

**Scheda di Notifica all'A.C. da parte dell'OSA ai sensi del Reg.CE 178/2002 artt. 19 e 20**  
(Accordo Stato-Regioni Rep. n. 2334 del 28 luglio 2005 con modifiche)

All'ASL di	
Data	

**Dati del notificante (Operatore del Settore Alimentare)**

N° di riconoscimento comunitario	
Ragione Sociale	
Sede legale	
Sede/i operativa/e dello stabilimento	
Recapito (telefono, fax, PEC)	

**Informazioni sul prodotto:**  **Alimento**    **Mangime**    **Materiale a contatto (MOCA)**    **Altro.....**

Denominazione di vendita/identificazione del prodotto <i>(allegare eventualmente immagini ed etichetta del prodotto)</i>	
Marchio di fabbrica/nome commerciale	
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata	
Informazioni riportate in etichetta sulle condizioni di utilizzo (es. da cuocere, consumare tal quale), conservazione, ecc. <i>(allegare etichetta)</i>	
Elenco degli ingredienti	
Immagine/logo (descrizione)	
Tipologia di confezionamento	
Unità per ogni confezione	
Altre informazioni utili <i>(es. coadiuvanti tecnologici, caratteristiche chimico-fisiche come pH, Aw, Sale % e umidità %, ecc.)</i>	

**Informazioni sulla tracciabilità del prodotto**

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza/TMC	Da consumarsi entro ...../.....	Da consumarsi preferibilmente entro ...../.....	Da venderci entro: ...../.....
<i>Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare per relative singole date</i>			
Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)			
N° pallets	Peso per pallet		
N° colli	Peso per collo		
N° unità singole	Peso delle unità singole		
Stabilimento di produzione (nome, indirizzo, bollo CE)			
Altre informazioni utili			
Se il prodotto è importato	Dati dell'importatore		
	Documento di importazione		

**Descrizione dell'evento negativo**

Fonte della segnalazione	<input type="checkbox"/> esposto consumatore <input type="checkbox"/> segnalazione da punto vendita <input type="checkbox"/> notifica autorità di controllo <input type="checkbox"/> analisi in autocontrollo <input type="checkbox"/> segnalazione produttore <input type="checkbox"/> segnalazione episodio di MTA <input type="checkbox"/> altro .....
--------------------------	---

<b>Categoria di evento negativo</b>	<input type="checkbox"/> evento negativo che pone a rischio la salute del consumatore* (Allegato 4, punto A) <input type="checkbox"/> evento negativo di carattere normativo: i requisiti normativi non sono soddisfatti, ma la salute del consumatore non è a rischio (Allegato 4, punto B) <input type="checkbox"/> evento negativo legato alla qualità del prodotto: gli standard qualitativi determinati dal produttore e le caratteristiche attese dal consumatore per il tipo di alimento non sono soddisfatti, ma non vi è rischio per la salute umana in caso di consumo (Allegato 4, punto B) <input type="checkbox"/> altro .....
<b>Descrizione dell'evento negativo</b> <i>Relazione riassuntiva delle informazioni e delle valutazioni effettuate dall'OSA (presenza di sintomi potenzialmente correlati al consumo dell'alimento, popolazione esposta, probabile grado di assunzione dell'alimento, valutazione dell'effetto avverso associato al consumo dell'alimento a rischio, normali condizioni di utilizzo da parte del consumatore, informazioni fornite dall'OSA con l'etichettatura e la presentazione), comprendenti le attività svolte e le competenze interpellate, e la scelta a cui è pervenuto in merito alla categorizzazione del rischio dell'evento negativo.</i>	

**(\*) In caso di evento negativo che pone a rischio la salute del consumatore**

<b>Natura del pericolo</b>	<input type="checkbox"/> Biologico <input type="checkbox"/> Chimico <input type="checkbox"/> Fisico
<b>Descrizione</b>	
<b>Rilevato in data</b>	
<b>Rilevato a seguito di</b> <i>(es. analisi, esposto, segnalazione, ecc.)</i>	
<b>Se da analisi:</b>	<input type="checkbox"/> campionamento ufficiale <input type="checkbox"/> campionamento in autocontrollo <b>Data del prelievo</b> <b>Nome laboratorio di analisi</b> <b>Matrice</b> <b>Codice di lotto analizzato</b> <b>N° unità campionarie analizzate</b> <b>Metodo di analisi</b> <b>Risultati</b> <i>(allegare eventuali rapporti di prova)</i> <b>Data emissione Rapporto di Prova</b>
<b>Altre informazioni utili</b>	

**L'ALIMENTO/MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE/UTILIZZATORE FINALE?**     SI     NO

**Informazioni sulla distribuzione del prodotto**

<b>Quantità distribuite</b>	
<b>Tipologia distributiva</b> (dettaglio, ingrosso, ristorazione, ecc.)	
<b>Distribuzione geografica</b> (locale, regionale, nazionale, internazionale)	
Presenza e quantità stimata di prodotto che ha già raggiunto i consumatori	

**Trasportatore** (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

<b>Dati identificativi dell'impresa di trasporto</b>	
<b>Numero di targa del mezzo di trasporto</b>	
<b>Recapito</b>	

**Provvedimenti previsti/adottati dall'OSA e stato di avanzamento:** *indicare i provvedimenti individuati in relazione alla valutazione del rischio, le attività già avviate (es. blocco del prodotto, ritiro, informazione della rete commerciale e dei consumatori, richiamo, ecc.), lo stato di avanzamento e i termini stimati per completare le misure indicate.*

<b>Ritiro</b>	
<b>Richiamo (allegare modello Ministero della Salute)</b>	
<b>Informazioni trasmesse</b> <i>(cartelli per l'informazione dei consumatori, il richiamo del prodotto ed eventuali comunicati stampa, informazioni agli utilizzatori finali)</i>	
<b>Tempi previsti</b> per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa	

**Allegare alla notifica la lista di distribuzione del prodotto ai singoli clienti** *(vedi fac-simile)*

Nota: *Va fornito il maggior numero di informazioni possibile, al fine di permettere agli organi di controllo di valutare per grandi linee, già in fase precedente all'avvio di verifica materiale presso l'impresa, l'appropriatezza delle misure adottate dall'impresa stessa ai fini della tutela della salute pubblica.*

