuntive rispetto ad una notifica originale, queste, dovranno essere inserite sul sistema informativo, 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, compresa la relazione a seguito delle verifiche effettuate sul produttore, dovrà essere inserita sul sistema informativo.

C. Comunicazione con il punto di contatto regionale

a) il riscontro di non conformità nelle procedure di ritiro dovrà essere reso noto al PdC regionale e eventualmente alle altre Autorità Competenti locali territorialmente 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 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'OSA 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;

 ISTITUTO SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 10 di 32
			PGDP2	

- 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 considerati sufficienti esiti del tipo: “*il prodotto non è stato reperito*” senza ulteriore motivazione.

D. 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 per esempio: portale del Ministero della Salute, sito ufficiale dell'OS, cartello presso punti vendita, media, social network; le modalità non si escludono le une con le altre.

E. Gestione revoca allerta

Questa AC potrà disporre la revoca dell'allerta attivata sulla base dell'acquisizione di informazioni circostanziate o quando ritenga che siano venute meno le condizioni che avevano portato alla sua attivazione.

7. Albero Decisionale Europeo

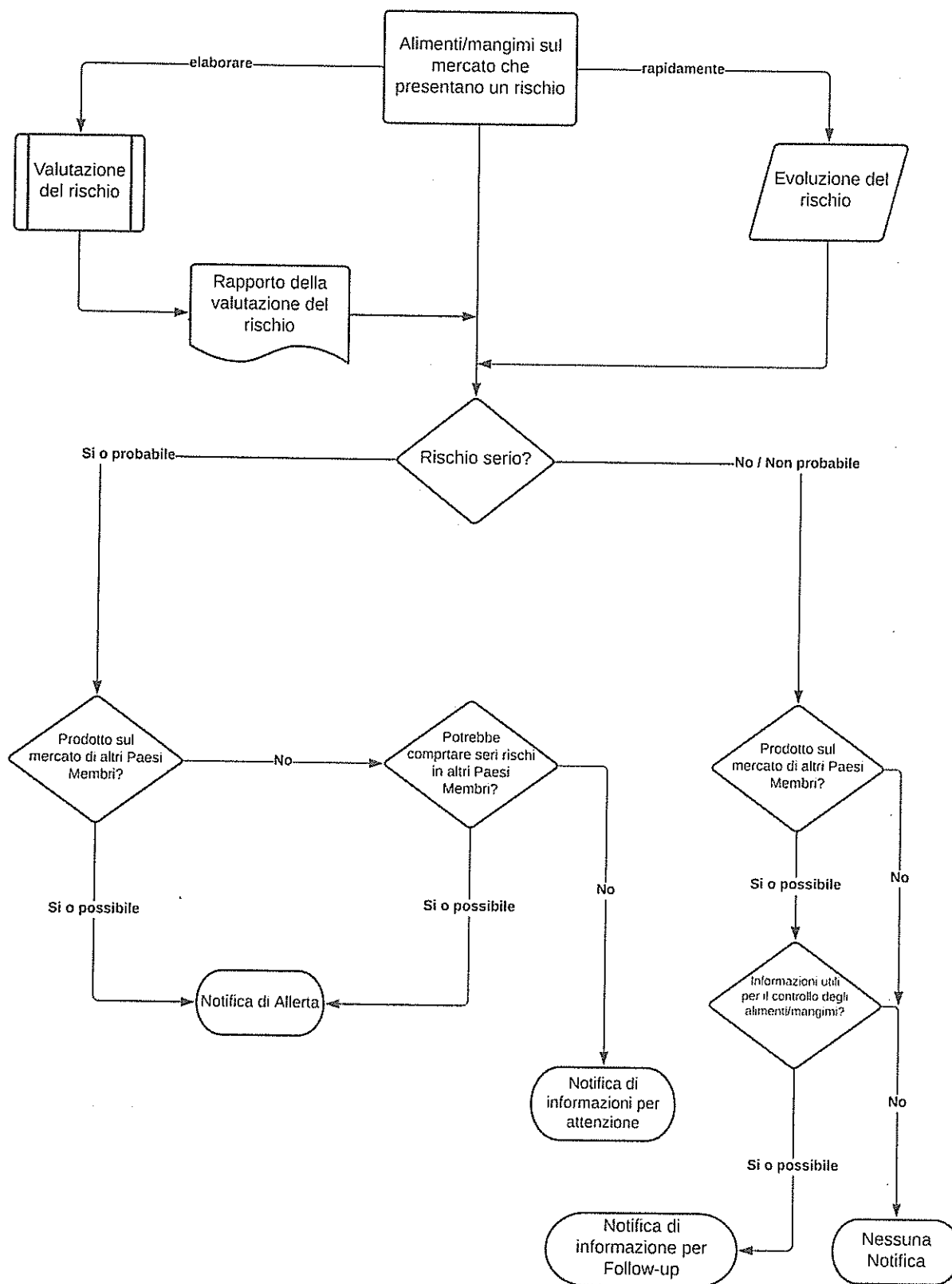
L'albero decisionale è uno strumento in grado di aiutare i membri della rete ad applicare le definizioni di notifica di allerta e notifica di informazione, ma anche di guidare gli stessi nella decisione di effettuare o meno le notifiche nell'ambito del sistema RASFF.

