

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 1 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse

Indice

| | |
|--|----|
| Scopo e obiettivi..... | 1 |
| 1. Scopo..... | 1 |
| 2. Obiettivi | 1 |
| Campo di applicazione e destinatari | 1 |
| 3. Campo di applicazione..... | 1 |
| 4. Destinatari | 2 |
| Riferimenti legislativi | 2 |
| Termini e definizioni..... | 2 |
| Modalità Operative e responsabilità | 4 |
| 5. Modalità operative ispezione punti di sbarco e programmazione..... | 7 |
| 6. Modalità operative ispezione natanti ed operazioni connesse | 9 |
| Allegati..... | 10 |
| Verbale di ispezione Natanti | 11 |
| Check list: verifica requisiti igienico sanitari e strutturali punti di sbarco | 13 |

Scopo e obiettivi

1. Scopo

Le linee guida seguenti hanno lo scopo di uniformare, nell'ambito della ASP di Agrigento, il comportamento dei veterinari e dei tecnici della prevenzione nello svolgimento delle verifiche ispettive nel punto di sbarco e nella attività connesse (natanti, trasporto, etc.).

2. Obiettivi

Eseguire i C.U. nei punti di sbarco presenti nella ASP di Agrigento secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e le Linee guida applicative.

Verificare la registrazione dei natanti (motobarche e motopesca), quali produttori primari, ai sensi del Reg. Ce 852/2004 e se del caso, SU SPECIFICA DISPOSIZIONE DEL Min. Salute, dell'Approval Number per le navi frigo e navi officina.

Verificare il rispetto delle condizioni minime di previste per assicurare lo sbarco del pescato ed il trasporto in condizioni igieniche soddisfacenti.

Campo di applicazione e destinatari

3. Campo di applicazione

Le presenti Linee Guida applicano quanto previsto dal Reg. 852/04 e 853/04 e successive modifiche alla Sez. VIII nella parte introduttiva, ed in particolare ai prodotti della pesca non trasformati decongelati e ai prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | Pagina 2 di 14 | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

conformemente alla pertinente legislazione dell'Unione, così come aggiornati dal Reg.UE 625/2017 e, per la parte specifica del settore della pesca, dal Reg.UE n°624/2019 e 627/2019.

Il controllo deve riguardare principalmente la verifica di quanto previsto nel CAPITOLO II: REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO e di quanto indicato nel DGSAN 0025452 del 10/08/2010 avente per oggetto: controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione”.

4. Destinatari

Le presenti Linee Guida sono destinate a tutto il personale Medico Veterinario e Tecnici della prevenzione del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale incaricato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale nei punti di sbarco e nelle operazioni connesse.

Riferimenti legislativi

- Reg.to UE 2017/625 “relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti”;
- Reg.to UE 2019/624 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi
- Reg.to UE 2019/627 “stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625”
- Reg.to CE 178/02 “Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,.....”
- D.lgs n. 193/2007 “Attuazione delle direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare..”
- Legge 24/12/1981 n°689 “Modifiche al sistema penale”
- D.lgs.30/12/1999 n°507 “La depenalizzazione dei reati minori e la riforma del sistema sanzionatorio”
- D. Lgs. n. 32/2021 reca Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.”
- Legge n° 241/90 “ Nuove norme in materia di procedimento amministrativo”
- Circolare n. 1218/2007
- D.Lgs. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali”
- Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (ce)n. 2406/96 del consiglio del 26 novembre 1996 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca
- REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti.....
- Nota Ministero della Salute prot. 25442-P del 10.08.10: Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione.
-

Termini e definizioni

- A.C.: Autorità Competente

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 3 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

