

**PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL
SETTORE ALIMENTARE
“AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”**

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed
		Rev.00
		Data 03/08/2022

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2. DEFINIZIONI	3
3. RIFERIMENTI NORMATIVI E BIBLIOGRAFICI	4
4. GUIDA ALL’UTILIZZO DEL MANUALE	6
5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	6
6. AREE DI INDAGINE	7
6.1. NOTIFICA E REGISTRAZIONE	7
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI	7
6.2.2. ATTREZZATURE E MACCHINARI	7
6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE	7
6.6.1. FORMAZIONE DEL PERSONALE	10
6.7.2. LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI	11
6.8.2. RIFIUTI	11
6.8.4. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	12
6.9.2 RINTRACCIABILITA’	15
6.11.3 PRODOTTI FITOSANITARI - GESTIONE	15
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE	18

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo del presente manuale è assicurare che i controlli ufficiali siano condotti in modo tale da garantire ripetibilità e trasparenza da parte degli operatori coinvolti e siano costantemente di livello elevato.

Il presente manuale intende definire i requisiti ed i criteri di conformità per la conduzione di verifiche ispettive nell'ambito del controllo ufficiale per la valutazione di aziende di produzione primaria vegetale comprese le attività di trasporto dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni, le attività di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria.

È compresa la raccolta di funghi, bacche, ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004, si richiama l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) che esclude dal campo di applicazione la "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale".

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

2. DEFINIZIONI

Definizione di **“fornitura diretta”**: è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Definizione di **“commercio al dettaglio”**: la movimentazione cioè trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.

Definizione di **“livello locale”**: viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini.

Definizione di **“piccoli quantitativi”**: si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

Definizione di “**manipolazione**”: si devono intendere le operazioni effettuate sul luogo di produzione a condizione che non alterino sostanzialmente la natura del prodotto.

Definizione di “**acqua potabile**”: acqua che corrisponde ai requisiti minimi fissati dal D.lgs. 31/2001 e ss.mm.ii.

Definizione di “**acqua pulita**”: acqua dolce che non contiene microrganismi e sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente od indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI E BIBLIOGRAFICI

Regolamento (CE) n. 178/2002/CE che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento (UE) 2017/625 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,

D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, e ss.mm.ii. attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;

D.M. 12/6/2003 n.185 Regolamento recante norme tecniche per il riutilizzo delle acque reflue in attuazione dell’articolo 26 comma 2 del D.Lgs. 11 maggio 1999, n.152.

Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 -"Norme in materia ambientale" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 88 del 14 aprile 2006 - Supplemento Ordinario n. 96;

Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010 Linea guida applicativa del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari

D.lgs. 2/2/21 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

Regolamento (UE) 2020/741 del 25 maggio 2020 recante prescrizioni minime per il riutilizzo dell’acqua (applicabile dal 26/6/2023)

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

Decreto Legislativo 17 maggio 1995, n. 194 -"Attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari”;

DPR 23 aprile 2001 n. 290 Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti;

Regolamento (CE) n. 1107/09 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari

D.Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

DECRETO 22 gennaio 2014 Adozione del Piano di azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, ai sensi dell'articolo 6 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150 recante: «Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi».

D.Lgs. 17 aprile 2014 n.69 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1107/2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive 79/117/CEE e 91/414/CEE, nonché del regolamento (CE) n. 547/2011 che attua il regolamento (CE) n. 1107/2009 per quanto concerne le prescrizioni in materia di etichettatura dei prodotti fitosanitari;

DGR N. 1722/2014 Nuove disposizioni per il rilascio e il rinnovo delle abilitazioni alla vendita, all'acquisto e per la consulenza sull'impiego di prodotti fitosanitari in agricoltura.

DGR N. 2051 del 3/12/2018 Nuove linee di indirizzo regionali per le autorità competenti e per gli utilizzatori professionali in materia di impiego di prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili. Aggiornamento e sostituzione della propria deliberazione n. 541 del 18/4/2016.

BIBLIOGRAFIA

Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 1 (outbreak data analysis and risk ranking of food/pathogen combinations).

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2013.3025>

Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 2 (Salmonella and Norovirus in leafy greens eaten raw as salads).

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3600>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 2 (Salmonella and Norovirus in berries). European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3706>

Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 2 (Salmonella and Norovirus in tomatoes) European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3832>

Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 2 (Salmonella, Yersinia, Shigella and Norovirus in bulb and stem vegetables, and carrots) European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3937>

Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 2 (Salmonella in melons) European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3831>

CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES CXC 53-2003 Adopted in 2003. Revised in: 2010 (new Annex III for fresh leafy vegetables), 2012 (new Annex IV for Melons), 2013 (new Annex V for Berries), 2017.

Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 2017/C 163/01

4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è articolato in aree di indagine, per ciascuna delle quali sono identificati:

- i requisiti normativi specifici relativi all'area di indagine a fronte dei quali saranno emesse eventuali non conformità,
- i requisiti applicativi specifici da applicare presso le aziende,
- i criteri di conformità che l'ispettore deve utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti.

Inserire eventuali indicazioni derivanti dalle disposizioni regionali; la numerazione dei paragrafi che segue è coerente con le disposizioni della Regione Emilia Romagna

5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Le non conformità riscontrate in corso di controllo ufficiale devono essere riportate nella scheda di controllo ufficiale, classificate e gestite secondo i criteri e le modalità previsti ... *Inserire eventuali indicazioni derivanti dalle disposizioni regionali*

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

Le non conformità relative alla gestione e utilizzo dei prodotti fitosanitari sono soggette alle sanzioni previste dalle disposizioni specifiche.

6. AREE DI INDAGINE

6.1. NOTIFICA E REGISTRAZIONE

Inserire le disposizioni regionali che regolano le modalità di registrazione delle aziende di produzione primaria vegetale

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI

6.2.2. ATTREZZATURE E MACCHINARI

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Reg. CE 852/04 All.1 p.to II n. 2 e n. 3</p> <p>Reg. CE 852 All.1 p.to II n.5 lett. a) e b)</p>	<p>Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.</p> <p>Gli OSA devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative, comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate comprese:</p> <p>a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzino, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti;</p> <p>Gli O.S.A. che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a:</p> <p>a) tenere puliti e, ove necessario</p>	<p><i>I depositi dei prodotti ortofrutticoli in attesa di conferimento rispettano i seguenti requisiti: pareti e pavimenti in buone condizioni, che consentano un'adeguata pulizia; non utilizzati per lo stoccaggio di prodotti fitosanitari, farmaci, mangimi; settori separati per il ricovero di automezzi e/o macchinari utilizzati in agricoltura.</i></p> <p><i>I pallet, contenitori e casse si presentano puliti all'atto dell'uso specifico, e con superfici destinate a venire a contatto con i prodotti vegetali in materiale idoneo.</i></p> <p><i>Le attrezzature utilizzate si presentano pulite all'atto dell'uso specifico e le parti destinate a venire a contatto con i prodotti vegetali sono in materiale idoneo</i></p> <p><i>Le superfici e/o vani di carico dei veicoli adibiti al trasporto di prodotti vegetali si presentano puliti all'atto dell'uso specifico.</i></p> <p><i>I mezzi di trasporto sono sottoposti a disinfezione qualora siano stati impiegati per il trasporto di animali.</i></p> <p><i>Sono applicate misure di controllo delle contaminazioni derivate dai fertilizzanti:</i></p> <p><i>I fertilizzanti inorganici e misti sono stoccati sollevati da terra, in aree coperte e asciutte, in ambienti di stoccaggio non promiscui con alimenti.</i></p> <p><i>I fertilizzanti organici prodotti in azienda sono utilizzati con modalità conformi alle norme vigenti, in modo tale da non costituire un rischio di contaminazione per i prodotti vegetali.</i></p> <p><i>Sono applicate misure di controllo delle contaminazioni derivate dall'aria:</i></p>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	<p>dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;</p> <p>b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali</p>	<p><i>Assenza di combustioni di materiali tossici (materie plastiche, contenitori di prodotti fertilizzanti, fitosanitari, medicinali, biocidi, ecc.)</i></p> <p><i>Adozione di tutte le misure necessarie al fine di evitare fenomeni di deriva dei prodotti fitosanitari al di fuori delle colture assoggettate al trattamento (utilizzo di attrezzature adeguate, trattamenti effettuati in giornate non ventose);</i></p>
<p>D.Lgs. n. 150/12 Art. 17 C. 1</p> <p>PAN Allegato VI Punti da VI1.1 a VI1.13 (vedi testo riportato a lato)</p>	<p>1. Fatte salve le disposizioni previste dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, le azioni di seguito elencate, eseguite da utilizzatori professionali e, ove applicabili, dai distributori, non devono rappresentare un pericolo per la salute umana o per l'ambiente:</p> <p>a) stoccaggio dei prodotti fitosanitari;</p> <p>b) manipolazione, diluizione e miscela dei prodotti fitosanitari prima dell'applicazione;</p> <p>c) manipolazione degli imballaggi e delle rimanenze di prodotti fitosanitari;</p> <p>d) smaltimento dopo l'applicazione delle miscele rimanenti nei serbatoi;</p> <p>e) pulizia dopo l'applicazione delle attrezzature impiegate;</p> <p>f) recupero o smaltimento delle rimanenze dei prodotti fitosanitari e dei relativi imballaggi.</p>	<p><i>1. Il deposito dei prodotti fitosanitari, obbligatorio per tutti gli utilizzatori professionali, deve essere chiuso e ad uso esclusivo, non possono esservi stoccati altri prodotti o attrezzature, se non direttamente collegati all'uso dei prodotti fitosanitari. Possono essere conservati concimi utilizzati normalmente in miscela con i prodotti fitosanitari. Non vi possono essere immagazzinate sostanze alimentari, mangimi compresi. Possono essere ivi conservati in deposito temporaneo anche i rifiuti di prodotti fitosanitari (quali contenitori vuoti, prodotti scaduti o non più utilizzabili), purché tali rifiuti siano collocati in zone identificate del deposito, opportunamente evidenziate, e comunque separati dagli altri prodotti ivi stoccati.</i></p> <p><i>2. Il deposito dei prodotti fitosanitari può anche essere costituito da un'area specifica all'interno di un magazzino, mediante delimitazione con pareti o rete metallica, o da appositi armadi, se i quantitativi da conservare sono ridotti. Nel locale dove è ubicata l'area specifica o l'armadio per i prodotti fitosanitari non possono essere detenuti alimenti o mangimi.</i></p> <p><i>3. Il deposito dei prodotti fitosanitari deve consentire di poter raccogliere eventuali sversamenti accidentali senza rischio di contaminazione per l'ambiente. Il locale deve disporre di sistemi di contenimento in modo che in caso di sversamenti accidentali sia possibile impedire che il prodotto fitosanitario, le acque di lavaggio o i rifiuti di prodotti fitosanitari possano contaminare l'ambiente, le acque o la rete fognaria.</i></p> <p><i>4. Il deposito dei prodotti fitosanitari deve essere ubicato tenendo conto delle specifiche disposizioni in materia di protezione delle acque.</i></p> <p><i>5. Il deposito o l'armadio devono garantire un sufficiente ricambio dell'aria. Le aperture per l'aerazione devono essere protette con apposite griglie in modo da impedire l'entrata di animali.</i></p> <p><i>6. Il deposito deve essere asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, e in grado di evitare temperature che possano alterare le confezioni e i prodotti, o creare condizioni di pericolo. I ripiani devono essere di materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti.</i></p>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