Tale decisione si deve prendere in merito alla gravità del rischio sulla base di una valutazione del rischio stesso (che ricade sull'autorità che intende attivare la notifica). Quando il rischio è definito serio, la notifica RASFF è obbligatoria. La classificazione delle notifiche, invece, dipenderà dalla possibile presenza del prodotto sul mercato (sia in ambito comunitario che nazionale).

Se il rischio è serio e il prodotto è immesso sul mercato si procede con una notifica di allerta in cui è necessaria un'azione rapida.

Nel caso in cui il rischio è serio e la distribuzione riguarda un paese terzo ma non un altro stato membro, la notifica è classificata come “*information for attention*”.

Quando il rischio viene valutato come non serio o indeciso, il prodotto è presente sul mercato (nazionale o di alti paesi membri) e le informazioni sulla natura del rischio sono utili ai fini del controllo di alimenti e mangimi, la notifica è classificata come notifica di “*information for follow up*”.



 ISTITUTO SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 12 di 32 PGDP2

8. Rintracciabilità

Il Regolamento (CE) 178/2002 all'articolo 18 fissa gli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per raggiungere tale obiettivo.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare.

1. Gli operatori devono pertanto:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori e di tutti i destinatari dei prodotti;
- predisporre dei sistemi che consentano di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento.

2. I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- individuare i fornitori diretti di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (rintracciabilità a monte);
- individuare le imprese alle quali sono stati forniti i propri prodotti, come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- mettere a disposizione delle aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti.

3. Questa A.C. verificherà che l'operatore abbia messo in atto le procedure per garantire la completa tracciabilità a monte e a valle. In particolare acquisirà i nomi e gli indirizzi dei fornitori per individuare l'origine del prodotto e dei clienti fino alla vendita/somministrazione al consumatore finale e inserirà tali informazioni in iRASFF provvedendo a comunicarle anche via email ai punti di contatto interessati.

Quindi per garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi occorrerà considerare tutti gli aspetti della corretta e piena tracciabilità come un unico processo delle fasi della filiera a partire dalla produzione.

E' altresì opportuno che alcune tipologie di prodotti siano accompagnati, lungo la loro tracciabilità, anche da informazioni sull'esistenza di studi di shelf-life.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei commi 2 e 3 dell'articolo 18 del Regolamento (CE) 178/2002 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito...".

Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. il raccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; detto operatore, invece, quando fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto o il mangime. Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte, ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 dell'art. 18, ma non il comma 3.

Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni miscelando, aggregando, confezionando ecc., materie prime,

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 13 di 32
			PGDP2	

ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Nel caso in cui venga riscontrato, infatti, un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare, dei mangimi o dei MOCA non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto, fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/riciamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche, sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori, derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Un sistema di rintracciabilità interna, che consente di collegare le materie prime con i prodotti finiti, facilita l'operatore nelle proprie procedure, consentendogli, nel caso in cui dovesse essere necessario per alimenti/mangimi/MOCA a rischio per la salute del consumatore, di effettuare ritiri mirati dei prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario e di limitare, pertanto, il quantitativo di prodotti da ritirare.

E' pertanto l'operatore, in base alle proprie scelte aziendali, che decide se istituire o meno un sistema di rintracciabilità interna.

Bisogna, tuttavia, considerare e sottolineare quanto disposto all'art. 14, comma 6: *"se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti 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"*.

Analogamente per il settore dei mangimi, si deve tener conto di quanto previsto all'art. 15, comma 3 del Regolamento 178/2002 e per i MOCA quanto previsto dall'art. 5 del Decreto Legislativo n.29/2017.

Il comma 4 dell'articolo 18 del Regolamento 178/2002 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, disponendo che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili, per agevolarne la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.

I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti, mangimi e MOCA devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operino per conto di un'azienda, che assolve essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.

Per quanto riguarda i magazzini e i depositi conto terzi (frigoriferi e non), i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallet contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi - che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegneranno il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallet - questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento 178/2002, registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;
- all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Comunque, nel caso in cui le sopracitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 14 di 32
			PGDP2	

Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/riciamo.

Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18 del Regolamento 178/2002 e del Decreto Legislativo n, 29/2017, dovendo essere messe a disposizione di questa A.C., vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli);
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, prodotti "da consumarsi entro il";
- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro " ;
- un periodo minimo di 2 anni successivi alla vendita, per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione ne altra data nonchè per i MOCA

Andranno conservate sia le informazioni che le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Risulta pertanto importante al fine di una corretta ed esaustiva gestione di una notifica di allerta che l'Allegato Elenco clienti, del presente ALLEGATO OPERATIVO, sia puntualmente ed esaurientemente compilato in ogni sua parte in formato elettronico elaborabile.