- ASP: Azienda Sanitaria Provinciale
- DPV: Dipartimento di Prevenzione Veterinario
- SIAOA: Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale
- SUV: Servizio Unico di Vigilanza
- T.d.P: Tecnico della Prevenzione
- OSA: Operatore Settore Alimentare
- C.U. : Controllo Ufficiale
- Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento (*omissis*) comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.
- Non conformità: mancata conformità alla normativa in materia di alimenti.
- Inadeguatezza: situazione strutturale, tecnica o gestionale, che potrebbe non garantire il previsto livello di controllo del pericolo e che comunque non inficia la complessiva rispondenza dell'attività ai requisiti prescritti
- Mancanza: assenza di un requisito strutturale tecnico, gestionale o giuridico previsto dalla norma
- 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
- Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'A.C. per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.
- Procedura: Modo specificato per svolgere una attività o un processo.
- Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli alimenti.
- Verifica: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive , volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.
- 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.
- 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.
- Nave officina: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni, seguite da un confezionamento o imballaggio e, se necessario, da un congelamento o surgelazione: sfilettatura, affettatura, pelatura, sgusciatura, tritatura trasformazione;

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 4 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

- Nave frigorifero: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono congelati, se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne; ove del caso, tali operazioni sono seguite da confezionamento o imballaggio;
- Prodotti congelati: i prodotti della pesca non trasformati, sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18 °C, previa stabilizzazione termica.
- Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;
- Prodotti della pesca freschi: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione; In tale ambito rientrano, per analogia: a) i prodotti della pesca immersi in acqua e ghiaccio alle condizioni consentite b) i prodotti confezionati in atmosfera protettiva.
- Prodotti della pesca preparati: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura. In tale contesto rientrano anche le operazioni di asportazione delle pinne e il dissanguamento.
- Prodotto della pesca separato meccanicamente: prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne;
- Prodotti della pesca trasformati: prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.
- Prodotti non trasformati: si riferisce ai prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati; prodotti della pesca "trasformati" sono pertanto riferibili ai prodotti ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati.
- Refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente.

Modalità Operative e responsabilità

Le presenti linee guida si basano su quanto previsto dalla normativa vigente fornendo istruzioni operative al personale addetto ai controlli per una omogenea applicazione.

Vengono in particolare sviluppate le modalità operative inerenti :

- i controlli presso i punti di sbarco;
- i controlli ufficiali presso i natanti;
- i controlli ufficiali sui prodotti della pesca che si riferiscono a quanto stabilito dal Reg. UE n°625/2017 e specificatamente al Reg. UE n°627/2019 Capo IV-Titolo VI in conformità dell'art. 67/72 : PRODOTTI DELLA PESCA

>Art.67: CONTROLLI UFFICIALI sulla produzione e sull'immissione in commercio:

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 5 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

1. I controlli ufficiali della produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca comprendono, in particolare la conformità di cui ai requisiti dell'allegato III sez.VIII del reg.CE n°853/04 ed in particolare:

- a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;
- b) ispezioni, a intervalli periodici, sulle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, per verificare, in particolare:
 - i) se sono ancora rispettate le condizioni di riconoscimento;
 - ii) se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;
 - iii) se i requisiti di igiene e temperatura sono soddisfatti;
 - iv) la pulizia degli stabilimenti, incluse le navi, delle relative strutture e attrezzature e l'igiene del personale;
- c) controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto.
 - > art.68: di competenza Min Salute(Luogo di esecuzione dei CU sulle navi);
 - >art.69: di competenza Min Salute (Riconoscimento delle navi officina, delle navi frigorifero);
 - >art.70: CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA (norme specifiche di cui all'All/to VI)

I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono come minimo le modalità pratiche stabilite nell'Allegato VI per quanto riguarda:

A. ESAMI ORGANOLETTICI

Sono effettuati controlli organolettici a campione in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è verificare la conformità ai criteri di freschezza stabiliti in conformità al presente regolamento. Ciò comprende in particolare la verifica, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, che i prodotti della pesca soddisfino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti in conformità al regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio” che stabilisce norme comuni di commercializzazione di taluni prodotti della pesca.

B. INDICATORI DI FRESCHEZZA

Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre a prove di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N) in conformità alle modalità tecniche di cui al capitolo II .Le autorità competenti utilizzano i criteri stabiliti dal presente regolamento.

