

ASL8

NP/2016/ 0006264 del 07/03/2016 ore 09.53


Vedeme Servizio Affari Legali

Assegnatario: DIREZIONE AMMINISTRATIVA

Classifica: 1.3.11



Al Direttore Amministrativo
SEDE

Oggetto:  C/ ASL n. 8 RG n. 3098/2014. Comunicazione esito della lite.

Scriviamo con riferimento alla causa in epigrafe per comunicare che la stessa è stata favorevolmente decisa per l'Azienda con la sentenza n. 523/2016 che si allega in uno alla presente (All. 1) con la quale il Tribunale di Cagliari ha rigettato il ricorso introduttivo compensando le spese del giudizio.

Con la presente si chiede pertanto di voler procedere alla liquidazione delle stesse come quantificate nella nota spese che si allega (All. 2), redatta nel rispetto dell'art. 8 del Regolamento del Servizio Affari Legali come modificato con Deliberazione n. 1473 del 21 dicembre 2015 nonché opportunamente vagliata dal dirigente Avvocato Paola Trudu (All. 3) come previsto all'art. 11 (punto III c) del citato Regolamento.

In merito si precisa che sulla somma anzidetta è stata operata sia la trattenuta del 5% relativa alle spese generali di funzionamento sostenute dalla ASL 8 di Cagliari sia del 50% a mente degli artt. 8 e 11 del Reg. cit.

Distinti saluti.

(Avv. Carlo Diana)



(Avv. Paola Trudu)



ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE

N. 234 DEL 15 MAR. 2016

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO ~~IL DIRETTORE SANITARIO~~
~~Dott.ssa Antonella Carreras~~ ~~Dott. Pier Paolo Pani~~

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dott.ssa Savina Ortu

Il presente allegato è composto di n° 3 fogli.

IL RESPONSABILE AFFARI LEGALI
(Avv. Paola Trudu)

All. c.s.

Al Direttore Amministrativo
SEDE

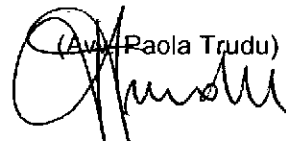
Oggetto: Su Tianu Sardu c/ ASL n. 8. R.G. n. 3098/2014.

Attestazione/verifica sullo svolgimento dell'attività professionale di cui alla relativa nota spese.

Con riferimento alla causa in oggetto si comunica che la scrivente, nella propria qualità di Responsabile del Servizio Affari legali aziendale, presa visione della relativa nota spese presentata dall'Avv. Carlo Diana, dichiara che la stessa è

- conforme all'attività professionale effettivamente prestata;
- corretta nella sua quantificazione in quanto redatta secondo il tariffario professionale (D.M. 55/2014);
- conforme alle disposizioni di cui al Regolamento aziendale della SSD Affari Legali come modificato dalla Deliberazione n. 1473 del 21 dicembre 2015.

Distinti saluti.

(Avv.) Paola Trudu


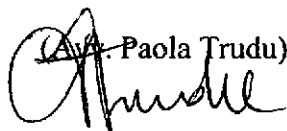
NOTA SPESE

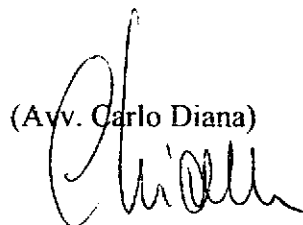
(Artt. 1 – 11 D.M. 55/2014)

Nella causa iscritta al n. di R.G. 3098/2014 pendente nanti il Tribunale Ordinario di Cagliari promossa da Su Tianu Sardu nei confronti della ASL n. 8.

Valore della causa: da €. 1.101,00 a €. 5.200,00

FASI	COMPENSO
Fase di studio della controversia	€. 405,00
Fase introduttiva del giudizio	€. 405,00
Fase istruttoria e/o di trattazione	€. 810,00
Fase decisionale	€. 810,00
Compenso tabellare ex art. 4, comma 5	€. 2.430,00
A dedurre 5% per spese generali generali di funzionamento (Art. 11 Reg. Affari Legali)	€. 121,50
Totale	€. 2.308,50
A dedurre 50% (art. 8 Reg. Affari Legali)	€. 1.154,25
Totale dovuto	€. 1.154,25

(Avv. Paola Trudu)


(Avv. Carlo Diana)