9. Richiamo dei prodotti alimentari, mangimi e MOCA

Quando un alimento/mangime/MOCA a rischio, oggetto di notifica, è ancora sul mercato ed ha raggiunto il consumatore, l'OSA deve provvedere, oltre agli adempimenti sulla tracciabilità e di ritiro, anche al richiamo.

Sul sito del Ministero della Salute è pubblicata la nota relativa alle procedure di richiamo dei prodotti oggetto di notifica e il modello di comunicazione di richiamo. Sarà cura di questa Autorità Sanitaria Locale verificare che il richiamo presente nei punti vendita sia contestualmente pubblicato sul sito del Ministero della Salute.

Nel caso in cui venga rilevata la presenza in allevamento di salmonelle rilevanti, come da piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli, le uova prodotte, oggetto di allerta e fornite al consumatore, vengono richiamate al fine di conseguire un elevato livello di tutela della salute.

A tal proposito è necessario definire le responsabilità dell'operatore che viola le disposizioni relative al ritiro/riciamo e le competenze sull'applicazione dei provvedimenti sanzionatori.

L'operatore che ha fornito un prodotto, risultato poi oggetto di notifica di allerta, è tenuto ad informare i propri clienti per consentire ad essi le misure per il ritiro/riciamo del prodotto, dandone evidenza, se richiesto, a questa A.C.

Nel caso in cui, nel corso di un controllo, si verificherà che l'operatore che ha ricevuto un prodotto oggetto di notifica di allerta non adempie i propri obblighi sul ritiro/riciamo, si dovrà accertare se quest'ultimo sia stato informato dal proprio fornitore per definire il livello di responsabilità.

Nel caso in cui non risulti che sia stato informato dal proprio fornitore, questa A.C. informerà attraverso il proprio PdC locale, l'A.C. sullo stabilimento di quest'ultimo, per consentire ad essa gli accertamenti in merito alla mancata comunicazione ed all'applicazione dei provvedimenti conseguenziali (prescrizioni, sanzioni, etc.), anche per evitare di replicare sanzioni per la medesima inosservanza.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 15 di 32 PGDP2

Se l'autorità competente sullo stabilimento del fornitore accerta, invece, che esso ha provveduto ad informare il proprio cliente, lo comunica attraverso il proprio PdC Regionale, a questa per consentire l'applicazione dei provvedimenti conseguenziali (prescrizioni, sanzioni, etc.).

10. Adozione di provvedimenti sui prodotti ritirati

La merce sottoposta a provvedimento di ritiro può, previa autorizzazione di questa A.C., essere sottoposta ad una delle seguenti operazioni:

- 1 - Ulteriore trasformazione: mediante un trattamento che ne elimini il pericolo; tale trattamento può essere effettuato solo dagli OSA diversi dai venditori al dettaglio.
- 2 - Utilizzazione per scopi diversi: l'OSA può utilizzare la partita per scopi diversi da quelli per i quali essa era originariamente prevista, purchè tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale e per l'ambiente.
- 3 - Destinazione a specie animali diverse da quelle a cui era destinato: mangime non conforme relativamente a una o più sostanze (materia prima, additivo, ecc.) non consentite per la specie animale cui erano destinati, può essere destinato all'alimentazione di animali di altre specie, purchè dette sostanze siano ammesse per l'alimentazione delle specie cui si intende destinarli.
- 4 Distruzione: la merce, oggetto di notifica, può essere distrutta mediante idoneo metodo.

Mangime già utilizzato come alimento per gli animali

Nel caso in cui il mangime sia stato già utilizzato come alimento per gli animali, questa A.C. fornirà informazioni dettagliate al PdC regionale sui provvedimenti adottati ed acquisirà tutte le informazioni utili e procedere ad un'ulteriore valutazione del rischio in relazione al possibile passaggio del contaminante nella catena alimentare umana o animale, al fine di decidere l'eventuale attuazione di misure restrittive nei confronti degli animali o dei loro prodotti.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024
			Pagina 16 di 32 PGDP2

ALLEGATO I

A. CASI IN CUI IL RASFF NON TROVA APPLICAZIONE

Il RASFF non si applica se non sussiste un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto agli alimenti, ai mangimi e ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, nè un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente in relazione ai mangimi.

Indipendentemente dal rischio rappresentato, nei casi in cui gli alimenti o i mangimi non siano conformi alle norme applicabili, questa AC ha l'obbligo di intervenire applicando le disposizioni normative vigenti.

L'elenco sotto riportato ha scopo meramente illustrativo e non pregiudica la possibilità di valutare diversamente i casi.

