CHECKLIST OPERATIVA CASS. PEN. VII, 27/10/26 N° 37474

Checklist specifica per il controllo della carne congelata

Questa checklist traduce in verifiche pratiche gli elementi valorizzati dalla Cassazione e aggiunge le verifiche documentali utili a rendere completo l'accertamento.

- ☐ Identificare il tipo di carne: bovina, suina, avicola o altra specie.
- ☐ Quantificare il prodotto rinvenuto e descrivere le modalità di pesatura.
- ☐ Indicare il luogo esatto di rinvenimento e la destinazione alla somministrazione.
- ☐ Rilevare marca, modello e tipologia dell'attrezzatura utilizzata.
- ☐ Verificare se il prodotto risulta congelato autonomamente dall'esercente.
- ☐ Verificare la presenza o assenza di abbattitore e documentare il dato.
- ☐ Rilevare la temperatura del congelatore e, quando previsto, quella del prodotto, indicando strumento e modalità di misurazione.
- ☐ Descrivere brina e cristalli di ghiaccio, specificando dove sono localizzati e quanto sono evidenti.
- ☐ Descrivere eventuali bruciature da freddo e alterazioni superficiali.
- ☐ Descrivere colore, consistenza e altre caratteristiche osservabili, senza formulare diagnosi non supportate.
- ☐ Verificare confezioni, etichette, date e identificazione dei prodotti.
- ☐ Verificare la tracciabilità e le procedure di autocontrollo pertinenti.
- ☐ Realizzare fotografie panoramiche e di dettaglio, identificando i singoli prodotti.
- ☐ Raccogliere le dichiarazioni dell'operatore, distinguendole dalle osservazioni dirette degli accertatori.
- ☐ Valutare con il personale sanitario competente la necessità di campionamenti o ulteriori accertamenti.
- ☐ Individuare e motivare la specifica violazione contestata e gli eventuali provvedimenti conseguenti.

Quali elementi devono essere descritti nel verbale?

La sentenza insegna che la qualità dell'accertamento dipende dalla precisione della descrizione dei fatti.

Non è sufficiente scrivere «Carne congelata in cattivo stato di conservazione, con necrosi da freddo».

È preferibile descrivere ciò che l'operatore ha effettivamente osservato:

- «Sulla superficie del prodotto è presente uno strato evidente di brina».
- «Sono visibili cristalli di ghiaccio di dimensioni e distribuzione anomale».

- «La superficie presenta aree biancastre e disidratate compatibili con bruciature da freddo».
- «Il prodotto presenta una consistenza particolarmente dura al tatto».
- «Il colore risulta alterato nelle zone indicate nella documentazione fotografica».
- «Il prodotto è conservato in un congelatore a colonna; non è stato rinvenuto un abbattitore nell'attività».
- «Il titolare riferisce che il congelamento è stato effettuato direttamente presso l'esercizio».

La locuzione «compatibile con» va utilizzata solo quando è effettivamente sostenuta dall'osservazione o dalla valutazione tecnica. Se l'operatore non possiede le competenze per formulare una diagnosi, deve limitarsi a descrivere le caratteristiche visibili e riportare separatamente la valutazione del personale sanitario.

La differenza tra un verbale debole e un verbale solido

Verbale generico	Verbale analitico
«Carne alterata»	Descrizione delle alterazioni visibili e della loro localizzazione
«Prodotto congelato male»	Indicazione dell'attrezzatura, delle modalità riferite e delle condizioni riscontrate
«Presenza di necrosi»	Descrizione delle caratteristiche osservate e attribuzione dell'eventuale valutazione tecnica al personale competente
«Mancanza di abbattitore»	Indicazione delle verifiche effettuate e della situazione concreta dell'attività
«Carne non idonea»	Indicazione degli elementi obiettivi che sostengono la contestazione

Modello di verbale/relazione di accertamento

Il modello seguente è pensato per la documentazione di un controllo relativo alla conservazione di carne congelata. Va adattato alle competenze dell'organo accertatore e alle procedure dell'autorità sanitaria.

VERBALE DI ACCERTAMENTO / RELAZIONE DI SERVIZIO

Oggetto: Controllo igienico-sanitario presso esercizio di somministrazione – rinvenimento di prodotti carnei congelati – accertamento delle modalità e delle condizioni di conservazione.

In data _____, alle ore _____, gli operanti _____, appartenenti a _____, unitamente a _____, in servizio di controllo presso l'esercizio denominato _____, sito in _____, gestito da _____, procedevano a verifica dei locali e delle attrezzature utilizzate per la conservazione degli alimenti.

Nel corso dell'ispezione, all'interno di _____, venivano rinvenuti prodotti carnei congelati, così identificati:

- tipologia: _____;
- specie animale: _____;

- quantità complessiva: _____;
- confezionamento: _____;
- luogo di conservazione: _____;
- destinazione dichiarata: _____.

1. Modalità di conservazione

Il prodotto risultava conservato in _____, marca/modello _____.

La temperatura rilevata era pari a _____ °C, misurata mediante _____, con modalità _____.

In relazione alle attrezzature presenti, si constatava quanto segue: _____.

Il titolare/detentore dichiarava: «_____».

2. Caratteristiche direttamente osservate

Durante l'ispezione si rilevavano le seguenti caratteristiche:

- presenza/assenza di brina: _____;
- presenza/assenza di cristalli di ghiaccio: _____;
- eventuali bruciature da freddo: _____;
- alterazioni visibili del colore: _____;
- caratteristiche della consistenza: _____;
- eventuali anomalie delle confezioni: _____;
- ulteriori elementi obiettivi: _____.

Le caratteristiche sopra descritte venivano documentate mediante fotografie numerate da _____ a _____, allegate al presente atto.

3. Attrezzature e procedure

Si rilevava la presenza/assenza di abbattitore e delle ulteriori attrezzature pertinenti: _____.

Venivano acquisiti o esaminati, ove disponibili, i seguenti documenti: _____.

Le dichiarazioni dell'interessato in ordine alle modalità e ai tempi di congelamento erano le seguenti: _____.

4. Valutazione e atti conseguenti

Sulla base degli elementi direttamente osservati e documentati, nonché delle eventuali valutazioni formulate dal personale sanitario intervenuto, si procedeva a _____.

La qualificazione giuridica dei fatti veniva effettuata in relazione a _____, salva ogni ulteriore valutazione dell'autorità competente.

Venivano adottati i seguenti provvedimenti: _____.

Eventuali campionamenti venivano effettuati secondo le procedure applicabili, con indicazione di _____.

5. Allegati

1. Documentazione fotografica;
2. identificazione e descrizione dei prodotti;
3. eventuali schede di rilevazione della temperatura;
4. eventuali documenti acquisiti;
5. eventuali verbali di campionamento;
6. eventuali relazioni del personale sanitario.

Letto, confermato e sottoscritto, ove previsto.

Luogo e data _____

Gli operanti _____

Avvertenza: questo è un modello descrittivo e non sostituisce i verbali ufficiali di ispezione, campionamento, sequestro o contestazione previsti dalla normativa e dalle procedure applicabili.

Giovanni Paris