

Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana

Sede Legale via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

n. 1585 del 18/07/2025

Il Direttore generale dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana dott. Francesco Benazzi, nominato con D.P.G.R. n. 8 del 26 febbraio 2024, coadiuvato da:

Direttore amministrativo	- Mangione Patrizia
Direttore sanitario	- Formentini Stefano
Direttore dei servizi socio-sanitari	- Vescovi Paola

ha adottato la presente deliberazione:

OGGETTO

RINNOVO DEL PROGETTO SPERIMENTALE DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE – NUOVE DETERMINAZIONI.

OGGETTO

RINNOVO DEL PROGETTO SPERIMENTALE DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE – NUOVE DETERMINAZIONI.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione, responsabile del procedimento, d'intesa con il Coordinatore del Dipartimento Funzionale di Sanità pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, verificata la compatibilità con le norme nazionali, regionali e i regolamenti vigenti in materia, relaziona al Direttore Generale quanto di seguito riportato:

PREMESSO che il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modificazioni all'art. 5 stabilisce che: *“le procedure di controllo debbono essere basate sui principi HACCP, che la documentazione e la registrazione debbono essere adeguate alla natura e dimensione dell'impresa alimentare nonché la possibilità di adozione da parte degli operatori del settore alimentare di manuali al fine di facilitare l'implementazione dei requisiti HACCP”*;

VISTA la Raccomandazione della Commissione Europea del 6 maggio 2003, n. 2003/361/CE, Pubblicata nella G.U.U.E. 20 maggio 2003 relativa alla definizione di microimprese, piccole e medie imprese, si definiscono microimprese quelle imprese che occupano meno di 10 unità di personale, considerate in termini di numero di Unità-Lavorative-Anno (ULA), ovvero al numero di persone che, durante tutto l'anno in questione, hanno lavorato nell'impresa (o per suo conto) a tempo pieno come addetti alla manipolazione degli alimenti;

RICHIAMATA la Deliberazione del Direttore generale n. 1298 del 11.7.2017 con la quale si è ritenuto di dare avvio ad un *“Progetto sperimentale di semplificazione del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare”* della durata di 36 mesi, volto ad accompagnare le microimprese alimentari nel processo di semplificazione del sistema di autocontrollo, con il supporto delle Associazioni di Categoria cui le imprese sono consociate, e a favorire un percorso di crescita degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) attraverso la diffusione di una cultura della sicurezza alimentare di sistema;

RICORDATO che, in sintesi, la sperimentazione avviata dall'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana aveva la finalità di alleggerire il carico burocratico nelle imprese alimentari introdotto con le “norme HACCP”, grazie ad una applicazione consapevole di corretti comportamenti igienici;

PRESO ATTO che, con Deliberazione del Direttore generale n. 1217 del 23 luglio 2020, il Progetto Sperimentale è stato rinnovato per la durata di 5 anni, con validità fino al 14.07.2025;

RISCONTRATO che, nel periodo di validità della Delibera richiamata:

- sono state semplificate nel territorio dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana n. 3392 Microimprese Alimentari e sono stati formati un totale di 7322 operatori;

- si è operata, per le imprese aderenti al progetto, la sostituzione del “*Piano di Autocontrollo HACCP*” con un “*Manuale di Buone Pratiche di Igiene*” messo a disposizione direttamente dall’Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana sul proprio sito, con conseguente risparmio di risorse da parte delle imprese sia economiche che di adempimenti del personale, spesso vissuti come mero adempimento oneroso in quanto troppo dettagliati;

- si è creata una stretta collaborazione rivolta alla diffusione di una cultura della sicurezza alimentare che ha coinvolto, oltre all’Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana, l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, operatori economici, consulenti e Associazioni di Categoria;

VISTA la Deliberazione del Direttore generale n. 1075 del 15.5.2025 con la quale si è ritenuto di proseguire con questa iniziativa basata sulla conoscenza e corretta applicazione delle *Buone Pratiche di Igiene*, prorogando la sperimentazione per ulteriori cinque anni, associandola ad un nuovo “progetto di applicazione flessibile del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare”, parte integrante del provvedimento;

PRESO ATTO della nota protocollo n. 133188 del 10.07.2025 ad oggetto “Nuovo progetto di flessibilità del sistema di autocontrollo delle microimprese del settore alimentare. Richiesta slittamento termini per l’avvio del progetto”, sottoscritta congiuntamente dai Presidenti di Confagricoltura Treviso, Coldiretti Treviso e Confederazione Italiana Agricoltori di Treviso (C.I.A), con cui si richiede lo slittamento dei tempi rispetto alla data di avvio del nuovo percorso progettuale di “flessibilità” e conseguente proroga del progetto sperimentale di semplificazione sistema HACCP attualmente in essere.

Tutto ciò premesso, a parziale modifica di quanto definito dalla deliberazione n. 1075 del 15.5.2025, si propone di:

- proseguire con questa iniziativa, rivolta alla diffusione di un approccio di applicazione del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare (“Autocontrollo HACCP”) basato sulla conoscenza e corretta applicazione delle *Buone Pratiche di Igiene*, prorogando la sperimentazione e il progetto di semplificazione sistema HACCP attualmente in essere per ulteriori due anni, fatto salve diverse indicazioni regionali in materia eventualmente sopraggiunte;

- affidare il coordinamento e monitoraggio delle attività al Direttore del Dipartimento di Prevenzione o suo delegato e la gestione operativa ai servizi afferenti al Dipartimento Funzionale della Sicurezza Alimentare, ognuno per la parte di propria competenza.

VISTE le Leggi Regionali n. 55 e n. 56 del 14 settembre 1994;

VISTO l’art. 3, comma 6, del D.Lgs. n. 502/1992 e successive modificazioni ed integrazioni;

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la suesposta relazione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all’igiene dei prodotti alimentari e ss.mm.ii.;

VISTA la Raccomandazione della Commissione Europea 6 maggio 2003, n. 2003/361/CE relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese;

CONDIVISE le motivazioni in essa indicate e fatta propria la proposta del succitato Dirigente proponente;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore amministrativo, sanitario e dei servizi socio-sanitari, per le parti di rispettiva competenza;

DELIBERA

1. a parziale modifica della deliberazione n. 1075 del 15.5.2025, di proseguire con questa iniziativa, rivolta alla diffusione di un approccio di applicazione del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare (“Autocontrollo HACCP”) basato sulla conoscenza e corretta applicazione delle *Buone Pratiche di Igiene*, prorogando la sperimentazione e il progetto di semplificazione sistema HACCP attualmente in essere per ulteriori due anni, fatto salve diverse indicazioni regionali in materia eventualmente sopraggiunte;
2. di affidare il coordinamento e monitoraggio delle attività al Direttore del Dipartimento di Prevenzione o suo delegato e la gestione operativa ai servizi afferenti al Dipartimento Funzionale della Sicurezza Alimentare, ognuno per la parte di propria competenza;
3. di dare atto che ciò non comporta costi a carico del bilancio aziendale.

Documento firmato digitalmente e conservato secondo la normativa vigente.

Per il parere favorevole di competenza:

Il Direttore amministrativo	Mangione Patrizia
Il Direttore sanitario	Formentini Stefano
Il Direttore dei servizi socio-sanitari	Vescovi Paola

**Il Direttore generale
Benazzi Francesco**