Di seguito sono elencati alcuni casi in cui non è prevista l'attivazione del sistema RASFF:

- a) assenza di un rischio diretto o indiretto per la salute umana nonostante siano state riscontrate scarse condizioni igieniche, deterioramento o infestazioni da insetti che potrebbero rendere gli alimenti o mangimi inadatti al consumo: per esempio, non sussiste alcun rischio se gli alimenti o i mangimi interessati non possono essere consumati;
- b) prodotti alimentari o mangimi con parassiti vivi che non rappresentano un problema di salute pubblica e prodotti che sono evidentemente contaminati da parassiti morti;
- c) interruzione della catena del freddo o esposizione degli alimenti a temperature non corrette durante il magazzinaggio o il trasporto senza che ciò comprometta la sicurezza degli alimenti interessati;
- d) presenza negli alimenti o nei mangimi di sostanze non autorizzate, se da una valutazione del rischio emerge che, alle concentrazioni riscontrate, la sostanza non comporta un rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, rischio per la salute degli animali o per l'ambiente;
- e) superamento del limite di legge di una sostanza, se da una valutazione del rischio emerge che, alle concentrazioni riscontrate, la sostanza non comporta un rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, rischio per la salute degli animali o per l'ambiente;
- f) presenza di un nuovo prodotto alimentare non autorizzato, se una valutazione del rischio stabilisce che esso non rappresenta un rischio per la salute umana;
- g) alimenti o mangimi che contengono OGM o sono costituiti o prodotti a partire da tali organismi, qualora l'immissione sul mercato sia stata autorizzata a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003;
- h) uso di sostanze non autorizzate nei materiali a contatto con gli alimenti per le quali è stato redatto un elenco a livello UE se la quantità delle sostanze che possono migrare non comporta un rischio per la salute umana;
- i) presenza di materiali a contatto con gli alimenti che determinino alterazioni inaccettabili della composizione o delle proprietà organolettiche, se tali alterazioni non comportano un rischio per la salute umana;
- j) presenza di etichette, pubblicità o presentazioni inesatte o fuorvianti di un alimento, un mangime o un materiale a contatto con gli alimenti, purchè ciò non comporti un rischio potenziale o effettivo per la salute di determinati consumatori o gruppi di consumatori;
- k) certificati sanitari o relazioni analitiche certificate inadeguati o assenti, se le irregolarità nella documentazione non comportano rischi, per esempio in caso di frodi.
- l) calcolo del rischio dei livelli di fitofarmaci con il modello PRIMO che non evidenzia una tossicità acuta e cronica per la salute dell'uomo. Il superamento dei limiti massimi dei residui (LMR) sarà gestito come non conformità.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta		Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 17 di 32
			PGDP2	

B. CASI IN CUI UN RISCHIO RICHIEDE O POTREBBE RICHIEDERE, UN'AZIONE RAPIDA IN UN ALTRO PAESE MEMBRO (NOTIFICHE DI ALLERTA)

Una notifica RASFF è richiesta in caso di:

- a) alimenti o mangimi contenenti sostanze vietate a norma della legislazione dell'Unione europea o nazionale; sostanze per le quali sia stato fissato un valore di riferimento per interventi (RPA) a norma del regolamento (CE) n. 470/2009 o della decisione 2005/3413, soltanto se l'RPA è stato raggiunto o superato;
- b) alimenti o mangimi contenenti sostanze non autorizzate dalla legislazione dell'Unione europea o nazionale in riferimento ai quali una valutazione del rischio dimostri che la sostanza presenta un grave rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, per la salute degli animali o per l'ambiente alle concentrazioni riscontrate;
- c) alimenti contenenti residui di antiparassitari o metaboliti derivanti dalla loro degradazione, per i quali l'assunzione prevista a breve termine sia superiore alla dose acuta di riferimento (DAR) per la sostanza riscontrata;
- d) alimenti contenenti sostanze potenzialmente mutagene o cancerogene (gruppi IARC 1, 2A e 2B) o sostanze tossiche per la riproduzione, per le quali la concentrazione riscontrata superi uno dei limiti fissati nella legislazione dell'Unione o, in sua assenza, un limite fissato nella legislazione nazionale, a meno che una particolare valutazione del rischio non consenta di definire una soglia di allerta più alta;
- e) alimenti contenenti sostanze potenzialmente mutagene o cancerogene (gruppi IARC 1, 2A e 2B) o sostanze tossiche per la riproduzione per le quali non sia stato fissato alcun limite di legge ma l'assunzione prevista a breve termine superi la dose acuta di riferimento (DAR) o la dose giornaliera tollerabile (DGT) o il margine di esposizione (MOE) sia troppo basso se si tiene conto dell'assunzione prevista a breve termine;
- f) alimenti in cui il tipo, il numero o la quantità di funghi, batteri o di loro tossine, tossine algali, prodotti metabolici, virus o prioni superi i parametri di sicurezza alimentare definiti nella legislazione dell'UE o qualsiasi parametro di sicurezza alimentare nazionale debitamente notificato alla Commissione europea e da questa approvato;
- g) presenza di parassiti vivi negli alimenti che possano rappresentare un pericolo per la salute dei consumatori in quanto, prima del consumo, non sono stati sottoposti a un trattamento adeguato a inattivarli;
- h) alimenti in cui la radioattività massima cumulata (di, per esempio, Cs-134 e Cs-137) superi i livelli massimi fissati nella legislazione dell'UE o nazionale;
- i) prodotti alimentari preconfezionati in cui la presenza di un ingrediente allergenico non compaia in etichetta, come previsto dal regolamento (UE) 1169/2011;
- j) alimenti o mangimi che contengono OGM o sono costituiti o prodotti a partire da tali organismi non autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003, per i quali una valutazione scientifica del rischio dell'EFSA dimostri che presentano un grave rischio per la salute umana o, nel caso dei mangimi, un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente;
- k) uova da consumo prodotte in un allevamento nel quale sono state individuate salmonelle rilevanti come da piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli.

