



CONTROLLI UFFICIALI

La normativa comunitaria che disciplina i controlli ufficiali in materia di alimenti, di mangimi, di salute e benessere degli animali, [Regolamento \(CE\) n. 882/2004](#), fissa le regole generali cui l'Autorità competente deve attenersi nell'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori. Gli obiettivi generali della norma sono la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone e gli animali, nonché la garanzia di pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori.

Dal 13 dicembre 2019 sarà applicabile in via principale il [regolamento \(UE\) n. 2017/625](#) che sostituirà il regolamento n. 882/2004.

Con [Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193](#), attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, sono stati individuati in Italia tre livelli di competenza ai fini dell'applicazione dei regolamenti europei sull'igiene degli alimenti: il Ministero della Salute come Autorità Competente a livello Centrale (ACC); le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano come Autorità Competenti a livello Regionale (ACR) e le Aziende ULSS come Autorità Competenti a livello Locale (ACL).

Organizzazione dell'ACR in Veneto

La Giunta Regionale ha individuato la Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare Veterinaria per svolgere le funzioni dell'ACR, come previsto dalla [DGR n. 1429/2013. Tali funzioni sono correlate alle specifiche attività del LEA E: Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori dell'allegato al DPCM del 12/01/2017 relativo ai Livelli Essenziali di Assistenza \(LEA\)](#). Tra le principali attività della Direzione nelle sue articolazioni si ricordano:

1. La pianificazione strategica delle attività di controllo
2. La ripartizione tra le Aziende ULSS della programmazione annuale dei controlli, il relativo monitoraggio e la verifica della rendicontazione
3. La designazione dei laboratori ufficiali di analisi (ARPAV ed IZS delle Venezie) e relativa sorveglianza
4. L'effettuazione di controlli diretti attraverso audit, ispezioni e verifiche sulle imprese del settore
5. La gestione del nodo regionale delle allerte
6. **La formazione del personale addetto ai controlli**
7. La gestione del Sistema regionale di Audit sulle autorità competenti locali (Aziende ULSS)
8. La sorveglianza sui laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari;
9. Attività di coordinamento ai fini dei controlli