

**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA  
M. ALEANDRI**

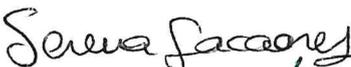
**DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

n. 326 del 18/9/2020

OGGETTO: Attività presso le imprese del settore alimentare – indicazioni tecnico operative.

**Proposta di deliberazione n. 30/USD del 16/09/2020**

**Direzione Sanitaria**

L'Estensore Dott.ssa Serena Saccares 

Il Responsabile del procedimento Dott. Luigi Lanni 

Il Direttore Sanitario Dott. Andrea Leto 

Visto di regolarità contabile .....n. di prenot. ....

Parere del Direttore Amministrativo  
Dott. Manuel Festuccia 

Favorevole  Non favorevole

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Ugo Della Marta 

**Il Direttore Sanitario**  
**Dott. Andrea Leto**

OGGETTO: Attività presso le imprese del settore alimentare – indicazioni tecnico operative.

**VISTA**

- La Deliberazione del Direttore Generale n. 265 del 6/5/2019: “Regolamento per l’Ordinamento Interno dei Servizi dell’Istituto – testo coordinato con le successive modifiche ed integrazioni”;
- La Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 2 del 15/5/2019, con la quale si è preso atto del testo integrato di cui al punto precedente.
- La Deliberazione n.523 del 14/12/2016 “Standardizzazione e razionalizzazione delle attività di prova nell’ambito della microbiologia degli alimenti” che ha permesso di approcciare ad una valutazione per l’ottimizzazione delle risorse finalizzata, tra l’altro, al raggiungimento di una condizione di competitività nei confronti di attività che prevedono relazioni tra laboratori accreditati ed imprese del settore alimentare.
- La Deliberazione n.425 del 28/06/2019 “Progetto di sviluppo dei servizi di accettazione dell’Istituto” con la quale viene istituito un programma di lavoro suddiviso in 5 Macro Attività a cui sono associati specifici descrittori.

**PREMESSO CHE**

- il Regolamento per l’Ordinamento Interno dei Servizi ha definito un modello organizzativo che punta ad accrescere l’integrazione tra le strutture centrali e quelle territoriali dell’Ente, attraverso la condivisione tecnico professionale delle procedure, l’applicazione delle stesse in modalità univoca ed omogenea in tutte le sedi garantendo, al contempo, servizi rispondenti ai criteri di trasparenza verso le differenti tipologie di utenza in cui rientrano le imprese del settore agroalimentare coinvolte nelle differenti fasi della filiera (produzione primaria, trasformazione, distribuzione e vendita al dettaglio);
- nell’ambito delle attività svolte dal Gruppo di lavoro “Standardizzazione e razionalizzazione delle attività di prova nell’ambito della microbiologia degli alimenti” è stato possibile definire una metodologia di base per uniformare le modalità operative per la gestione delle prove presso le sedi dell’Istituto e che i principi di tale metodologia sono trasversalmente applicabili al settore delle imprese alimentari;

## **VISTO**

- Il Regolamento prima richiamato, che assegna alla UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari il ruolo di coordinamento e di riferimento per le materie di competenza valorizzando, nel contempo, le strutture territoriali ad essa funzionalmente collegate, il raccordo funzionale con quelle deputate all'espletamento delle prove e le attività svolte a favore di Enti e/o privati non riconducibili al "controllo ufficiale".