		<p>7. I prodotti fitosanitari devono essere stoccati nei loro contenitori originali e con le etichette integre e leggibili.</p> <p>8. Il deposito deve essere fornito di adeguati strumenti per dosare i prodotti fitosanitari (es. bilance, cilindri graduati). Gli stessi devono essere puliti dopo l'uso e conservati all'interno del deposito o armadietto.</p> <p>9. L'accesso al deposito dei prodotti fitosanitari è consentito unicamente agli utilizzatori professionali.</p> <p>10. La porta del deposito deve essere dotata di chiusura di sicurezza esterna e non deve essere possibile l'accesso dall'esterno attraverso altre aperture (es. finestre). Il deposito non deve essere lasciato incustodito mentre è aperto.</p> <p>11. Sulla parete esterna del deposito devono essere apposti cartelli di pericolo.</p> <p>12. Sulle pareti in prossimità dell'entrata del deposito devono essere ben visibili i numeri di emergenza.</p> <p>13. Il deposito deve essere dotato di materiale e attrezzature idonee per tamponare e raccogliere eventuali sversamenti accidentali di prodotto.</p> <p>NOTE – CRITERI DI CONFORMITA': All'ispezione non si rinvengono prodotti fitosanitari travasati in contenitori di fortuna, ma solo contenitori integri o parzialmente utilizzati ed etichettati; le etichette devono essere leggibili. Nel deposito devono essere conservati gli strumenti per la preparazione delle miscele; I DPI invece vanno conservati fuori dal deposito. Nel deposito possono essere presenti solo prodotti fitosanitari utilizzabili, prodotti fitosanitari non più utilizzabili (segregati dagli altri), contenitori vuoti di prodotti fitosanitari, attrezzature per la miscelazione dei prodotti fitosanitari, concimi utilizzabili coi prodotti fitosanitari. La porta del deposito, dell'area dedicata o dell'armadio ad uso esclusivo deve essere chiusa a chiave; nel corso del sopralluogo l'OSA deve dimostrare di prestare attenzione alla gestione dell'accesso al deposito da parte di estranei non autorizzati ad entrare.</p>
D.Lgs n. 150/12 Art. 12 C. 1 e seguenti	1. Le attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari impiegate per uso professionale sono sottoposte a controlli funzionali periodici, secondo le modalità indicate nell'allegato II, al fine di	L'OSA della produzione primaria vegetale documenta i controlli funzionali periodici obbligatori a cui ha sottoposto le proprie attrezzature.