CONTROLLI SULL'AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE (ABVT):

A. Valori limite di ABVT per talune categorie di prodotti della pesca e metodi di analisi da utilizzare

1. I prodotti della pesca non trasformati sono considerati non idonei al consumo umano se dalla valutazione organolettica emergono dubbi circa la loro freschezza e il controllo chimico dimostra che i seguenti valori limite di ABVT sono superati:

- a) 25 mg di azoto/100 g dipolpa per lespecie di cui alla parte B, punto 1, del

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 6 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

presente capitolo;

- b) 30 mg di azoto/100 g dipolpa per lespecie di cui alla parte B, punto 2, del presente capitolo;
- c) 35 mg di azoto/100 g dipolpa per lespecie di cui alla parte B, punto 3, del presente capitolo;
- d) 60 mg di azoto/100 g di prodotti della pesca interi utilizzati direttamente per la preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo IV, parte B, punto 1, secondo capoverso, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Se la materia prima è conforme al primo capoverso, lettere a), b) e c), di detto punto, gli Stati membri possono tuttavia fissare limiti più elevati per talune specie finché non saranno state stabilite norme dell'Unione specifiche.

B. Categorie di specie per le quali sono fissati valori limite di ABVT

Valori limite di ABVT sono fissati per le seguenti categorie di specie:

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. specie appartenenti alla famiglia delle *Pleuronectidae* (escluso l'halibut: *Hippoglossus* spp.);
3. *Salmo salar*, specie appartenenti alla famiglia delle *Merluccidae*, specie appartenenti alla famiglia delle *Gadidae*.

PROCEDURE OPERATIVE CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI DELLA PESCA:

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi sulla presenza di altre condizioni che potrebbero nuocere alla salute umana, sono prelevati campioni adeguati a fini di verifica.

A. Istamina

Sono effettuati controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare la conformità ai livelli consentiti di cui al regolamento (CE) 853/04 e n. 2073/2005.

B. Residui e contaminanti

È istituito un sistema di monitoraggio in conformità per il controllo del rispetto della legislazione dell'UE in materia di:

- limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive, in conformità ai regolamenti (UE) n. 37/2010 e (UE) 2018/470,
- sostanze vietate e non autorizzate, in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010, alla direttiva 96/22/CE e alla decisione 2005/34/CE,
- contaminanti, in conformità al regolamento (CE) n. 915/2023 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti,

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 7 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

— residui di antiparassitari, in conformità al regolamento (CE) n. 396/2005.

C. **Controlli microbiologici**

Ove necessario, sono effettuati controlli microbiologici in conformità alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 in quanto applicabili.

D. **Parassiti**

Controlli a campione per verificare per verificare la conformità all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 2074/2005.

E. **Prodotti della pesca velenosi:**

Occorre che siano effettuati controlli per garantire che:

1. non siano immessi in commercio prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
2. i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possano essere immessi in commercio soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati e siano opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta dei prodotti della pesca figurano sia il nome scientifico che il nome comune;
3. i prodotti della pesca contenenti biotossine come la Ciguatera o altre tossine pericolose per la salute umana non siano immessi in commercio. I prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi possono essere tuttavia immessi in commercio se sono stati prodotti in conformità all'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e soddisfano le norme di cui al capitolo V, punto 2.

5. Modalità operative ispezione punti di sbarco e programmazione

Presso i punti di sbarco, il SIAOA effettua dei controlli su base regolare, ovvero programmati, delle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita, tenendo conto degli elementi di rischio che li caratterizzano e prendendo in particolare considerazione quanto di seguito riportato:

- quantitativi e tipologia di prodotto sbarcato;
- sistemi di pesca adottati;
- numero e tipologia di imbarcazioni;
- mercati o aste annessi/connessi;
- stagionalità (temperature ambientali, specie ittiche);
- prassi igieniche adottate dagli operatori del settore della produzione primaria;
- dati precedenti relativi alla conformità degli operatori e della gestione del punto di sbarco;

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 8 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

- altri fattori che possono influire sulle condizioni igienico sanitarie del prodotto sbarcato.