## **CONSIDERATO CHE**

- Il documento riorganizzativo vede tra i diversi ruoli dell'Istituto, quello di assicurare una capillare rete sul territorio e di innovazione nel campo della sicurezza alimentare, nonché una specifica formazione degli operatori;
- le linee guida in esse contenute hanno tra i vari presupposti, quello organizzare al meglio le funzioni di supporto alle esigenze del territorio e degli interlocutori pubblici/privati con proposte e soluzioni innovative, mettendo a disposizione degli operatori nuove prestazioni organizzate;
- vi è la necessità di estendere la capacità di acquisire ulteriori risorse attraverso la definizione di una modalità operativa unitaria, in grado di organizzare le capacità professionali dell'Istituto verso il sistema relazionale esterno;
- tra gli ambiti funzionali omogenei dell'Istituto è stata individuata sia la sicurezza alimentare, nel suo più ampio concetto, che la struttura Accettazione e Servizi Interdisciplinari all'interno della quale, tra le sue articolazioni, sono individuate le professionalità incaricate per lo sviluppo multidisciplinare delle relazioni con le imprese del settore zootecnico ed alimentare;
- la UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari promuove le attività di autocontrollo nei territori di competenza secondo specifiche procedure operative, garantisce l'accoglienza e l'informazione all'utenza con particolare riferimento ai servizi messi a disposizione dall'Istituto e alle tariffe;
- alle accettazioni viene assegnato un ruolo di promozione di processi innovativi e di avvio degli stessi nei confronti delle imprese zootecniche ed alimentari;
- la UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari, per quanto riguarda lo sviluppo e la gestione con le imprese:
  - può proporre, a supporto della Direzione aziendale, strategie di promozione dei servizi erogati dall'Istituto;
  - garantisce le attività di relazione con le imprese singole od associate;

- assicura la gestione organizzativa e relazionale dei dossier proposti dalle strutture ed approvati dalla Direzione aziendale;
  - assicura e gestisce le relazioni con gli enti regionali di promozione delle imprese;
  - garantisce, in raccordo con le strutture promotrici e la UO Economico Finanziaria e Controllo di Gestione, il monitoraggio dei risultati compresi quelli finanziari dei dossier trattati;
  - sviluppa azione di supporto all'organizzazione di processi collettivi di formazione della conoscenza volti ad innovare costantemente le risposte delle imprese e del sistema bi-regionale alle sollecitazioni generate dall'innovazione, dall'evolversi delle abitudini alimentari dei consumatori.
- tra i descrittori della “Macro Attività 3” del progetto di sviluppo dei servizi di accettazione dell'Istituto sono riportati, per le imprese del settore alimentare, l'organizzazione sopralluoghi con relative valutazioni delle attività d'impresa, ivi inclusa la gestione documentale e tecnica;
  - che il documento proposto nella presente deliberazione è realizzato con il supporto del Gruppo di lavoro della “Macro Attività 3 – descrittore 3b” afferente alle relazioni del settore alimentare e non vi sono state ulteriori osservazioni da parte dei componenti;
  - nelle attività definite con il termine “Dossier” delle imprese del settore alimentare rientrano specificamente quelle assegnate svolte a favore di operatori del settore alimentare, organizzazioni o Enti che raggruppano o rappresentano imprese alimentari con l'obiettivo di studiare processi/procedure o prodotti al fine di definire le modalità con cui vengono rispettati i requisiti di cui al Regolamento (CE) N. 852/2004;
  - nelle attività riconducibili a “Dossier” delle imprese del settore alimentare le attività sono oggetto di specifico accordo tra IZSLT e cliente, mediante la sottoscrizione di un contratto di commessa. Le suddette attività sono riconducibili a prestazioni intellettuali, misurazioni in campo e prove di laboratorio effettuate su prodotto e/o lotti di prodotto non destinato al consumo ed alla commercializzazione;
  - che lo sviluppo delle azioni da intraprendere, nell'ambito delle relazioni con le imprese del settore alimentare, acquista una dimensione da espletarsi nel tempo (breve, medio periodo, lungo periodo) necessita l'individuazione di chiari livelli di coordinamento e responsabilità.

## **PROPONE**

Per i motivi esposti in narrativa che ivi si intendono integralmente trascritti:

- di approvare il documento avente titolo “Attività presso le imprese del settore alimentare – indicazioni tecnico operative” della presente delibera di cui ne costituisce parte integrante e sostanziale (Allegato 1);
- di incaricare la UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari di avviare un processo di coinvolgimento e formazione delle competenze presenti nelle UOT per le attività di supporto delle imprese del settore alimentare;
- di incaricare il Dott. Luigi Lanni a coordinare l’attività complessiva a favore delle imprese del settore alimentare, di garantire la fattiva collaborazione e l’esito dei lavori nelle diverse sedi IZSLT;
- di incaricare il Dott. Luigi Lanni della UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari, in cooperazione con la Struttura Formazione, di prevedere un percorso formativo per il personale direttamente coinvolto nell’attività in modo da uniformare il servizio svolto a favore delle imprese del settore alimentare;