LOGO	<p align="center">PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”</p>	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	garantire che le stesse soddisfino i requisiti di cui al medesimo allegato II.	
--	--	--

6.6.1. FORMAZIONE DEL PERSONALE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 852 All.1 p.to II n.5 lett. d);	Gli O.S.A. che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a: d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari	<i>Il personale deve ricevere adeguata formazione sulla necessità di astenersi dal lavoro in caso di malattia infettiva e mantenere un adeguato standard di igiene personale, in particolare in caso di contatto con i prodotti a maggior rischio microbiologico. Sono disponibili servizi igienici in azienda, e sistemi di lavaggio delle mani in campo in caso di indisponibilità di acqua (gel, ecc.)</i>
D.Lgs n. 150/12 Art. 9 C. 1 e 2 PAN A.1.15	1. A decorrere dal 26 novembre 2015, l'utilizzatore professionale che acquista per l'impiego diretto, per sé o per conto terzi, prodotti fitosanitari e coadiuvanti deve essere in possesso di specifico certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo rilasciato, ai sensi dell'articolo 7, dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, secondo i propri ordinamenti. 2. I prodotti fitosanitari e i coadiuvanti possono essere utilizzati soltanto da coloro che sono muniti di apposito certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo rilasciato dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, secondo i propri ordinamenti ... L'utilizzatore di prodotti fitosanitari che agisce per conto terzi (contoterzista) è tenuto ad informare preventivamente il titolare dell'azienda agricola, o dell'ente presso cui effettua il trattamento, delle	<i>L'OSA della produzione primaria vegetale documenta che è presente almeno un addetto munito di abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari (Patentino) in corso di validità; in alternativa documenta che i trattamenti fitosanitari vengono effettuati da un terzista / Cooperativa all'uopo delegato/a. L'OSA della produzione primaria vegetale può avvalersi di più addetti muniti di Patentino per l'effettuazione dei trattamenti con prodotti fitosanitari; poiché il Patentino è un documento personale l'OSA può esibire fotocopia dei Patentini degli addetti utilizzatori. Nel caso dei contoterzisti o cooperative la responsabilità del rispetto del C. 2 è in capo alla Ditta delegata ad effettuare trattamenti. Nel controllo di tale documentazione è utile considerare le indicazioni esemplificative fornite dalla Regione con il documento tecnico del 14/07/15, che prefigura possibili casi di organizzazione aziendale. L'informazione da parte del contoterzista all'azienda deve essere documentata, relativamente a: intervallo di sicurezza, tempo di rientro, fasce di rispetto, necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte o potenzialmente esposte al rischio.</i>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	<p>implicazioni sanitarie e ambientali derivanti dalla distribuzione dei prodotti fitosanitari. Si fa riferimento, in particolare, al rispetto degli intervalli di sicurezza e di rientro, nonché al rispetto di eventuali misure di mitigazione del rischio per l'ambiente, prescritte in etichetta (es. fasce di rispetto), e all'eventuale necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari, o che potrebbero accedere in prossimità o nelle aree trattate, così come previsto al successivo paragrafo A.2.2.</p>	
--	---	--

6.7.2. LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 852 All.1 p.to II n.5 lett. e).	<p>Gli O.S.A. che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a:</p> <p>e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;</p>	<p><i>Occorre prevedere misure che evitino, per quanto possibile, il contatto delle colture con animali domestici, da allevamento e da cortile presenti in azienda e l'intrusione di animali selvatici, in particolare per le coltivazioni a maggiore rischio microbiologico</i></p> <p><i>Nel caso di stoccaggio dei prodotti vegetali, occorre prevedere mezzi di lotta contro animali ed insetti nocivi (reti anti-volatili e trappole anti-roditori) in funzione della tipologia del prodotto e della durata dello stoccaggio</i></p>

