

# **VOIHOTELS S.p.A.**

**Modello di organizzazione, gestione e controllo  
(ai sensi del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231)**

**PARTE SPECIALE -4-**

Delitti contro l'industria e il commercio

## **INDICE**

### **PARTE SPECIALE -4-**

- 1. IL REATO DI CUI ALL'ART. 25 *BIS1* D.LGS 231/01.....2**
- 2. PROCESSI SENSIBILI, SOGGETTI DESTINATARI E OBIETTIVI DELLE DISPOSIZIONI  
CONTENUTE NELLA PARTE SPECIALE 4. ....2**
- 3. PRINCIPI GENERALI DI COMPORTAMENTO E PROCEDURE DI PREVENZIONE. ....2**
- 4. I CONTROLLI DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA (ODV).....2**

## **1. I reati di cui all'art. 25 *bis*1 D.Lgs 231/01**

La presente Sezione di Parte Speciale è finalizzata a prevenire la commissione del reato di "Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine" (art. 516 c.p.).

La fattispecie, introdotta tra i reati presupposto della responsabilità amministrativa degli enti dalla Legge 99/09, punisce chiunque ponga in vendita o metta altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari prive del requisito della genuinità.

## **2. Processi sensibili, soggetti destinatari e obiettivi delle disposizioni contenute nella Parte Speciale.**

Il Processo Sensibile rilevante rispetto alla potenziale commissione della fattispecie di reato oggetto della presente Sezione è ravvisabile nello svolgimento dell'attività di ristorazione.

La presente Sezione di Parte Speciale ha lo scopo di fornire all'OdV ed ai responsabili delle funzioni aziendali che con lo stesso cooperano, gli strumenti operativi per esercitare le attività di controllo, monitoraggio e verifica che possano rivelarsi opportune al fine di impedire la realizzazione della condotta illecita precedentemente descritta.

## **3. Principi generali di comportamento e procedure di prevenzione.**

Ciascuna struttura alberghiera deve essere dotata del piano di autocontrollo di cui al d. lgs. 193/07 (c.d. HACCP).

Nel manuale HACCP sono individuati i soggetti responsabili dell'applicazione del piano di autocontrollo. Le procedure di autocontrollo sono testate con cadenza bimestrale e i risultati delle attività di audit sono conservati presso le singole strutture alberghiere interessate.

Il personale addetto alla manipolazione e somministrazione di cibi e bevande riceve una formazione specifica.

## **4. Le verifiche dell'Organismo di Vigilanza.**

Gli organi sociali, i dirigenti e i dipendenti di VOIHOTELS devono rispettare i principi generali contenuti nel Codice Etico e nella Parte Generale del Modello nonché all'interno del paragrafo 3 della presente Sezione di Parte Speciale.

I controlli dell'OdV sono effettuati in applicazione e coerenza con le singole procedure previste nel manuale HACCP delle singole strutture, che individua la funzione responsabile della loro applicazione.

L'OdV ha la facoltà di esercitare le attività di controllo e verifica che possano rivelarsi opportune. A tal fine, all'OdV viene garantito libero accesso a tutta la documentazione aziendale rilevante, compresa quella relativa agli accertamenti compiuti in autonomia dai responsabili delle funzioni o dai responsabili dell'attività di auditing interno.

L'Organismo di Vigilanza può anche intervenire a seguito di segnalazioni ricevute.