Il Direttore Sanitario  
(Dott. Andrea Leto)



## IL DIRETTORE GENERALE

**VISTA** la proposta di deliberazione n. 30/USD del 16/09/2020 avente ad oggetto: “Attività presso le imprese del settore alimentare – indicazioni tecnico operative”;

**SENTITO** il Direttore Amministrativo che ha espresso parere favorevole alla adozione del presente provvedimento;

**RITENUTO** di doverla approvare così come proposta;

### DELIBERA

1. di approvare il documento avente titolo “Attività presso le imprese del settore alimentare – indicazioni tecnico operative” della presente delibera di cui ne costituisce parte integrante e sostanziale (Allegato 1);
2. di incaricare la UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari di avviare un processo di coinvolgimento e formazione delle competenze presenti nelle UOT per le attività di supporto delle imprese del settore alimentare;
3. di incaricare il Dott. Luigi Lanni a coordinare l’attività complessiva a favore delle imprese del settore alimentare, di garantire la fattiva collaborazione e l’esito dei lavori nelle diverse sedi IZSLT;
4. di incaricare il Dott. Luigi Lanni della UOSD Accettazione e Servizi Interdisciplinari, in cooperazione con la Struttura Formazione, di prevedere un percorso formativo per il personale direttamente coinvolto nell’attività in modo da uniformare il servizio svolto a favore delle imprese del settore alimentare;

Il Direttore Generale

(Dott. Ugo Della Marta)





Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

- Impresa alimentare
- Identificativo dossier:
- Responsabile dossier:
- Responsabile acquisizione dati:
- Responsabile proposte attività:
- Responsabile attività di prova:
- Personale coinvolto nelle attività:
- Approvazione dossier:

**INFORMAZIONI IMPRESA**

<b>Denominazione impresa</b>		
<b>Indirizzo</b>		
<b>Partita I.V.A.</b>		
<b>Sito web</b>		
<b>Data contatto</b>		
<b>Richiedente</b>		
<b>Contatti richiedente</b>		
<b>Motivazione richiesta</b>		
<b>Richiesta pervenuta tramite</b>	conoscenza diretta IZSLT	<input type="checkbox"/>
	consigliata da terzi	<input type="checkbox"/> (riportare contatto)
<b>Tipologia azienda</b>		
<b>Numero di registrazione anagrafica</b>		
<b>Codice fatturazione elettronica</b>		

<b>Data sopralluogo</b>	
<b>Durata del sopralluogo</b>	
<b>Contatti aziendali</b>	

<b>Tempi evasione delle richieste</b>	cliente:
	previste:

**ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

<b>Categoria</b>	
<b>Attività</b>	
<b>Specie/prodotti autorizzati</b>	

**MERCATO DISTRIBUTIVO**

denominazione (brand commerciale),  
denominazione sociale, indirizzo o codice Ateco

1. Indirizzo
2. Indirizzo

Tipologia di vendita (es. specifiche codice Ateco, vendita  
dettaglio ed eventuali specifiche murale/isola self  
service/corner)

.....  
.....

**Tipologia di prodotto (referenza) oggetto di indagine**

.....

**Attività produttiva aziendale oggetto di indagine**

categoria	
attività	
specie	

**Prodotti finiti**

.....

.....

**Sezione 1.**

**Materia prima**

**1.1**

**Schema da utilizzare per caratterizzare le materie prime riferibili alle diverse sezioni SANCO**

*Product*

*Origin*

*Produced by*

*Imported by*

*Shelf-life*

*Stato fisico*

*Confezionamento*

*Conservazione*

*Altre info*

- **Alimenti origine animale**

Riportare la sezione della master list

- **Alimenti origine vegetali**

Surgelati/congelati

.....

Freschi

.....

Disidratati

.....

- **Altre materie prime**

**1.2**

**Ulteriori informazioni**

.....