I controlli sono organizzati dal Direttore del SIAOA e se del caso di concerto con altri Enti competenti al fine di assicurare un adeguato coordinamento e cooperazione delle attività di controllo, così come previsto dal Regolamento UE 625/17.

A seguito delle valutazioni a carattere locale di cui sopra, e di ulteriori elementi di rischio valutati a livello locale in relazione alle sue peculiarità, sono stabilite la frequenza e tipologia di controllo per ogni punto di sbarco. In fase di prima applicazione saranno raccolti i dati suddetti al fine di stabilire una programmazione in funzione degli elementi di rischio e di sperimentazione della presente procedura che eventualmente sarà soggetta a revisione.

Per la verifica e/o la idoneità del punto di sbarco si utilizza apposita modulistica (*alleg.1*).

Secondo quanto indicato nella *Nota Ministero della Salute prot. 25442-P del 10.08.10 si ricorda che* affinché possa essere garantito il rispetto del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo II, i punti di sbarco devono possedere almeno i seguenti requisiti minimi:

- la pavimentazione deve essere costruita in modo tale da evitare il ristagno di acqua, di fango o di materiale organico derivante dalle operazioni di scarico e, ove necessario, da consentire facilmente le operazioni di pulizia;
- la raccolta e la rimozione dei sottoprodotti e dei rifiuti deve essere gestita conformemente alla pertinente normativa;
- le eventuali attrezzature (carrelli, nastri trasportatori, contenitori, etc.) devono essere costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare e devono essere mantenuti in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Al fine della verifica dell'idoneità igienico sanitaria di un punto di sbarco, di seguito vengono indicate le caratteristiche ottimali.

La gestione dei punti di sbarco deve essere tale da:

- evitare qualsiasi ritardo delle operazioni di sbarco del pescato;
- impedire qualsiasi contaminazione del pescato o delle attrezzature e materiali destinati a venire a contatto con il pescato;
- consentire in maniera igienica l'approvvigionamento di ghiaccio, acqua, imbarco di materiali (es. contenitori puliti) ed attrezzature (es. reti);
- mantenere separati nello spazio o nel tempo lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento del carburante;
- consentire l'accesso, ai veicoli ed alle persone, controllato e comunque adeguatamente gestito (ove possibile, è opportuno prevedere la presenza di barriere fisiche per evitare l'accesso di persone non autorizzate, animali ecc.)
- essere dotati di impianto per erogazione di acqua per le operazioni di pulizia;
- essere dotati di una buona illuminazione per garantire sbarchi in condizioni di luce insufficiente (qualora non sia presente un impianto di illuminazione non può essere consentito lo sbarco in condizioni di luce insufficiente);
- essere dotati di un adeguato sistema di drenaggio delle acque progettato in maniera tale da impedire cross-contaminazioni
- essere obiettivamente e ragionevolmente mantenuti liberi da odori, fumo, polvere, gas di scarico degli automezzi e altri possibili contaminanti, infestanti.

Talvolta la banchina o il molo di sbarco del pescato sono utilizzati dalle imbarcazioni anche per le operazioni di pulizia e rimessaggio delle stesse; pertanto in fase di valutazione di idoneità dello stesso va tenuto conto di tutte le attività che vi si svolgono.

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 9 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

Ai fini della designazione di un punto di sbarco, comunque, non sono indispensabili la presenza di tettoie, punti di erogazione di acqua potabile e/o di energia elettrica, in base alle modalità di scarico da adottare; in tal caso però vanno definite le limitazioni d'uso dello stesso affinché sia garantita l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto.

In casi del tutto eccezionali, dovuti ad avaria delle imbarcazioni da pesca oppure a condizioni meteo-marine particolarmente sfavorevoli per la navigazione e per l'attracco, per lo scarico del pescato può essere consentito l'utilizzo di punti di sbarco non identificati, fermo restando l'osservanza di tutte le precauzioni da adottare a tutela della sicurezza alimentare. In tale eventualità, il documento di trasporto di scorta del prodotto deve recare l'indicazione del punto di sbarco utilizzato.

