



DIREZIONE GENERALE SANITÀ E
POLITICHE SOCIALI

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL RESPONSABILE

GABRIELE SQUINTANI

TIPO ANNO NUMERO
REG. PG | 2010 | 98062
DEL 07/04/2010

AM/am
Lett. 349

Comandante di PM
Comune di Lugo
(fax 0545-38502)

E, p.c.: Direttori
DSP
Aziende USL
Regione Emilia-Romagna

N.A.S.
- Bologna
- Parma

Oggetto: parere circa la competenza sanzionatoria della Polizia Municipale per le violazioni del D.Lgs 193/2007.

Con riferimento alla richiesta di chiarimenti circa l'individuazione - alla luce della recente normativa comunitaria e nazionale di attuazione della medesima, - dell'autorità competente in materia di sicurezza alimentare si condivide l'orientamento espresso dal Ministero della salute con nota del 10/11/2009 che ha identificato quali autorità competenti ad irrogare le sanzioni amministrative di cui al D.Lgs 193/2007 gli addetti ai competenti servizi di controllo delle aziende sanitarie, nonché i carabinieri per la tutela della salute, precisando che "le altre forze di polizia possono elevare sanzioni nelle rispettive materie di competenza in relazione alle specifiche norme di settore".

L'orientamento espresso dal Ministero risulta coerente con la identificazione operata dall'art. 2 del D.Lgs citato delle autorità competenti per l'espletamento delle funzioni del controllo ufficiale nel Ministero della Salute, nelle Regioni e nelle Aziende sanitarie "nei limiti delle rispettive competenze" e "con riferimento alle sole materie oggetto dei provvedimenti di abrogazione di cui all'art.3".

Viale Aldo Moro 21
40127 Bologna

tel 051.527.7455 - 6
fax 051.527.7064

segrvet@regione.emilia-romagna.it
www.regione.emilia-romagna.it

a uso interno		ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB	
	DP		Classif.	3634	600	140				Fasc.	2009	2	



Deve tuttavia rilevarsi la necessità di esaminare la questione sollevata alla luce del complessivo quadro normativo di riferimento con particolare riguardo alle fonti statali che hanno attribuito competenze di vigilanza e controllo sugli alimenti ad altri e diversi organi. La perdurante vigenza dunque a livello nazionale di altre norme - non toccate dall'abrogazione o comunque inerenti materie non strettamente connesse con la sicurezza alimentare - attributive di dette competenze rende necessaria una ricostruzione delle medesime alla luce del nuovo sistema delineato dalla disciplina comunitaria che richiede - ai fini dell'esercizio della funzione di controllo ufficiale - strutture coerenti, efficienti e omogenee e con alto grado specializzazione, in ragione della rilevanza del bene giuridico - la salute - protetto dall'ordinamento. Al fine pertanto di chiarire il grado di rispondenza degli organi deputati alla vigilanza e controllo ai requisiti e alle competenze richieste dalla normativa comunitaria, occorre rammentare che per conseguire l'obiettivo generale di un elevato livello di tutela della salute pubblica la legislazione alimentare fa riferimento all'analisi del rischio, vale a dire alla valutazione della probabilità del danno e della gravità dell'effetto nocivo sulla salute, rischio la cui prevenzione e gestione, tramite un provvedimento restrittivo, deve, però, risultare sufficientemente documentata sulla base dei dati scientifici disponibili; sul principio di precauzione che consente l'adozione di misure provvisorie di gestione del rischio in attesa dell'acquisizione di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione esauriente del pericolo; sulla tracciabilità disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti. Rischio, dannosità ed inadeguatezza al consumo sono, dunque, i criteri intorno ai quali ruota la valutazione della sicurezza che deve essere effettuata ai sensi del Regolamento 882/2004 (artt. 4, 5 e 6) da personale con una formazione adeguata, continua e specifica, che va a coprire le tematiche previste dall'allegato II al medesimo Regolamento, quali ad es. i pericoli inerenti alla zootecnia e alla produzione di mangimi e di alimenti, la valutazione dell'applicazione delle procedure relative ad analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP), i programmi di garanzia della qualità gestiti dalle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti e valutazione degli stessi nella misura pertinente, i sistemi ufficiali di certificazione ecc. La tipologia dei provvedimenti e delle misure che l'autorità competente deve adottare in caso di accertate non conformità ai sensi dell'art. 54 del reg.882/2004 sono dunque strettamente connesse alle conoscenze tecnico specialistiche riconducibili al capo I dell'Allegato II del Regolamento 882/2004 e pertanto alla peculiare formazione degli operatori .

Da quanto sopra evidenziato si evince che la funzione del Controllo Ufficiale previsto dalle norme del pacchetto igiene non può che essere svolta da personale in possesso di determinati requisiti professionali, che allo stato sono presenti esclusivamente nel personale dipendente del Ministero della Salute, delle Regioni, delle Province Autonome di Trento e Bolzano e delle Aziende Usl.

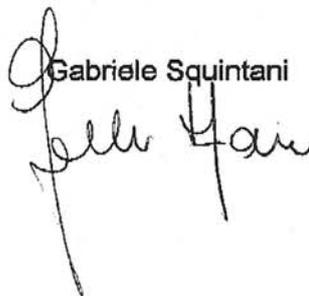
A livello periferico, pertanto, solo le Aziende Usl, tramite i Dipartimenti di Sanità pubblica, possono compiere valutazioni del rischio per la sicurezza alimentare ed adottare i necessari provvedimenti, fatte salve le prerogative dei NAS.

 **Regione Emilia-Romagna**

Gli organi incaricati del controllo commerciale, qualora rilevino situazioni che possono verosimilmente rappresentare un pericolo o un rischio per la salute pubblica, si racconderanno con i dipartimenti di sanità pubblica per l'adozione, da parte di questi, delle misure necessarie a ripristinare eventualmente le condizioni di conformità.

Si pregano i Dipartimenti di prevenzione delle AUSL che leggono la presente per conoscenza, di dare diffusione a livello locale di quanto sopra riportato.

Distinti saluti.

Gabriele Squintani


Responsabile del procedimento
Dott.ssa Anna Migliorini