 INFORMATICA SANITARIA REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 18 di 32
		PGDP2	

C. ALCUNI CASI IN CUI PUO' ESSERE RICHIESTA UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO AD HOC.

1. Per quanto riguarda gli alimenti:

- a) alimenti contenenti sostanze diverse da quelle sopra elencate, che superano il livello massimo previsto dalla legislazione dell'Unione o, ove tale livello non sia stato definito, un livello massimo fissato nella legislazione nazionale o in una norma internazionale;
- b) alimenti contenenti sostanze usate senza autorizzazione e/o in violazione di un obbligo di approvazione ufficiale a norma della legislazione dell'Unione o nazionale;
- c) alimenti contenenti residui di antiparassitari o metaboliti derivanti dalla loro degradazione per i quali non sia stata fissata una DAR (salvo i casi in cui la DAR non sia stata considerata necessaria o applicabile) ma per i quali sia stata definita una dose giornaliera ammissibile (DGA) e l'assunzione prevista a breve termine superi la DGA;
- d) alimenti in cui siano presenti, per tipo, numero o quantità, funghi o tossine fungine, batteri o loro tossine, tossine algali, prodotti metabolici, virus o prioni in concentrazioni che potrebbero rappresentare un rischio significativamente accresciuto di malattia, tenendo conto delle normali condizioni d'uso degli alimenti in questione da parte dei consumatori;
- e) alimenti che presentano un rischio fisico per la salute umana, soprattutto corpi estranei;
- f) alimenti pronti al consumo che sono stati esposti a importanti interruzioni della catena del freddo che li hanno resi poco sicuri;
- g) alimenti per i quali non siano stati effettuati o siano stati effettuati in maniera inadeguata i controlli obbligatori per l'individuazione di un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana;
- h) prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (alimenti per l'infanzia, alimenti per pazienti sottoposti a cure mediche ecc.) che non soddisfano i requisiti in materia di composizione stabiliti per l'uso previsto;
- i) alimenti a cui sono stati aggiunti minerali o vitamine il cui consumo giornaliero porterebbe al superamento di un livello di assunzione massimo tollerabile per una o più vitamine o per uno o più sali minerali aggiunti;
- j) alimenti che sono stati contaminati dal contatto con materiali e oggetti di cui al regolamento (CE) n. 1935/2004;
- k) materiali a contatto con gli alimenti, come definiti nel regolamento (CE) n. 1935/2004, che non sono adatti a essere usati a contatto con gli alimenti (per esempio, superamento dei limiti di migrazione);
- l) alimenti o materiali a contatto con gli alimenti in riferimento ai quali la descrizione o la presentazione riportata sull'etichetta o sulla confezione possono comportare un rischio per la salute dovuto agli alimenti se usati come descritto o in merito ai quali vi siano informazioni insufficienti a consentirne l'uso sicuro;
- m) alimenti non adatti al consumo umano perchè deteriorati o perchè ottenuti da ingredienti inadatti o per qualsiasi altro motivo che possa comportare un rischio diretto o indiretto per la salute umana, a meno che non siano palesemente non consumabili;
- n) nuovi prodotti alimentari non autorizzati per i quali l'EFSA abbia formulato un parere sfavorevole o non abbia potuto trarre conclusioni definitive o per i quali non sia disponibile un parere dell'EFSA;
- o) alimenti geneticamente modificati non autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 per i quali l'EFSA abbia formulato un parere sfavorevole o non abbia potuto trarre conclusioni definitive o per i quali non sia disponibile un parere dell'EFSA;

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024 Pagina 19 di 32
	PGDP2	

p) qualsiasi altro pericolo, compresi i pericoli emergenti, che richiedano una valutazione del rischio che stabilisca se sussista un grave rischio diretto o indiretto.