N.B. Nei punti di sbarco non può essere consentita qualsiasi operazione di manipolazione e incassamento del prodotto, mentre ne è consentita la ghiacciatura. Il trasporto e la conservazione di prodotti della pesca, interi o eviscerati, in acqua refrigerata/acqua e ghiaccio è consentito a bordo delle navi; si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco fino al primo stabilimento di destinazione.

Pertanto, l'immissione di prodotti della pesca in acqua refrigerata/acqua e ghiaccio non è consentita dopo lo sbarco.

Qualora in corso di controllo ufficiale un punto di sbarco risulti in condizioni igieniche tali da non assicurare la sicurezza igienico sanitaria del pescato allo sbarco, il SIAOA, può sospendere l'utilizzo del punto di sbarco interessato.

Il provvedimento di sospensione va notificato alla Capitaneria di Porto competente per territorio, all'Ente competente ed agli operatori del settore che utilizzano abitualmente quel punto di sbarco considerato.

Il SIAOA identificata e/o verificata l'idoneità del singolo punto di sbarco sulla base dei requisiti igienici, sentito il parere delle Autorità marittime, inserisce o mantiene aggiornato l'elenco dei punti di sbarco insistenti sul territorio di propria competenza, sui quali deve espletare i suddetti controlli.

6. Modalità operative ispezione natanti ed operazioni connesse

Nell'ambito della programmazione annuale e di quanto indicato nel PRIS, il SIAOA procede anche alla verifica dei pertinenti requisiti delle navi/imbarcazioni da pesca, previsti dal Regolamento CE 852/2004, allegato I e dal Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII.

Relativamente ai natanti ed alle operazioni connesse (trasporto) da sottoporre a controllo si veda la procedura "Pianificazione e gestione dei controlli Ufficiali ai sensi del Reg. Ce 625/2017 secondo modalità e tecniche di ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza e verifica della efficacia dei C.U. sulla sicurezza alimentare".

Per i controlli periodici e a rotazione delle imbarcazioni si utilizza la check list presente nella procedura di registrazione motopescherecci (PRO SIAOA 10/12 allegato 5 inclusa nella Procedura di CU).

Nel corso del C.U. particolare attenzione deve essere rivolta alla verifica di almeno i seguenti aspetti:

1. Possesso della registrazione prevista dal Reg. Ce 852/2004;
2. Mantenimento dei requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dalla normativa vigente;
3. Presenza del manuale di corretta prassi igienica in uso presso il natante;

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 10 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

4. Documentazione sul prodotto sbarcato per valutare l'identificazione dei prodotti della pesca sbarcati e l'idoneità della documentazione attestante la sua provenienza consentendone quindi la rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002.
5. Corretta gestione ed utilizzo sostanze conservanti (ad esempio solfiti) per la conservazione dei crostacei;
6. Corretta gestione del controllo pericolo infestanti (in particolare Anisakis);
7. Corretta gestione e stoccaggio degli imballaggi e delle altre procedure previste nel manuale di corretta prassi igienica.
8. Corretta etichettatura ed informazioni previste nei Documenti commerciali o negli imballaggi (nome scientifico dei prodotti, modalità di pesca, zona di pesca, etc.).

Inoltre, il personale del SIAOA verifica che i mezzi di trasporto utilizzati, dopo lo sbarco, siano conformi al Regolamento CE 852/2004 e che, al momento del carico del prodotto, siano mantenuti in idonee condizioni igieniche, utilizzando modulistica apposita.

Una volta eseguito il C.U. il personale del SIAOA, se trattasi di M/B o M/P non ancora categorizzato, provvede a categorizzare il natante e inserire la scheda di categorizzazione nel fascicolo della ditta ed aggiornare la categorizzazione sul sistema informatico.

Per ulteriori adempimenti vale quanto indicato nella procedura dei C.U.