6.8.2. RIFIUTI

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 852 All.1 p.to II n.5 lett. f);	<p>Gli O.S.A. che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a</p> <p>f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le</p>	<p><i>Tutti i possibili rifiuti prodotti devono essere stoccati e smaltiti in modo da non contaminare i prodotti vegetali.</i></p> <p><i>Sono presenti locali o contenitori per lo stoccaggio delle diverse tipologie di rifiuti pericolosi da inviare allo smaltimento (es. oli esausti, batterie, ecc.)</i></p>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;	<i>Lo scarico delle acque reflue domestiche è tale da non costituire un rischio di contaminazione delle colture.</i>
PAN Allegato VI Punti 3.3 e 3.4	<p>3. Disporre le confezioni che contengono ancora prodotti fitosanitari, con le chiusure rivolte verso l'alto, ben chiuse ed in posizione stabile, affinché non si verifichino perdite.</p> <p>4. Depositare i rifiuti costituiti dagli imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari in contenitori idonei destinati esclusivamente a tale uso e ben identificabili. Ubicare i contenitori dei rifiuti all'interno del deposito dei prodotti fitosanitari o all'interno del deposito temporaneo dei rifiuti agricoli in un'area separata, appositamente dedicata.</p>	<i>I contenitori di prodotti fitosanitari vuoti (bonificati mediante lavaggio) sono conservati in una zona del deposito dei prodotti fitosanitari, preferibilmente dentro sacchi di plastica. Tali contenitori possono essere tenuti in altro locale ad uso deposito rifiuti; in nessun caso possono essere abbandonati all'aperto.</i>
Allegato VI Punto VI.6	<p>I prodotti fitosanitari revocati o scaduti, integri inutilizzati o parzialmente utilizzati, che non sono più distribuibili sulle coltivazioni in atto devono essere:</p> <p>conservati temporaneamente, secondo le disposizioni di cui all'art. 183, comma 1, lettera <i>bb</i>), del decreto legislativo n. 152 del 2006 e successive modificazioni ed integrazioni, all'interno del deposito dei prodotti fitosanitari in un'area apposita e ben identificata.</p>	<i>I prodotti fitosanitari revocati o scaduti sono tenuti in una zona dedicata del deposito, preferibilmente contrassegnata con apposito cartello.</i>

6.8.4. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 852	Gli O.S.A. che producono o raccolgono	<i>La fonte di approvvigionamento idrico è chiaramente identificata (acquedotto, pozzo, sorgente,</i>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

All.1 p.to II n.5 lett.c);	prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione	<p><i>acque superficiali e canali, acque piovane, acque reflue riciclate) ed è protetta da potenziali contaminazioni. Gli accumuli sono protetti e sottoposti a pulizia periodica, i pozzi sono adeguatamente mantenuti e protetti, i serbatoi di acqua piovana sono muniti di filtri per prevenire la contaminazione da detriti, foglie, animali.</i></p> <p><i>I sistemi di stoccaggio, di eventuale trattamento e di distribuzione sono chiaramente identificati e soggetti ad adeguata pulizia e manutenzione.</i></p> <p><i>La qualità dell'acqua è soggetta, ove necessario (escluse quindi le acque già riconosciute come potabili, es. acque di acquedotto), a periodiche verifiche, in relazione agli usi cui è destinata.</i></p> <p><i>Le acque utilizzate per il lavaggio finale dei prodotti devono essere potabili.</i></p> <p><i>Le acque utilizzate per la mondatura iniziale dei prodotti e la pulizia delle strutture, attrezzature, contenitori, casse di trasporto, veicoli ed imbarcazioni devono essere pulite.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda le caratteristiche delle acque irrigue, occorre valutare il rischio sulla base dei principali fattori:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Suscettibilità dell'approvvigionamento a fonti di contaminazione</i> • <i>Tipologia di coltura, considerando a maggior rischio coltivazioni quali verdure a foglia, altri ortaggi a bulbo e stelo, frutti di bosco, vegetali con superficie rugosa, destinati al consumo tal quali senza ulteriori trattamenti;</i> • <i>Contatto delle parti edibili con il terreno;</i> • <i>Modalità di irrigazione (a pioggia/a goccia) e contatto dell'acqua con le parti edibili della pianta, specialmente in prossimità del raccolto.</i> <p><i>Una valutazione della qualità delle acque irrigue e delle acque di lavaggio dei prodotti può essere eseguita, se necessario, con la valutazione dei parametri organolettici e la determinazione di E. Coli.</i></p> <p><i>L'utilizzo a scopo irriguo di acque reflue recuperate è soggetto alle disposizioni di cui al D.M. 12/6/2003 n.185, che per i parametri microbiologici prevede: E.Coli <10 UFC/100ml nell'80% dei campioni; <100 UFC/100ml valore max; Salmonella: assente.</i></p> <p><i>Ulteriori criteri di riferimento sono previsti nella “Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria” (2017/C 163/01) come di seguito riportato:</i></p>
-----------------------------------	---	---