2. Per quanto concerne i mangimi:

- a)** presenza o utilizzo di principi farmacologicamente attivi al di fuori delle condizioni autorizzate;
- b)** qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richieda una valutazione del rischio che stabilisca se sussista un grave rischio diretto o indiretto;
- c)** presenza di parassiti vivi nei mangimi che possano rappresentare un pericolo per la salute degli animali in quanto, prima del consumo, non sono stati sottoposti a un trattamento adeguato ad inattivarli.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 20 di 32
		PGDP2	

MODELLO -A-

Spett.le AZIENDA U.S.L. RIETI
 Dipartimento di Prevenzione
 Via del Terminillo n. 42 Rieti

OGGETTO: Segnalazione Prodotto non conforme

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ e residente in _____

Via _____ n° _____ tel. _____

**SEGNALA, CON IL FINE DI CONTRIBUIRE A GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI
 ALIMENTI POSTI IN COMMERCIO, CHE IL PRODOTTO DENOMINATO:**

Ditta distributrice: _____

Ditta produttrice: _____

Tipo di confezione: _____

Peso netto: _____ Lotto: _____ scadenza : _____

Acquistato il : _____ presso: _____

Rif. Scontrino: _____

Trasportato dopo l'acquisto secondo le seguenti modalità: _____

Conservato fino al momento del consumo ☐ a temperatura amb. ☐ in frigorifero ☐ in congelatore

Presenta la seguente non conformità: _____

Il prodotto viene/non viene consegnato alla ASL per l'utilizzo che l'Autorità Competente riterrà più opportuno.

S allega copia dello scontrino di acquisto.

_____, li _____

Il Richiedente

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento 2016/679/UE, il sottoscritto dichiara di essere consapevole che i suoi dati personali, acquisiti tramite il presente modulo, saranno trattati dalla ASL di Rieti, titolare del trattamento, con l'ausilio di mezzi elettronici e cartacei per la gestione e il riscontro alla propria istanza e per finalità statistiche e non saranno diffusi o comunicati a terzi. I dati saranno conservati sino al raggiungimento delle finalità sopra indicate. In qualsiasi momento, con una comunicazione trasmessa alla Asl Rieti - Via del Terminillo 42, 02100 Rieti anche per il tramite del Responsabile Protezione Dati raggiungibile all'indirizzo dpo@asl.rieti.it potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del Regolamento fra i quali quello di accedere ai dati, chiederne la rettifica o la cancellazione nei casi previsti per legge. Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato in riferimento a quanto indicato nella presente informativa avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

HO LETTO E COMPRESO L'INFORMATIVA CHE PRECEDE

Data

Firma

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 24 di 32
		PGDP2	

MODELLO -E-



AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
 Via del Terminillo, 42 - 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 - PEC: asl.rieti@pec.it
 www.asl.rieti.it C.F. e P.I. 00821180577



Dipartimento di Prevenzione U.O.S.D. SIAN
 Coordinamento Area Sicurezza Alimentare
 Tel. 0746.279860 - Fax 0746.279918
 PEC: dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it

Prot. _____

Rieti, _____

Al Nodo Regionale del Sistema d'allerta
 ARS - P.F. Veterinaria e Sicurezza alimentare
 Al/i Nodo/i Regionale/i del Sistema d'allerta della/e
 Regione/i

Al/i Nodo/i del Sistema d'allerta della/e AV

OGGETTO: Attivazione sistema di allerta. Prodotto _____ (1)

Si segnala che (2):

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione Marche, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa AV;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione Marche, presso le ditte indicate in allegato;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- ☐ sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, ubicata sul territorio della Regione Marche, presso la AV _____;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, indirizzo _____, ubicata al di fuori del territorio della Regione Marche;
- ☐ l'alimento è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

Note:

(1): indicare la denominazione del prodotto

(2): descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto

(3): barrare le voci che interessano

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 25 di 32
		PGDP2	

MODELLO -F-

Original Notification

Regulation (EC) No 178/2002 – Art. 50

Original notification

<u>1</u>	Notification type:	
<u>2</u>	Notifying country:	
<u>3</u>	Contact point reference n°:	
<u>4</u>	Notification classification:	
<u>5</u>	Basis for the notification:	
<u>6</u>	Linked RASFF notification:	
<u>7</u>	Product relation to the product notified in linked notification:	other/more info:
<u>8</u>	Information source:	
<u>9</u>	Date of notification:	
<u>10</u>	Countries flagged for follow-up:	
<u>11</u>	Countries flagged for attention:	
<u>12</u>	INFOSAN informed:	yes ☐ reason: no ☐

HAZARDS:

<u>13</u>	Hazard category:	a-l other:	m-z
<u>14</u>	Hazards found:		
<u>15</u>	Results of the tests:	/ / / / /	units
<u>16</u>	Counter analysis:	: / /	units
<u>17</u>	<u>Sampling</u> dates:	/ / / / /	
<u>18</u>	number of samples:		
<u>19</u>	method:		
<u>20</u>	place:		
		other/name:	
<u>21</u>	Analysis laboratory:		
<u>22</u>	matrix/ method of analysis:		