Allegati

Verbale di ispezione natanti

Verifica requisiti igienico sanitari e strutturali punti di sbarco

| | | |
|---|--|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 11 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |



Prot.n°

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : Viale della Vittoria 92100 Agrigento

Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Verbale di ispezione Natanti

Reg.UE 625/17 e Reg. UE di esecuzione 627/17 e nota Ministero della Salute DGSAN 0025442-P-10/08/2010

L'anno duemila _____ il giorno _____ del mese _____
i sottoscritti _____ Uff. di P. G.
si sono recati presso il M/P _____ matr. _____
attraccato presso la banchina _____
Reg. n° _____ del _____
rilasciato alla Ditta _____
con Sede Legale in _____ Via _____ n _____
Partita IVA _____ di cui è Rappresentante Legale il
Sig. _____ nato a _____
il _____ e residente in _____ Via _____
documento d'identità _____ n _____
rilasciato da _____ il _____
Cod. Fiscale _____ recapito telefonico _____
email _____ pec _____
e data conoscenza della qualità e del motivo della visita _____
hanno proceduto all'ispezione sanitaria rilevando quanto segue :
Tipologia di attività _____
Viene utilizzata: Acqua di mare pulita- punto di appresamento _____
 Acqua potabile prelevata da _____

| AREA DI LAVORAZIONE | SI | NO | NON CONFORMITA' / VARIE |
|--|----|----|-------------------------|
| Le operazioni di sbarco e di prima vendita sono alla nota Ministero della Salute DGSAN 0025442-P-10/08/2010 e consentono in modo rapido ed igienico l'avvio dei prodotti agli stabilimento di lavorazione o di prima vendita | | | |
| Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca sono in materiale resistente alla corrosione, lisce, facili da pulire dotate di rivestimento solido e non tossico. | | | |
| Attrezzature in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e disinfettare . | | | |
| Punto di appresamento dell'acqua utilizzata per i prodotti della pesca situato in modo da evitare contaminazioni | | | |
| Idoneità delle modalità di deposito degli imballaggi (cassette) | | | |
| Sufficiente stato igienico del natante | | | |
| Altro | | | |
| STIVE / CONTENITORI | SI | NO | NON CONFORMITA' / VARIE |
| Opportunamente separate dal comparto macchine e dai locali equipaggio al fine di evitare contaminazioni dei prodotti stivati | | | |
| Conservazione dei prodotti in soddisfacenti condizioni igieniche | | | |

| | | |
|---|--|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 12 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

| | | | |
|--|-----------|-----------|-------------------------------|
| Presenza di cella frigorifera con termometro | | | |
| Presenza di macchina per la produzione del ghiaccio(indicare tipo di acqua utilizzata) | | | |
| Altro: _____ _____ _____ | | | |
| MANUALE DI CORRETTE PRASSI IGIENICHE/TRACCIABILITA' | SI | NO | NON CONFORMITA'/ VARIE |
| Presenza di manuale di corrette prassi igieniche e procedure di rintracciabilità dei prodotti della pesca ai sensi delle linee guida applicative del Reg. CE n.853/04 e Reg. CE 178/02 | | | |
| Formazione del personale sui rischi sanitari dei prodotti della pesca (pesci velenosi, parassiti, uso di solfiti, ecc.) | | | |
| Procedure di pulizia e disinfezione | | | |
| Lotta agli animali infestanti | | | |
| Documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti immessi in commercio (quantità, specie, destinatario, data ecc.) | | | |
| Modalità di etichettatura dei prodotti | | | |

PRESCRIZIONI /OSSERVAZIONI **SI NO** (da integrare in caso con Modulistica Controlli Ufficiali)

Tempi di Risoluzione delle non conformità

VARIE

IL TITOLARE

I Verbalizzanti

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | Pagina 13 di 14 | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Partita IVA – Codice Fiscale : 02570930848
Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Viale della Vittoria n.321 Agrigento
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti O.A.