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

Comunicazione della Commissione 2017/C 163/01 Allegato 2		Uso dell'acqua	Fonte idrica			Indicatore di contaminazione fecale: E Coli
			Acqua non trattata superficiale o da canali scoperti, pozzi	Acqua piovana non trattata	Fanghi di depurazione trattati/acque superficiali/acque reflue/riutilizzo delle acque, acqua disinfettata	
		1. Irrigazione con contatto diretto con la parte edibile del vegetale da consumare crudo 2. Acqua utilizzata per nebulizzazione di vegetali in campo/serra da consumarsi crudi 3. Acqua utilizzata per il primo lavaggio in caso di prodotto da consumare crudo. 4. Acqua utilizzata per pulizia di attrezzature e superfici che entrano in contatto con i vegetali	Indicazione controllo mensile nella fase di utilizzo dell'acqua	Indicazione 2 controlli l'anno	Indicazione di 1 controllo all'anno	<100 CFU/100 ml
		5. Irrigazione senza contatto diretto con la parte edibile del prodotto da consumare crudo	Indicazione controllo mensile nella fase di utilizzo dell'acqua	Indicazione 2 controlli l'anno	Indicazione di 1 controllo all'anno	<1000 CFU/100 ml
		6. Irrigazione con contatto diretto con la parte edibile del vegetale da consumare cotta 7. Acqua utilizzata per il lavaggio in caso di prodotto da consumare cotto.	Indicazione 2 controlli l'anno	Indicazione di 1 controllo all'anno	Indicazione di 1 controllo all'anno	<1000 CFU/100 ml
		8. Irrigazione senza contatto diretto con la parte edibile del prodotto da consumare cotta	Indicazione di 1 controllo all'anno	Controllo non necessario	Controllo non necessario	<10000 CFU/100 ml
		9. Acqua utilizzata per il lavaggio finale e ghiaccio per il raffreddamento per prodotti da consumare crudi	Indicazione controllo mensile nella fase di utilizzo dell'acqua	Indicazione 2 controlli l'anno	Indicazione di 1 controllo all'anno	Requisiti dell'acqua potabile

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

Regolamento (UE) 2020/741 del 25 maggio 2020 recante prescrizioni minime per il riutilizzo dell'acqua		<i>(applicabile dal 26/6/2023)</i>
--	--	------------------------------------

6.9.2 RINTRACCIABILITA'

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs n. 150/12 Art. 16 C. 4	4. Il titolare dell'azienda deve conservare in modo idoneo, per il periodo di tre anni, le fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari, ...	<i>L'OSA della produzione primaria vegetale tiene e mette a disposizione dell'Autorità i documenti commerciali attestanti l'acquisto dei prodotti fitosanitari utilizzati. Nel controllo, a campione, di tale documentazione occorre tener conto di eventuali obblighi e diritti inerenti alla tenuta di documenti commerciali e delle indicazioni esemplificative fornite dalla Regione con il documento tecnico del 14/07/15, che prefigura possibili casi di organizzazione aziendale.</i>
Reg 178/2002 Art. 18	Gli OSA devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. L'OSA devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.	<i>Sono presenti i documenti di acquisto di piantine, sementi e fertilizzanti, e dei materiali di imballaggio a contatto coi prodotti. Sono presenti documenti che attestano le consegne dei prodotti alle imprese, anche ai fini dell'immediato ritiro di prodotti non conformi.</i>

6.11.3 PRODOTTI FITOSANITARI - GESTIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
D.Lgs n. 150/12 Art. 17 C. 1	1. Fatte salve le disposizioni previste dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, le azioni di seguito elencate, eseguite da utilizzatori	<i>L'OSA dimostra di conservare con cura i prodotti fitosanitari, compresi quelli parzialmente utilizzati; nel deposito tali prodotti sono tenuti nelle confezioni originali ben chiuse con l'etichetta integra.</i>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	<p>professionali e, ove applicabili, dai distributori, non devono rappresentare un pericolo per la salute umana o per l'ambiente:</p> <p>a) stoccaggio dei prodotti fitosanitari;</p>	
<p>Reg. CE 1107/09 art.28</p>	<p>Un prodotto fitosanitario non è immesso sul mercato o impiegato a meno che sia stato autorizzato nello Stato membro.</p>	<p><i>Al fine di verificare la corretta gestione dei prodotti presso l'Azienda agricola si effettua un controllo a campione su almeno tre prodotti fitosanitari presenti nel deposito. Tale controllo comprende la verifica dello stato di autorizzazione per due prodotti e la verifica completa dell'etichetta per un prodotto (vedi scheda verifica prodotti in calce al presente manuale). Andranno riportati gli estremi dei 3 prodotti fitosanitari per poi confrontarli con quelli presenti nella Banca dati Ministeriale; il controllo può essere eseguito presso l'azienda o in ufficio previo rilievo fotografico delle etichette dei 3 prodotti scelti. Nella scelta dei prodotti da controllare è opportuno partire da quelli annotati sul registro dei trattamenti perché risultano utilizzati in campo.</i></p>
<p>D.Lgs n. 150/12 Art. 16 C. 3 e 4</p>	<p>3. Gli acquirenti e gli utilizzatori di prodotti fitosanitari conservano presso l'azienda il registro dei trattamenti effettuati nel corso della stagione di coltivazione.</p> <p>4. ... Il registro dei trattamenti va conservato almeno per i tre anni successivi a quello a cui si riferiscono gli interventi annotati. Il registro dei trattamenti può essere compilato anche dall'utilizzatore dei prodotti fitosanitari diverso dal titolare dell'azienda; in questo caso il titolare deve sottoscriverlo al termine dell'anno solare. Gli utilizzatori di prodotti fitosanitari possono avvalersi, per la compilazione del registro dei trattamenti, dei centri di assistenza agricola ... previa notifica alla ASL di competenza. Detto registro può essere compilato e sottoscritto anche da persona diversa, qualora l'utilizzatore dei prodotti fitosanitari non coincida con il titolare dell'azienda e nemmeno con l'acquirente dei prodotti stessi. In questo caso dovrà essere presente in azienda, unitamente al registro dei trattamenti, relativa delega scritta da parte del titolare. Nel caso in cui i trattamenti siano realizzati</p>	<p><i>L'OSA della produzione primaria vegetale tiene e mette a disposizione dell'Autorità un registro in cui sono annotati tutti i trattamenti effettuati con prodotti fitosanitari. Il registro può essere organizzato su base cronologia comprendendo tutte le colture trattate o su singole colture con schede dedicate.</i></p> <p><i>I trattamenti effettuati sono registrati entro il periodo della raccolta e comunque al più tardi entro trenta giorni dall'esecuzione del trattamento stesso.</i></p> <p><i>Il registro dei trattamenti riporta:</i></p> <p><i>a) i dati anagrafici relativi all'azienda;</i></p> <p><i>b) la denominazione della coltura trattata e la relativa estensione espressa in ettari;</i></p> <p><i>c) la data del trattamento, il prodotto e la relativa quantità impiegata, espressa in chilogrammi o litri, nonché l'avversità che ha reso necessario il trattamento.</i></p> <p><i>Oltre al registro dei trattamenti dell'anno in corso l'OSA deve tenere anche i registri dei trattamenti dei 3 anni precedenti l'ispezione.</i></p> <p><i>Il registro dei trattamenti normalmente viene tenuto nella sede dell'azienda agricola, può essere tenuto dal centro di assistenza agricola, questa evenienza deve risultare nella Anagrafe delle Aziende Agricole di AGREA; inoltre può essere tenuto dalla Cooperativa di produttori che effettua i trattamenti per i soci previa delega scritta rilasciata dai singoli soci.</i></p> <p><i>La compilazione del registro viene effettuata dal titolare dell'Azienda agricola, da chi esegue il trattamento o dal terzista, o da altro delegato (Associazione di categoria, Cooperativa) secondo</i></p>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	<p>da contoterzisti, il registro dei trattamenti deve essere compilato dal titolare dell'azienda allegando l'apposito modulo rilasciato dal contoterzista per ogni singolo trattamento. In alternativa il contoterzista potrà annotare i singoli trattamenti direttamente sul registro dell'azienda controfirmando ogni intervento fitosanitario effettuato. Nel caso di cooperative di produttori che acquistano prodotti fitosanitari con i quali effettuano trattamenti per conto dei loro soci il registro dei trattamenti può essere conservato presso la sede sociale dell'associazione e deve essere compilato e sottoscritto dal legale rappresentante previa delega rilasciatagli dai soci. Il registro dei trattamenti deve essere compilato anche quando gli interventi fitosanitari vengono eseguiti per la difesa delle derrate alimentari immagazzinate.</p>	<p><i>le disposizioni del D. Lgs n. 150/12.</i></p> <p><i>In particolare, non deve esserci evidenza che tale registro viene compilato da persona non abilitata quale ad esempio un familiare, un consulente, un rivenditore.</i></p> <p><i>Nei contenuti il registro dei trattamenti deve presentare dichiarazioni congruenti con la realtà aziendale oggetto dell'ispezione; cioè devono risultare le colture in corso e le relative estensioni.</i></p> <p><i>Al fine di verificare la corretta gestione dei prodotti presso l'Azienda Agricola si effettua un controllo a campione su 1 prodotto fitosanitario, valutando:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>se compilato entro 30 giorni dall'esecuzione del trattamento</i> • <i>se compilato entro la raccolta</i> • <i>il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta (per diluizione, miscelazione, quantità distribuita, coltura, numero dei trattamenti, tempi di rientro e tempo di carenza).</i> <p><i>Nel controllo di tale documentazione è utile considerare le indicazioni esemplificative fornite dalla Regione con il documento tecnico del 14/07/15, che prefigura possibili casi di organizzazione aziendale.</i></p>
<p>DL.vo 150/2012 Art.11</p> <p>DGR 2051/2018</p>	<p>È necessario garantire un'adeguata informazione da parte degli utilizzatori professionali a tutela della popolazione potenzialmente esposta ai prodotti fitosanitari. Le aree potenzialmente frequentate dalla popolazione in prossimità delle quali è obbligatoria la segnalazione del trattamento con prodotti fitosanitari da parte degli utilizzatori professionali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cortili e aree verdi all'interno dei plessi scolastici e confinanti con gli stessi, parchi gioco per bambini, superfici in prossimità di strutture sanitarie; • sentieri natura; • percorsi salute, fitness e con attrezzature sportive all'aperto; • piste ciclabili; • aree di sosta e/o dei parcheggi; • parchi e giardini pubblici; 	<p><i>Gli utilizzatori professionali devono segnalare nelle aree agricole adiacenti alle aree frequentate dalla popolazione, l'effettuazione dei trattamenti fitosanitari con modalità corrette e previste dal punto B.1 dell'allegato alla DGR 2051/2018</i></p>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