 ASL RIETI ISTITUTO SANITARIO REGIONALE	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 26 di 32
		PGDP2	

PRODUCT:

23	Product category:	a-l	m-z
	other:		
24	Product name (on label):		
25	Product CN-code:		
26	Product brand / trade description name:		
27	product aspect:	temperature:	other:
28	barcode n°:		
29	other labelling:		
30	unit weight/vol.:	units	

RISK / MEASURES

31	Distribution status:		
32	Serious risk:	yes ☐	evaluation:
		no ☐	
33	Number of persons affected:		
34	Type of illness/symptoms:		
35	Legislation		
36	scope:	European	
37	max. permitted level:	units	
38	Voluntary measures:	☐ (hyperlink) ☐ ☐ product (to be) used as ☐ physical treatment - ☐ informing recipients ☐ public warning / press release: (hyperlink) other/more info:	
39	Compulsory measures:	☐ (hyperlink) ☐ ☐ product (to be) used as ☐ physical treatment - ☐ informing recipients ☐ public warning / press release: (hyperlink) ☐ reinforced checking other/more info:	
40	date of entry into force:		
41	duration:		

 DISTRETTO SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 27 di 32
		PGDP2	

TRACEABILITY OF THE LOT(S):

<u>42</u>	Country of origin:				
<u>43</u>	Consignment(s) / lot number(s):	/	/	/	
<u>44</u>	Durability use-by date:	/	/	/	
<u>45</u>	dates best before date:	/	/	/	
<u>46</u>	sell-by date:	/	/	/	
<u>47</u>	Description of the lot number of units:	/	/	/	
<u>48</u>	total net weight/volume	units /	units /	units /	units
<u>49</u>	Public health certificate number(s):	/	/	/	
<u>50</u>	date(s):	/	/	/	
<u>51</u>	CVED/CED number(s):	/	/	/	
<u>52</u>	operator type name:				
<u>53</u>	street + nr:		country:		
<u>54</u>	postal + city:		approval / reg. number:		
<u>55</u>	operator type name:				
<u>56</u>	street + nr:		country:		
<u>57</u>	postal + city:		approval / reg. number:		
<u>58</u>	operator type name:				
<u>59</u>	street + nr:		country:		
<u>60</u>	postal + city:		approval / reg. number:		
<u>61</u>	operator type name:				
<u>62</u>	street + nr:		country:		
<u>63</u>	postal + city:		approval / reg. number:		
<u>64</u>	Distribution to member countries:				
<u>65</u>	Distribution list attached:	☐			
<u>66</u>	Exported to third countries:				
<u>67</u>	Distribution list attached:	☐			

 ASL RIETI ISTITUTO SANITARIO LOCALE REGIONALE	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 28 di 32
		PGDP2	

BORDER CONTROL:

68	Point of departure:	
69	Point of entry:	
70	Point of control:	
71	Reason for inspection:	☐ random ☐ targeted detail:
72	Country of destination:	
73	Consignee name:	
74	address:	
75	Container n°(s)/seal n°(s):	/ / / /

OTHER INFORMATION:

76	Organisation/ministry:	
77	Contact person:	
78	Other information:	

79	Attached documents: (compressed format)	☐ health certificate ☐ CVED/CED ☐ phytosanitary certificate ☐ public warning / press release ☐ analytical report ☐ bills / delivery documents ☐ pictures ☐ risk assessment other:	Can be made available to third parties? ¹ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	
80	What information will be made public? ²	☐ only RASFF	☐ product identification	other:

¹ Documents should not be made available to third parties unless the corresponding box is checked in this column.

² according to article 52(1) of Regulation (EC) No 178/2002

81	Reason:	portal
----	---------	--------

numbers underlined: information that is required in all cases (should always be filled)

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 29 di 32
		PGDP2	

MODELLO -G-

Follow-up notification

Regulation (EC) No 178/2002 – Art. 50

1	Reacting country:			
2	Contact point reference n°:			
3	RASFF notification:	number:		
4	Follow-up type:			
5	Follow-up date:			
6	Countries flagged for follow-up:			
7	Countries flagged for attention:			
8	INFOSAN informed:	yes ☐ no ☐	reason:	
9	Product concerned:			
10	Product identification:			
11	Consignment(s) concerned:			
12	Organisation/ministry:			
13	Contact person:			
14	Other information:			
15	Used sections:	☐ follow-up hazards ☐ follow-up measures ☐ follow-up traceability		
16	Attached documents: (compressed format)	☐ health certificate ☐ CVED/CED ☐ phytosanitary certificate ☐ public warning / press release ☐ analytical report ☐ bills / delivery documents ☐ pictures ☐ risk assessment other:		
17	What information will be made public? ²	☐ only RASFF	☐ product identification	Can be made available to third parties? ¹ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

¹ Documents should not be made available to third parties unless the corresponding box is checked in this column.