16
4

Sentenza n. 523/2016 pubbl. il 17/02/2016
RG n. 3098/2014

N



REPUBBLICA ITALIANA
IN NOME DEL POPOLO ITALIANO
TRIBUNALE ORDINARIO di CAGLIARI
SEZIONE SECONDA CIVILE

Il Tribunale di Cagliari, in composizione monocratica, in persona del giudice dott. Valeria Pirari, ha pronunciato la seguente

SENTENZA

nella causa iscritta al numero 3098 del ruolo generale degli affari contenziosi civili dell'anno 2014 promossa da:

~~.....~~ V.le Elmas n.188, in persona del suo titolare Sig. Salvatore Faedda, residente in Quart S.Elena, elettivamente domiciliato presso lo studio dell'avv. Marcello Meloni, che la rappresenta e difende in forza di procura stesa a margine del ricorso

-ricorrente-

Contro

AZIENDA SANITARIA LOCALE N°8 CAGLIARI in persona del Direttore Generale e legale rappresentante pro tempore Dott. Emilio Salvatore Simeone rappresentato e difeso, giusta procura speciale resa a margine della memoria difensiva dall'avv. Carlo Diana legale interno dell'Ente, elettivamente domiciliato nell'ufficio legale dell'Ente medesimo in Selargius

-resistente-

All'udienza del 17/02/2016, fatte precisare le conclusioni di cui in appresso, ha dato lettura del seguente dispositivo

CONCLUSIONI

Nell'interesse della ricorrente:

"voglia l'intestato Tribunale:



a) Accertando e dichiarando la nullità o disponendo l'annullamento dell'ordinanza ingiunzione Rep. N. 21 del 17.02.2014, notificata il 19.03.2014, emessa il 17.02.2014 dal responsabile dell'Ufficio di depenalizzazione dell'Asl di Cagliari.
Con vittoria di spese da distrarsi in favore del sottoscritto difensore anticipatorio".

Nell'interesse del resistente:


"il Sig. Giudice Ill.mo voglia, rigettata ogni avversa contraria istanza, eccezione e/o deduzione:

- rigettare l'opposizione e convalidare l'ordinanza-ingiunzione Rep. n.21 del 17.2.2014 emessa dal Responsabile dell'Ufficio di depenalizzazione della Asl 8 di Cagliari;
- con vittoria di diritti ed onorari di causa."

MOTIVI DELLA DECISIONE

Con ricorso depositato in data 07.04.2014, la [redacted] titolare [redacted] ha proposto opposizione avverso l'ordinanza ingiunzione Rep. n. 1 del 17.02.2014, notificata in data 19.03.2014, emessa il 17.02.2014 dalla Asl di Cagliari, con la quale, rigettate le osservazioni di cui agli scritti difensivi proposti contro il verbale n. 27 prot. 12346 del 26.10.2011 del servizio veterinario della Asl di Cagliari, gli era stato ordinato il pagamento della somma complessiva di Euro 2.007,20, di cui Euro 2.000,00 per sanzione amministrativa ed Euro 7,20 per spese di notifica, per avere egli disatteso le procedure predisposte nel piano di autocontrollo, effettuando il decongelamento dei prodotti ittici (tonni interi congelati) su pedane sistemate sul pavimento della cucina dello stabilimento e non in cella frigo a 4°, esponendo che:

- in data 13.09.2011, era stato effettuato un controllo ad opera degli incaricati del Dipartimento di Prevenzione, Servizio Veterinario area B, Igiene degli alimenti di origine Animale e loro derivati, della Asl 8 di Cagliari, presso la sede della ditta, all'esito del quale le era stato contestato di avere disatteso le procedure predisposte dal piano di autocontrollo, effettuando il decongelamento dei prodotti ittici (tonni interi congelati) su pedane sistemate sul pavimento della cucina dello stabilimento anziché su una cella frigo a 4°, e le era stata applicata la sanzione amministrativa di