*Osservazioni*

<b>Sezione 2.</b> <b>Processo lavorazione</b>
<b>2.1</b> .....
<b>2.2</b> <b>Prodotto finito (denominazione)</b> •
<b>Referenza commerciale (denominazione)</b> •
<b>a) Locali, ambienti ed attrezzature</b>
• Locali "dedicati" per fasi del processo produttivo --
• Locali ad utilizzo comune per fasi di processo produttivo --
• Attrezzature e utensili in "Locali dedicati" --
• Attrezzature e utensili in locali ad utilizzo comune --
<b>b) Fasi produttive</b> •
<b>c) Riferimenti documentali</b> •
<b>Ulteriori elementi di riscontro durante il sopralluogo</b> .....
<i>Osservazioni</i> .....

<b>Sezione 3.</b> <b>Packaging</b>
<b>3.1</b> .....
<i>Osservazioni</i>

<b>Sezione 4.</b> <b>Standard produttivi (processo e prodotto)</b>
<b>4.1</b> .....
<i>Osservazioni</i>

<b>Sezione 5.</b> <b>Verifiche in autocontrollo</b>
<b>5.1</b> .....
<i>Osservazioni</i>

**Proposte di attività****Quadro A**

Con la sottoscrizione del presente quadro il Cliente dichiara di prendere atto della proposta metodologica formulata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana per un approccio complessivo alle esigenze di miglioramento richieste dal cliente. L'elaborazione è stata effettuata sulla base degli elementi di conoscenza emersi nel corso del sopralluogo, dalle informazioni acquisite e dalle osservazioni riportate, relativamente a tutti gli elementi di riscontrabili nel "Report sopralluogo: informazioni acquisite ed osservazioni".

Data

Firma

Legale rappresentante o suo delegato

**Proposta di commessa e costi****Quadro B**

Il presente quadro descrive la suddivisione delle attività proposte in diverse fasi, ognuna finalizzata alla definizione di singole iniziative di miglioramento. La descrizione delle singole fasi è volta alla definizione dell'oggetto del contratto di commessa e le eventuali prove di laboratorio saranno effettuate su prodotto e/o lotti di prodotto non destinato al consumo ed alla commercializzazione. Il presente quadro contiene inoltre indicazioni dell'impegno lavorativo dichiarato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

	<b>indicatori</b>
<b>Sopralluogo iniziale</b>	Incluso
<b>Report preliminare</b>	<b>ore personale:</b> (nota 1)
<b>nota:</b>	
<b>Fase 1</b>	<b>ore personale:</b>
<b>nota:</b>	<b>prove laboratorio strumentazione</b>
<b>Fase XX</b>	<b>ore personale:</b>
<b>nota:</b>	<b>prove laboratorio strumentazione</b>

**Proposta di commessa e costi****Quadro C**

Il presente quadro contiene la proposta di commessa ed i relativi costi. La proposta è formulata per fasi, secondo quanto indicato nelle specifiche di cui al precedente Quadro B; di seguito, per ogni fase descritta, è indicato il costo complessivo suddiviso per ore/uomo, prove ed attrezzature necessarie all'espletamento della stessa. Le prove di laboratorio, laddove previste, saranno effettuate su prodotto e/o lotti di prodotto non destinato al consumo ed alla commercializzazione.

Il cliente, firmando per accettazione il preventivo indicato nelle singole fasi, richiede l'esecuzione delle stesse all'Istituto con la sottoscrizione di un contratto per l'espletamento di attività e supporto tecnico scientifico. Il costo del report preliminare è fatturato a prescindere, fatto salvo il caso in cui il cliente richiede l'esecuzione di tutte le fasi riportate.

Descrizione	Costi IVA inclusa
<b>Sopralluogo iniziale</b>	
<b>Report preliminare nota 1:</b>	<b>personale (nota 1)</b>
<b>Fase 1</b>	<b>personale prove laboratorio strumentazione</b>
per accettazione	
<b>Fase 2</b>	<b>personale prove laboratorio strumentazione</b>
per accettazione	
<b>Fase XX</b>	<b>personale prove laboratorio strumentazione</b>
per accettazione	

Data

Timbro e Firma

Legale rappresentante o suo delegato

## ***PUBBLICAZIONE***

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata ai sensi della L.69/2009 e successive modificazioni ed integrazioni in data 18/1/2020

IL FUNZIONARIO INCARICATO

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes, positioned over the text 'IL FUNZIONARIO INCARICATO'.