	<ul style="list-style-type: none"> • campeggi; • campi sportivi; • aree ricreative. 	
DL.vo 150/2012 Art.15 DGR 2051/2018	È necessario prevedere misure di riduzione dei rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari, nelle aree agricole adiacenti alle aree frequentate dalla popolazione	<i>Gli utilizzatori professionali devono rispettare i divieti di utilizzo e adottare misure per il contenimento della deriva, previsti dal punto B.2 dell'allegato alla DGR 2051/2018</i>
DL.vo 150/2012 Art.14	È necessario prevedere misure appropriate per la tutela dell'ambiente acquatico e delle fonti di approvvigionamento di acqua potabile dall'impatto dei prodotti fitosanitari	<i>Gli utilizzatori professionali devono eseguire i trattamenti rispettando la distanza dai corsi d'acqua riportata in etichetta</i>

6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
Reg. CE 852 All.1 p.to II n.5 lett.g); Reg. CE 852 All.1 p.to III n.7;	<p>Gli O.S.A. che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a</p> <p>g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana</p> <p>Gli O.S.A. devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.</p>	<p><i>Sono mantenute disponibili le eventuali analisi di campioni prelevati da piante o altri campioni rilevanti per la salute umana e vi è evidenza di eventuali azioni correttive a seguito di non conformità.</i></p>

LOGO	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE – “AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”	Ed.
		Rev.0
		Data 03/08/2022

VERIFICA PRODOTTI FITOSANITARI

Autorizzazione REG (CE) 1107/2009 Art. 28 comma 1	Nome commerciale. n. registrazione	Nome commerciale. n. registrazione
<i>Verifica su 2 prodotti fitosanitari presenti in deposito Verifica consultando la banca dati del Ministero della Salute</i>	SI NO	SI NO
etichetta controllo documentale di conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati on line del Ministero della salute <i>Verifica confronto tra le etichette in merito a:</i>	Nome commerciale. n. registrazione	
titolare dell'autorizzazione	SI NO	
sostanza attiva: identità	SI NO	
sostanza attiva: concentrazione	SI NO	
quantità netta (taglia)	SI NO	
Tipo di preparazione (polvere, liquido, WG, EC,)	SI NO	
informazioni di primo soccorso	SI NO	
tipo di azione (insetticida, erbicida,)	SI NO	
classificazione etichetta	SI NO	
Coltura/e autorizzata/e	SI NO	
Parassita	SI NO	
Dosaggio	SI NO	
dispositivi di protezione riportati	SI NO	
distanze di sicurezza dai corsi d'acqua	SI NO	
intervallo di sicurezza o tempo di carenza (intervallo tra il trattamento e la raccolta)	SI NO	
tempo di rientro	SI NO	
Altre informazioni (specificare quali	SI NO	
<i>Verifica su 1 prodotto fitosanitario presente in deposito</i>	Nome commerciale. n. registrazione	
lo stato di autorizzazione delle importazioni parallele (con permesso o senza permesso) consultando l'open data e/o la banca dati del Ministero della salute REG (CE) 1107/09 Art. 52	SI NO NP	