- € 2.000,00, oltre alle spese di notifica, ed era stata emanata, successivamente, dalla Asl di Cagliari l'ordinanza ingiunzione impugnata;
- il predetto provvedimento era del tutto illegittimo in quanto adottato in data 17.02.2014, a distanza di oltre due anni e mezzo dall'invio delle osservazioni al processo verbale del 13.09.2011, in violazione della normativa di cui alla l. 241/90 e dei principi comunitari, sulla ragionevole durata del procedimento amministrativo, e in quanto fondato sulla semplice constatazione visiva del fatto che sulle pedane della cucina risultassero riposti in modo ordinato alcuni tonni, già scongelati in linea con le procedure regolamentari e in linea al piano di autocontrollo, anziché sull'analisi del prodotto in lavorazione e/o su misurazioni della temperatura del prodotto;
 - i dipendenti ivi presenti (il  titolare della ditta, al momento dell'ispezione era fuori sede), avevano chiesto agli ispettori di verificare la temperatura dei prodotti, ma i verbalizzanti si erano limitati a riportare una loro opinione non suffragata da alcuna verifica concreta, mentre se avessero verificato la temperatura, avrebbero constatato che la stessa era quella di un tonno già scongelato pronto per la lavorazione;
 - il procedimento di lavorazione si era svolto nel seguente modo: il 13.09.2011, verso le 9,20, alcuni tonni, dopo essere stati scongelati in cella frigo alla temperatura di 4°, erano stati prelevati dalla cella suddetta e riposti sulle pedane della cucina pronti per essere lavorati; il responsabile della Asl era intervenuto in sede, al fine di eseguire dei campionamenti sui prodotti dell'azienda (verbale 115/F0/11), verso le 9,30, in un momento in cui i tonni si trovavano temporaneamente fuori dalla cella frigo e la temperatura ideale era già stata raggiunta, secondo le modalità indicate nel piano di autocontrollo, per essere sottoposti alla fase di lavorazione; le pedane su cui erano stati riposti i pesci erano state previamente igienizzate ed era stata anche misurata la temperatura del prodotto (di 8°C al cuore e di 0° gradi esterna), idonea a consentire la lavorazione dei tonni mediante l'apposita sega elettrica; la procedura di lavorazione prevedeva che i tonni, raggiunta la temperatura ideale, potessero essere tagliati, messi negli appositi contenitori e successivamente portati a cottura;
 - il giorno 13.09.2011, nel momento dell'accertamento Asl, i tonni erano 18 e avevano peso mediamente di 30/35 kg. ciascuno, per un totale di 565 kg.; alle ore 12.00 della medesima giornata i tonni sistemati sulla pedana erano già stati tagliati,



- messi negli appositi contenitori e stoccati in cella; alle ore 15.00 i tonni, appena terminata la fase di cottura, erano stati riposti nell'abbattitore per il raffreddamento;
- era prassi comune nelle unità di trasformazione (artigianali, industriali), accettata anche dall'autorità di controllo, decongelare i pesci e in particolare i tonni, ad aria, con temperature non superiori ai 21°, mentre, per poter sottoporre i pesci alla successiva operazione di taglio, era necessario che gli stessi si trovassero ad una temperatura non superiore ai -3°C per ragioni di consistenza delle carni;
 - nel caso di specie, dalla semplice osservazione dei pesci esposti all'aria, non era stato possibile rilevare l'entità dello scambio termico e neanche dunque il fatto che esso fosse idoneo al raggiungimento di elevate temperature e alla proliferazione di eventuali microrganismi contaminati.

Costituitasi con memoria difensiva depositata in data 19.6.2011, Azienda Sanitaria Locale n°8 Cagliari, ha chiesto il rigetto dell'opposizione e la convalida dell'ordinanza-ingiunzione rep. n. 21 del 17.2.2014, eccependo, in merito all'asserita illegittimità del provvedimento sanzionatorio in quanto adottato a distanza di oltre due anni e mezzo dall'invio degli scritti difensivi, l'inapplicabilità della disciplina di cui alla L. n. 241/1990, al procedimento disciplinato dalla L. n. 689/1981, prevalendo, in tema di illeciti amministrativi, quella dettata dalla L. n. 689/1981, sicché il termine di emissione dell'ordinanza di ingiunzione, in assenza di altri termini specifici previsti dalla L. n. 689/1981, era quello di cinque anni, previsto dall'art. 28 della medesima legge, decorrenti dal giorno in cui la violazione era stata commessa, ed esponendo che:

- la condotta dell'opponente era stata posta in essere in violazione delle disposizioni previste dall'art. 5 1° comma del Reg. CE n. 852/2004 nonché di quelle del piano di controllo della stessa parte ricorrente;
- i fatti posti a fondamento del verbale n. 27/TDP prot.n. 12346 del 25.10.2011 notificato alla parte ricorrente in data 5.11.2011, consistenti nell'accertamento della presenza di tonni interi congelati su delle pedane sul pavimento della cucina dello stabilimento non erano state oggetto di contestazione, riferendosi l'opposizione alla mancata misurazione della temperatura dei tonni da parte dei tecnici incaricati dalla Asl;
- in data 13.9.2011, data dell'accertamento dei fatti sanzionati, non era stato effettuato alcun rilievo termometrico in quanto del tutto ininfluenza ai fini dell'accertamento dei fatti illeciti, consistenti nell'aver disatteso le procedure previste nel piano di



- autocontrollo aziendale come previsto dal 1° comma dell'art. 5 del reg. CE n. 852/2004 il quale prevedeva che gli operatori del settore alimentare dovessero predisporre ed osservare le procedure basate sui principi del sistema di HACCP codificate nel piano di autocontrollo;
- il piano di autocontrollo predisposto dalla parte opponente, nella parte riguardante lo scongelamento dei prodotti ittici, poi prevedeva che: *"(..) al controllo del funzionamento dell'impianto di raffreddamento per il rispetto della catena del freddo durante la lavorazione del prodotto; allo scopo la linea di lavorazione ha previsto un apposito frigorifero in grado di garantire durante tutta la fase di scongelamento una temperatura non superiore a 4°C; al rapido stoccaggio in cella frigo del prodotto subito dopo il scongelamento a temperature a +2°C o alla immediata lavorazione"*, mentre nulla diceva in merito alla temperatura "ideale" per la lavorazione, considerando le sole temperature degli ambienti nei quali il prodotto doveva essere conservato e imponendo una continuità della catena del freddo;
 - nel caso di specie, tra la lavorazione del primo tonno e l'ultimo (avvenuta alle ore 12,00) sarebbero trascorse tre ore, durante le quali i tonni, in attesa di essere lavorati, avrebbero continuato il loro scongelamento, con la conseguenza che "l'immediata lavorazione" alla quale faceva riferimento il piano di autocontrollo era in realtà avvenuta, per l'ultimo tonno selezionato, dopo tre ore, con la conseguenza che era stata violata la procedura sul piano di autocontrollo (secondo cui il trasferimento del prodotto dalla cella frigo doveva essere graduale, man mano che la lavorazione di sezionamento procedeva) e delle buone pratiche di lavorazione
 - il "codex alimentarius" (CAC/RCP 52-2003) escludeva poi il scongelamento dei prodotti della pesca a temperatura non controllata e, per la conservazione del prodotto congelato, così come il Reg. CE 853/04 All. III Sez. VIII, prevedeva temperature non superiori a quelle del ghiaccio fondente (0-2°), facendo sempre riferimento, con riguardo alle operazioni di scongelamento, ad ambienti con condizioni termo-igrometriche controllate, non presenti nella cucina della ditta opponente.

Il ricorso è infondato e deve pertanto essere rigettato.

Risulta in particolare dal processo verbale (n°27/Tdp) di constatata violazione delle norme concernenti il REG 852/2004/CE e di notifica delle violazioni stesse che: *"in data*



13/09/2011 alle ore 9.30 nel Comune di Cagliari presso lo stabilimento [REDACTED], era stata constatata "la violazione di cui al comma 1, art. 5 REG 852/2004, sanzionato all'art. 6 punto 8 del Decreto Legislativo 6 Novembre 2007 n. 193, commessa dal Sig. Salvatore Faedda nato a Cagliari il 06.08.1953 e residente a Quartu S.Elena via Merello n. 106, rappresentante legale della Società [REDACTED] sita in Cagliari [REDACTED] in quanto" aveva disatteso le procedure predisposte nel piano di autocontrollo, effettuando il decongelamento dei prodotti ittici (tonni interi congelati) su delle pedane nel pavimento della cucina dello stabilimento e non in cella frigo a 4°C.

L'art. 5, comma 1, REG. 852/2004, pone in particolare a carico degli operatori del settore alimentare l'obbligo di predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, individuati nei seguenti:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

La medesima norma stabilisce poi che, qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, gli operatori del settore alimentare debbano riesaminare la procedura e apportarvi le necessarie modifiche.

L'art. 6, punto 8, del Decreto Legislativo 6 Novembre 2007 n. 193, nel dettare poi le sanzioni amministrative in caso di violazione del predetto regolamento, ha previsto che "La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000 (in misura ridotta: euro 2.000)", intendendosi dunque tra esse anche la condotta di chi non



provveda o provveda non correttamente ad applicare le procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.

Si legge nel piano HACCP in atti che, con riguardo alla fase di scongelamento del tonno congelato, si sarebbe dovuto controllare il rispetto della catena fredda e che, allo scopo, l'azienda aveva previsto un frigorifero apposito in grado di garantire, durante tutta la fase di scongelamento, una temperatura non superiore a 4° centigradi, che la temperatura sarebbe dovuta essere controllata durante la lavorazione e registrata nella scheda prodotti in lavorazione e che, dopo il scongelamento, si sarebbe proceduto al rapido stoccaggio in cella frigo del prodotto a temperatura non superiore a +2 C° ovvero al rapido passaggio alla lavorazione successiva.

Ora, l'opponente ha contestato l'operato degli accertatori sostenendo che essi non avevano effettuato alcuna misurazione della temperatura del prodotto, ciò che avrebbe dimostrato come la stessa fosse quella di un tonno già scongelato pronto per la lavorazione, posto che, al momento dell'arrivo del personale, i tonni si trovavano soltanto momentaneamente fuori dalla cella frigo in quanto era stata già raggiunta la temperatura ideale per la lavorazione, conformemente alle modalità indicate nel piano di autocontrollo, e il prodotto era pronto per tagliato con l'apposita sega elettrica.

A ben vedere però, il piano HACCP prevede che dopo il scongelamento si proceda al rapido stoccaggio in cella frigo del prodotto a temperature non superiori a +2 C° o al rapido passaggio alla lavorazione successiva, che, come previsto dal diagramma alla pagina 1, consiste nella cottura-raffreddamento del prodotto, mentre il taglio è previsto come operazione immediatamente successiva e precedente a quella della salatura-aromatizzazione.

Secondo quanto sostenuto dallo stesso ricorrente, i tonni rinvenuti dagli operatori alle 9:30 erano 18 e pesavano mediamente 30-35 kg l'uno, per un totale di 565 kg, alle 12:00 erano stati già tagliati, messi negli appositi contenitori e stoccati in cella, e alle 15:00, terminata la fase di cottura, riposti nell'abbattitore per il raffreddamento.

Appare dunque evidente come fosse indifferente, nel caso di specie, accertare la temperatura dei prodotti rinvenuti, posto che era stata disattesa l'indicazione che, come si è detto, prevedeva il rapido passaggio all'operazione successiva.

Il mantenimento infatti di tutti i tonni per due ore e mezza fuori dalla cella frigorifera, prima di procedere allo stoccaggio in cella frigo ovvero alla fase di cottura, costituisce in sé elemento di rischio, la cui gravità è astrattamente e in via generale disciplinata dal piano (e dal regolamento citato), il quale, sia pure prevedendo genericamente che il passaggio



all'operazione successiva dovesse avvenire rapidamente, senza specificarne con esattezza i tempi, risponde all'esigenza di evitare che la permanenza del prodotto fuori dalla cella frigo possa comportarne l'ammaloramento.

Il controllo del rispetto della catena del freddo durante tutta la fase della lavorazione del resto costituisce adempimento degli operatori dell'azienda, unitamente a quello della sua registrazione nella scheda prodotti in lavorazione, di cui non vi è traccia nella documentazione prodotta.

Costituendo dunque la condotta posta in essere un illecito di mero pericolo, il quale è ravvisabile, indipendentemente dall'eventuale presenza di microrganismi patogeni, allorquando non siano rispettate tutte le prescrizioni, compresa quella generale del controllo e del rispetto della catena del freddo, cui la modalità del passaggio alla successiva lavorazione, individuata nel termine "rapido", costituisce un mero corollario, deve ritenersi che l'assenza di prova in ordine al rispetto delle norme riguardanti la fase della lavorazione successiva (ivi compreso il controllo della temperatura spettante alla ditta), in uno con la violazione del criterio della rapidità, ammesso dalla stessa parte ricorrente (non si capisce perché, proprio in considerazione della quantità dei prodotti sottoposti a lavorazione, essi siano stati portati fuori dalla cella frigo tutti assieme e non mano a mano che si concludevano le lavorazioni per ciascuno di essi), costituisca indice della fondatezza del rilievo operato dalla Asl intervenuta, con conseguente

con conseguente infondatezza del ricorso proposto.

Per quanto detto, il ricorso deve essere rigettato.

Considerato che la parte resistente non ha prodotto documentazione attestante le spese sostenute, nulla deve essere disposto in merito alle spese del giudizio.

P.Q.M.

Il Giudice, definitivamente pronunciando, così provvede:

rigetta il ricorso;

nulla disposte in ordine alle spese del giudizio.

Così deciso in Cagliari, il 17 febbraio 2016.

Il Giudice
Dott.ssa Valeria Pirari



Sentenza n. 523/2016 pubbl. il 17/02/2016
RG n. 3098/2014

pagina 9 di 9

Firmato Da: PIRARI VALERIA Emesso Da: POSTECOM CA3 Serial#: 38594



8