Check list: verifica requisiti igienico sanitari e strutturali punti di sbarco
Reg.UE 625/17 e nota Ministero della Salute DGSAN 0025442-P-10/08/2010

Prot./verbale _____ del _____

L'anno duemila _____ il giorno _____ del mese di _____ i sottoscritti

si sono recati presso _____ nel Comune di _____

hanno rilevato quanto segue:

PUNTO DI SBARCO DI: _____

ENTE COMPETENTE: _____

ENTE /SOCIETA' DI GESTIONE: _____

TIPOLOGIA: annesso/non annesso a mercati all'ingrosso o a mercati collettivi per le aste: _____

EVENTUALI LIMITI D'USO: _____

REQUISITI STRUTTURALI

1) **è presente una zona delimitata identificata quale punto di sbarco** SI NO
Descrizione dell'area utilizzata dagli OSA _____

2) **pavimentazione:** costruita in modo tale da evitare il ristagno di acqua, fango o di materiale organico derivante dalle operazione di scarico e, ove necessario, tale da consentire facilmente le operazioni di pulizia:
SI NO

Descrizione: _____

3) sono presenti **tettoie:** SI NO

4) sono presenti **punti di erogazione acqua potabile:** SI NO

5) sono presenti **punti di appresamento energia elettrica:** SI NO

Descrizione _____

6) **Raccolta e rimozione dei sottoprodotti e dei rifiuti:** gestione conforme alla pertinente normativa:
SI NO

Descrizione: _____

7) **Attrezzature:** carrelli, nastri trasportatori ,contenitori ed altre attrezzature necessarie alla gestione dei prodotti sbarcati, facilità di pulizia e disinfezione del materiale e stato di manutenzione: SI NO

Descrizione: _____

8) **Varie:** altri fattori che possono influire sulle condizioni igienico sanitarie del prodotto sbarcato:

| | | |
|---|---|--|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO A.S.P di Agrigento | Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale | PRO SIAOA 10 |
| | <i>Linee Guida Controlli ufficiali nei punti di sbarco ed operazione connesse</i> | Data di emissione: 30/10/2013 |
| | <i>Pagina 14 di 14</i> | Revisione : 01 del 29/08/2025 per adeguamento normativa di riferimento ed inserimento nuove check list |

Descrizioni _____

REQUISITI SANITARI E GESTIONALI

9) il Punto di sbarco è organizzato in modo da:

- | | | |
|--|----|----|
| > evitare qualsiasi ritardo nelle operazioni di sbarco del pescato | SI | NO |
| > impedire qualsiasi contaminazione del pescato o delle attrezzature e materiali destinati a venire a contatto con il pescato; | SI | NO |
| > consentire in maniera igienica l'approvvigionamento di ghiaccio, acqua, imbarco di materiali (contenitori) ed attrezzature (reti) ; | SI | NO |
| > mantenere separati nel tempo o nello spazio, lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento del carburante; | SI | NO |
| > consentire l'accesso controllato dei veicoli e delle persone e/o adeguatamente gestito: è prevista la presenza di barriere fisiche per evitare l'accesso di persone non autorizzate, animali etc; | SI | NO |
| > presenza di impianto per l'erogazione di acqua per le operazioni di pulizia; | SI | NO |
| > buona illuminazione per garantire sbarchi in condizioni di luce insufficiente:(qualora non sia presente un impianto di illuminazione non può essere consentito lo sbarco in condizioni di luce insufficiente); | SI | NO |
| > presenza di un adeguato sistema di drenaggio acque: in caso di opere di ripristino dei punti di sbarco o realizzazioni di nuove aree la progettazione deve essere tale da impedire cross-contaminazioni; | SI | NO |
| > essere obbiettivamente e ragionevolmente mantenuti liberi da odori, fumo, polvere, gas di scarico degli automezzi e altri possibili contaminanti, infestanti; | SI | NO |
| > il punto di sbarco è utilizzato per operazioni di pulizia e rimessaggio delle imbarcazioni: | SI | NO |

Il punto di sbarco è in atto soggetto a limitazioni:

SI NO

Descrivere le limitazioni imposte: _____

OSSERVAZIONI / PRESCRIZIONI :

SI NO

IMPOSIZIONI:

SI NO

GIUDIZIO COMPLESSIVO:

li _____

I VERBALIZZANTI