² in accordance with article 52(1) of Regulation (EC) No 178/2002

 ASL RIETI SISTEMA SANITARIO REGIONALE	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 30 di 32
		PGDP2	

18	Reason:	<table border="1"> <tr> <td>Portal</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Portal		
Portal					

HAZARDS:

19	Hazard category:	<table border="1"> <tr> <td>a-l</td> <td>m-z</td> </tr> <tr> <td colspan="2">other:</td> </tr> </table>	a-l	m-z	other:			
a-l	m-z							
other:								
20	Hazards found:							
21	Results of the tests:	<table border="1"> <tr> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>units</td> </tr> </table>	/	/	/	/	/	units
/	/	/	/	/	units			
22	Counter analysis:	<table border="1"> <tr> <td>:</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>units</td> </tr> </table>	:	/	/	units		
:	/	/	units					
23	<u>Sampling</u> dates:	<table border="1"> <tr> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> <td>.</td> </tr> </table>	/	/	/	/	/	.
/	/	/	/	/	.			
24	number of samples:							
25	method:							
26	place:							
	other/name:							
27	<u>Analysis</u> laboratory:							
28	matrix/ method of analysis:							

RISK / MEASURES

29	Distribution status:																	
30	Serious risk:	<table border="1"> <tr> <td>yes ☐</td> <td>evaluation:</td> </tr> <tr> <td>no ☐</td> <td></td> </tr> </table>	yes ☐	evaluation:	no ☐													
yes ☐	evaluation:																	
no ☐																		
31	Number of persons affected:																	
32	Type of illness/symptoms:																	
33	Voluntary measures:	<table border="1"> <tr> <td>☐</td> <td>(hyperlink)</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>product (to be) used as</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>physical treatment -</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>informing recipients</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>public warning / press release: (hyperlink)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">other/more info:</td> </tr> </table>	☐	(hyperlink)	☐		☐	product (to be) used as	☐	physical treatment -	☐	informing recipients	☐	public warning / press release: (hyperlink)	other/more info:			
☐	(hyperlink)																	
☐																		
☐	product (to be) used as																	
☐	physical treatment -																	
☐	informing recipients																	
☐	public warning / press release: (hyperlink)																	
other/more info:																		
34	Compulsory measures:	<table border="1"> <tr> <td>☐</td> <td>(hyperlink)</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>product (to be) used as</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>physical treatment -</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>informing recipients</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>public warning / press release: (hyperlink)</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>reinforced checking</td> </tr> <tr> <td colspan="2">other/more info:</td> </tr> </table>	☐	(hyperlink)	☐		☐	product (to be) used as	☐	physical treatment -	☐	informing recipients	☐	public warning / press release: (hyperlink)	☐	reinforced checking	other/more info:	
☐	(hyperlink)																	
☐																		
☐	product (to be) used as																	
☐	physical treatment -																	
☐	informing recipients																	
☐	public warning / press release: (hyperlink)																	
☐	reinforced checking																	
other/more info:																		

 ASL RIETI SISTEMA SANITARIO REGIONALE	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 31 di 32
		PGDP2	

35	date of entry into force:	
36	duration:	

TRACEABILITY OF THE LOT(S):

37	Country of origin:				
38	Durability use-by date:	/	/	/	
39	dates best before date:	/	/	/	
40	sell-by date:	/	/	/	
41	Description of the lot number of units:	/	/	/	
42	total net weight/volume	units /	units /	units /	units
43	Public health certificate number(s):	/	/	/	
44	date(s):	/	/	/	
45	CVED/CED number(s):	/	/	/	
46	operator type name:				
47	street + nr:		country:		
48	postal + city:		approval / reg. number:		
49	operator type name:				
50	street + nr:		country:		
51	postal + city:		approval / reg. number:		
52	operator type name:				
53	street + nr:		country:		
54	postal + city:		approval / reg. number:		
55	operator type name:				
56	street + nr:		country:		
57	postal + city:		approval / reg. number:		
58	Distribution to member countries:				
59	Distribution list attached:	☐			
60	Exported to third countries:				
61	Distribution list attached:	☐			

numbers underlined: information that is required in all cases (should always be filled)

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di coordinamento di Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Gestione Sistema di Allerta	Rev. 5 del 14/10/2024	Pagina 32 di 32
		PGDP2	

MODELLO -H-

RICHIAMO

Data: Marchio del prodotto:

Denominazione di vendita:

Nome o ragione sociale dell'OSA
a nome del quale il prodotto è
commercializzato:

Lotto di produzione:

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Nome del produttore:

Sede dello stabilimento:

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:

Descrizione peso/volume unità di vendita:

Motivo del richiamo:

Avvertenze:

Inserire immagine uno:

Inserire immagine due: