

# **PIANO REGIONALE INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE**

**(PNI-MANCP 2015-2018; PNP 2014-2018)**



**ANNO 2018**



**PIANO REGIONALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE**  
(PNI-MANCP 2015-2018; PNP 2014-2018)  
**PROGRAMMAZIONE 2018**

**INDICE**

**PREMESSA**

**1. INTRODUZIONE**

**2. OBIETTIVI STRATEGICI DEL PIANO 2015 – 2018**

**3. OBIETTIVI E PRIORITÀ PER L'ANNO 2018**

**4. CARATTERISTICHE DEL PIANO REGIONALE**

4.1 Autorità competenti: definizione e compiti

4.2 Punti di contatto delle Aziende Sanitarie e dei Laboratori ufficiali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Agenzia regionale per la Protezione Ambientale)

4.3 Scheda rilevazione unità organizzative e risorse umane - anno 2018

4.4 Dati regionali 2018

4.5 Attività di formazione

**5. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI**

5.1 Programma dei Servizi Veterinari

5.2 Programma dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione – SIAN

5.2.1 Sicurezza nutrizionale degli alimenti e promozione della salute

5.2.2 Sicurezza degli alimenti

5.2.3 Attività di controllo ufficiale 2018: controllo ufficiale - attività ispettiva sulle imprese

5.3 Indicazioni generali

**6. AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI**

**7. MONITORAGGIO**

**8. FLUSSI INFORMATIVI**

**9. NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**ALLEGATO 1** – Rendicontazione Servizi Veterinari

**ALLEGATO 2** – Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione – SIAN

**ALLEGATO 3** – Monitoraggio

## **PREMESSA**

*“La sicurezza alimentare esiste quando tutte le persone in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico a una quantità di cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le loro esigenze dietetiche e preferenze alimentari per una vita attiva e sana” (FAO, 1996).*

## 1. INTRODUZIONE

Il Piano Regionale Integrato della Sicurezza Alimentare e Nutrizionale costituisce il principale documento di programmazione dei Servizi che si occupano di prevenzione e controllo in sicurezza alimentare, nutrizionale e sanità pubblica veterinaria e si inserisce in un programma più generale di azioni che promuovono un'alimentazione sana, sicura e sostenibile, orientate ad obiettivi di prevenzione delle malattie alimentari e delle patologie cronico degenerative, e dunque, in ultima analisi, al miglioramento della qualità della vita della comunità e del singolo.

Data la valenza pluriennale del Piano è di fondamentale importanza un richiamo al programma europeo "Salute 2020: una politica di riferimento europea a sostegno di un' azione trasversale ai governi e alle società per la salute e il benessere ", documento redatto da OMS Europa attraverso un lavoro di revisione sui determinanti sociali della salute e sul divario di salute, una indagine sulla *governance* per la salute nel XXI secolo e uno studio dell'Ocse sugli aspetti più propriamente economici degli interventi di sanità pubblica. Tale documento rappresenta quindi il riferimento principe per la pianificazione delle strategie di intervento territoriali rivolte a realizzare i due obiettivi individuati da salute 2020:

- il miglioramento della salute per tutti e la riduzione delle disuguaglianze sanitarie
- il miglioramento della *leadership* e della partecipazione alla *governance* della salute.

Le azioni di politica sanitaria si sviluppano attraverso quattro settori prioritari, interconnessi, interdipendenti e che si rafforzano reciprocamente:

1. investire sulla salute attraverso un approccio che copra l'intero corso della vita oltre che attraverso la responsabilizzazione degli individui;
2. affrontare le maggiori sfide per la salute della Regione quali le malattie croniche e le malattie trasmissibili;
3. rafforzare i sistemi sanitari centrati sull'individuo, implementare la capacità di valutazione e sviluppo della salute pubblica e la capacità di risposta alle emergenze;
4. creare comunità dinamiche in grado di rispondere in modo proattivo a situazioni nuove o ostili oltre che un ambiente a supporto di queste comunità.

Il richiamo alle politiche sanitarie europee guida l'integrazione di programmi legati a riferimenti tecnici, scientifici e normativi con programmi connessi a più ampi contesti epidemiologici, sociali, ambientali ed economici rivolti all'obiettivo che unisce tutto: la salute del singolo e della comunità.

Il Piano:

- dà attuazione concreta a quanto promosso dalla UE sviluppando l'integrazione tra le attività previste dai diversi strumenti di pianificazione sovraordinati e regionali (PNP, Guadagnare Salute, PNI- MANCP, PRP);
- fornisce idoneo supporto allo sviluppo di azioni che rispondono all' esigenza di una gestione allargata dei rischi per la salute derivanti da stili di vita e condizioni socio ambientali;
- offre l'opportunità di tutelare la salute umana, la salute degli animali e la salute degli ecosistemi attraverso una visione globale e un approccio sistemico ai tre settori.

Importante strumento di riferimento a sostegno di questo approccio globale è la strategia adottata OMS, FAO, CDC, OIE, CE e altri: "One Health, One Medicine, One World". Si tratta di una concezione oggi quanto mai attuale, che esprime la consapevolezza scientifica della necessità di un approccio collaborativo multidisciplinare che considera la salute come il prodotto di una interazione tra persone, animali e ambiente.

Nel piano confluiscono in modo coordinato le attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari (SV) facenti parte dei Dipartimenti di Prevenzione (DIP) delle Aziende per l'Assistenza Sanitaria (A.A.S.) e delle Aziende Sanitarie Universitarie Integrate (ASUI), coordinate dall'Area Promozione Salute e Prevenzione della Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria, Politiche Sociali e Famiglia.

Oltre ai citati strumenti di pianificazione e alle indicazioni fornite dai Regolamenti Europei e dal Ministero della Salute con specifici piani e Linee di indirizzo, il Piano tiene conto dei risultati ottenuti, delle difficoltà incontrate, delle criticità emerse e dell'esperienza acquisita negli anni precedenti.

Il Piano conferma la strategia adottata nel quadriennio precedente per garantire e migliorare il livello di salute della popolazione, degli animali e dell'ambiente attraverso un approccio integrato degli interventi di promozione, prevenzione e controllo in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale e di sanità pubblica veterinaria e sviluppa gli obiettivi di alto livello strategico e di filiera, individuati dal PNI-MANCP 2015-2018 (redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento CE n.882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione, ed in conformità alla Decisione 2007/363/CE, che ne individua i requisiti fondamentali), in modo coordinato con i macro obiettivi previsti dal PNP 2014-2018 e dalle delibere della giunta regionale n. 2670 del 30 dicembre 2014 "Piano nazionale della prevenzione 2014-2018: recepimento ed approvazione preliminare dei programmi del Piano regionale della prevenzione 2014-2018 del Friuli Venezia Giulia" e n. 2365 del 27.11.2015 "Piano regionale della prevenzione 2014-2018 della regione Friuli Venezia Giulia: approvazione definitiva".

## 2. OBIETTIVI STRATEGICI DEL PIANO 2015 – 2018

Obiettivo generale del presente Piano è la tutela della salute umana e dei cittadini, mediante azioni di prevenzione, controllo e riduzione dei rischi biologici, fisici e chimici e nutrizionali che possono derivare dal consumo di alimenti e/o mangimi prodotti e/o commercializzati a livello regionale, partendo dalla salvaguardia della sicurezza delle produzioni agricole e della salute e benessere animale.

La sicurezza igienico – nutrizionale degli alimenti rappresenta un interesse primario della popolazione e coinvolge in modo trasversale e con differenti ruoli e responsabilità le istituzioni, i produttori, i consumatori ed il mondo scientifico.

Per garantire la sicurezza e la qualità nutrizionale degli alimenti occorre sviluppare le conoscenze e le competenze di tutti i “coinvolti” riguardo all’importanza di considerare la catena alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria, attraverso la vendita o erogazione di alimenti fino al loro consumo, e come anello strategico di un sistema che pone attenzione ad uno “sviluppo sostenibile”.

Il presente Piano, considerato lo specifico contesto territoriale locale, descrive il **“Sistema Regione FVG impegnato a favore di un’alimentazione sana, sicura e sostenibile”** che opera attraverso la promozione della qualità nutrizionale degli alimenti e l’attività dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale, sanità delle piante. Il documento declina gli obiettivi individuati dai citati piani nazionali.

Per maggior chiarezza e funzionalità si richiamano di seguito i più rilevanti documenti, di carattere generale e specifici di settore, da cui discendono gli obiettivi regionali:

- “Salute 2020”;
- PNP e PRP 2014-2018 delibera n. 2670 del 30.12.2014 e n. 2365 del 27.11.2015;
- Piano Nazionale Integrato di Controllo 2015-2018 (PNI-MANCP);
- Reg CE 882/2004;
- nuova strategia per la salute degli animali dell’Unione europea (2007-2013): “Prevenire è meglio che curare”;
- “Linee guida del Ministero della Salute per il funzionamento ed il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria”, approvate con accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013.
- Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti n. 854/2004/CE e n. 882/2004/CE”, rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016;

Si sottolinea come il punto 1.2.2.4 del PNP 2014-2018 inquadri la relazione tra PNI e PNP: “Il PNI è lo strumento sul quale si incardina tutta la programmazione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, mentre il PNP rappresenta la sede in cui alcuni elementi del PNI, previsti dal quadro logico, trovano il rafforzamento del quadro programmatico necessario”. La relazione tra il PNP e il PNI dovrà pertanto essere riprodotta anche a livello regionale.

Di seguito vengono quindi richiamati gli **obiettivi del PNI nell’ambito dei quali i Servizi SIAN e VET**, nell’esercizio delle funzioni del controllo ufficiale di specifica competenza, concorrono alla tutela dell’igiene e della sicurezza, della qualità merceologica e dell’impatto ambientale delle produzioni agro-zootecniche italiane, a partire dalla produzione primaria fino alla distribuzione, comprese le fasi di importazione, scambi intracomunitari ed esportazione

### **Obiettivi di alto livello strategico individuati dal PNI:**

- tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare;
- lotta alle frodi e alla contraffazione;
- difesa delle produzioni agroalimentari anche mediante l’analisi del ciclo di vita dei prodotti delle filiere produttive agroindustriali.

### **Obiettivi strategici di filiera:**

- contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori anche attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli altri organi proposti al controllo;
- tutela della sicurezza e qualità delle produzioni da agricoltura biologica;
- tutela della sicurezza e qualità delle Indicazioni Geografiche registrate, anche mediante la protezione “ex officio”.

**Obiettivi operativi** attraverso i quali verrà valutato annualmente il perseguimento degli obiettivi strategici specifici, individuati dal Nucleo nell'ambito delle seguenti filiere:

- olio d'oliva;
- latte e derivati;
- molluschi bivalvi;
- miele ed altri prodotti dell'alveare.

Quale conclusione di questo capitolo si ritiene utile segnalare i fattori di rischio, individuati dalla “Relazione annuale 2016 al Piano nazionale pluriennale dei controlli”, che caratterizzano la catena di produzione alimentare e verso i quali saranno indirizzati gli interventi di prevenzione e controllo.

Le conclusioni, emerse dall'analisi critica dei dati riferibili al 2016, nelle attività di controllo della filiera alimentare ai fini della tutela del cittadino, sono raggruppate nelle seguenti aree:

- Alimenti
- Benessere animale
- Importazioni e scambi
- Mangimi
- Sanità animale
- Sanità delle piante
- Sottoprodotti

Nell'**Allegato al Capitolo 5 della Relazione annuale al PNI-2016**, da cui sono stati estrapolati solo alcuni aspetti, si può osservare che le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono 1.403.428. Le unità controllate risultano essere 279.897 pari al 19,9%.

Per confronto nel 2015 le unità controllate sono state pari al 19,3%.

Il numero delle ispezioni effettuate risulta complessivamente di 417.496.

Le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, le strutture e l'HACCP. Queste carenze sono emerse nel corso delle attività ispettive svolte dalle ASL principalmente nel settore della ristorazione.

Queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni e probabilmente correlate a non conformità nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP.

Anche per le attività riconosciute nell'anno 2016 in tutto il territorio nazionale così come per il 2014 e 2015, si è registrato il più alto numero di non conformità relative alle condizioni strutturali ed attrezzature (5080).

Il numero più basso di non conformità, proprio come nei due anni precedenti, è stato riscontrato per la gestione dei sottoprodotti ed SRM (652).

Per quanto riguarda le cause all'origine delle non conformità, le eventuali responsabilità vanno ricercate nella non sempre corretta gestione degli impianti da parte degli operatori del settore.

### **Pericoli chimici**

Per quanto riguarda le analisi chimiche, la maggioranza delle ricerche ha interessato i **metalli pesanti** (Cd, Hg, Pb, Cu, etc) con 13.957 analisi, di cui lo 0,28% irregolari. Seguono le ricerche per sostanze chimiche di natura organica, con 5.501 determinazioni analitiche, di cui lo 0,44% non conformi e farmaci veterinari con lo 0,06% di irregolarità su 3.325 determinazioni analitiche. Nessuna non conformità è stata riscontrata per radionuclidi gamma emettitori, tossine e residui di pesticidi.

Il riscontro negli alimenti di metalli pesanti quali cadmio, piombo, mercurio, arsenico, può derivare da contaminazione ambientale legata ad eventi naturali o ad attività umane. Quest'ultime, in particolare, possono

determinare un notevole incremento delle concentrazioni di metalli pesanti nell'ambiente, attribuibile soprattutto alla ricaduta sul suolo di sostanze aerodisperse originate da fonti diverse, quali industrie petrolifere, metallurgiche e chimiche, inceneritori, impianti di riscaldamento domestico, traffico veicolare, ma anche dall'impiego in agricoltura di fertilizzanti chimici, fanghi di depurazione delle acque reflue urbane, pesticidi e acque con bassi requisiti qualitativi.

I processi di lavorazione e stoccaggio degli alimenti possono costituire un'ulteriore fonte di contaminazione. La normativa europea, attraverso il Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i, ha fissato i limiti per la presenza di contaminanti chimici in talune matrici alimentari, mentre, per le acque destinate al consumo umano, la normativa di riferimento è rappresentata dalla Direttiva (CE) 83/1998, recepita nell'ordinamento nazionale col DLgs 2 febbraio 2001, 31. Infine, per quanto riguarda il nichel, il cromo e il manganese, la loro presenza negli alimenti può derivare da migrazione specifica da materiali a contatto (MOCA), i cui i limiti sono fissati dal D.M. 21/03/1973 recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

Per quanto attiene le **ammine biogene** dall' esame dei dati analitici riferiti al 2016, la contaminazione da istamina è stata riscontrata prevalentemente nei prodotti ittici, con una percentuale di irregolarità del 4,35% su un totale di 920 analisi. Come è noto le ammine biogene sono composti chimici derivanti dalla decarbossilazione degli amminoacidi ad opera dei batteri e vengono generalmente prodotte durante la lavorazione o le fasi di conservazione di alimenti molto ricchi di proteine o fermentati.

Tra le ammine biogene più conosciute si annoverano le monoammine tra cui l'istamina, la triptamina e la tiramina derivanti, rispettivamente, dalla decarbossilazione degli aminoacidi istidina, triptofano e tirosina.

Generalmente il contenuto di ammine biogene presenti in un prodotto alimentare tende ad aumentare con la diminuzione della qualità igienico sanitaria. Per questo secondo alcuni studi le concentrazioni di ammine potrebbero essere utilizzate come parametro di igiene dei processi e per valutare il grado di deterioramento/qualità degli alimenti.

Le ammine biogene considerate di maggiore rilevanza sanitaria sono l'istamina e, in misura ridotta, la tiramina. Secondo il parere dell'EFSA, se si prendono in esame i dati disponibili sul contenuto medio delle due suddette ammine, le categorie alimentari di maggiore rilevanza sanitaria sono, in ordine decrescente, per l'istamina: acciughe essiccate, salsa di pesce, vegetali fermentati, formaggio, altri pesci e prodotti ittici, insaccati fermentati, mentre, per la tiramina: insaccati fermentati, salsa di pesce, formaggio, pesci fermentati e vegetali fermentati.

Ai fini di una valutazione quantitativa del rischio sono tuttavia necessari ulteriori dati sulle ammine biogene, prese singolarmente e in combinazione nelle matrici alimentari, come pure informazioni sulla tossicità e il consumo di alimenti fermentati. Attualmente a livello europeo gli unici criteri di sicurezza fissati dalla normativa si riferiscono alle concentrazioni di istamina nei prodotti ittici. Il Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i, stabilisce i criteri di sicurezza per prodotti della pesca freschi e sottoposti a maturazione enzimatica, ottenuti dalle specie appartenenti alle famiglie Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombresocidae che sono associate con un elevato tenore di istidina. Nelle suddette matrici alimentari i limiti massimi da non superare per l'istamina sono pari a 200 mg/kg (ppm) di prodotto fresco, mentre per i prodotti che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, il limite massimo è di 400 mg/kg (ppm).

Nelle persone sane l'assunzione con la dieta di basse concentrazioni di istamina è priva di effetti collaterali in quanto gli enzimi presenti nell'organismo provvedono ad inattivare e catabolizzare detta sostanza. L'attività degli enzimi può tuttavia essere compromessa da fattori ereditari, dal consumo di alcool e da determinati farmaci.

Per quanto riguarda la ricerca di **allergeni** nelle diverse categorie alimentari, la percentuale di irregolarità è risultata pari all'1,82% su un totale di 660 analisi. Le non conformità più frequentemente riscontrate hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, rappresentati da crostacei e uova in alimenti di origine animale, frutta a guscio in alimenti di origine vegetale, latte e prodotti a base di latte nelle bevande, allergeni uova in piatti pronti e infine latte e prodotti a base di latte non dichiarati in etichetta di prodotti di confetteria, erbe e spezie.

Sulla base dell'anagrafica dell'EFSA tra le sostanze classificate come "nutrienti" si annovera l'allergene glutine, per il quale su 1379 analisi la percentuale di non conformità è stata pari a all'1,45%. Al riguardo, in particolare, le non conformità hanno riguardato il latte e i prodotti lattiero caseari e, in misura nettamente inferiore, le carni, le bevande analcoliche e i prodotti destinati ad una alimentazione particolare.

Il Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori si pone l'obiettivo di fornire al consumatore finale informazioni quanto più possibile chiare e comprensibili col fine di promuovere, da parte di quest'ultimo, l'adozione di scelte consapevoli per la propria sicurezza. Per quanto concerne gli allergeni il suddetto Regolamento ha stabilito che gli ingredienti o i coadiuvanti che provocano allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Relativamente ai farmaci veterinari si è verificata la situazione opposta, con una riduzione sia del numero di analisi (da 5.359 nel 2015 a 3.225 nel 2016) che delle non conformità (da 0,21% nel 2015 a 0,06% nel 2016).

Per quanto attiene le risultanze derivanti dal piano di Controllo ufficiale sui **residui di prodotti fitosanitari** negli alimenti, si riporta quanto segue

Nel 2016 sono state diffuse le elaborazioni relative ai risultati dei controlli dei residui di pesticidi in alimenti sull'ortofrutta, sui cereali, su alcuni prodotti trasformati, quali olio e vino, costituenti importanti della dieta italiana e mediterranea, le elaborazioni riguardanti i baby food, quelle relative ad altri prodotti (trasformati di frutta, ortaggi, cereali, le spezie, i semi, etc), i risultati del piano coordinato comunitario, sui prodotti di origine biologica e su alcuni alimenti di origine animale.

I campionamenti sono stati effettuati sia sul territorio nazionale dalle Autorità sanitarie locali e all'importazione dagli uffici periferici del Ministero della salute.

I baby food che sono stati campionati secondo le indicazioni più recenti al fine di garantire una maggiore tutela anche delle fasce più vulnerabili della popolazione, quali i bambini, mostrano una percentuale di non conformità nulla e solo un campione ha presentato residui al di sopra dei limiti massimi consentiti.

Come i baby food anche l'olio e il vino sono risultati non presentare irregolarità mentre nella frutta, negli ortaggi, nei cereali e negli altri prodotti la percentuale d'irregolarità è risultata essere diminuita rispetto all'anno precedente.

Relativamente ai risultati, si evince che nel corso dell'anno 2016 sono stati analizzati complessivamente 11263 campioni di alimenti per verificare la presenza di residui di prodotti fitosanitari. Di questi soltanto 92 sono risultati superiori ai limiti massimi consentiti dalla normativa vigente, con una percentuale di irregolarità pari all'0,8%.

I risultati complessivi nazionali indicano un livello di protezione del consumatore adeguato e le irregolarità (0,8%) sono al di sotto della media europea (1,6%).

Le attività di controllo, in applicazione del **Piano Nazionale triennale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari (AA)**, sono state pianificate utilizzando criteri di campionamento (matrici e AA) basati prevalentemente su indicatori di rischio (rapporto quantità di AA assunto/dose giornaliera accettabile, tossicità specifica dell'AA e AA presenti in più filiere).

I risultati ottenuti evidenziano quanto segue:

- complessivamente l'utilizzo degli AA nelle diverse filiere di produzione avviene conformemente ai Regolamenti ed in modo controllato.
- Nel 2016 la percentuale riscontrata di prodotti NC risulta inferiore a quella dell'anno precedente (2% nel 2015, 1,3% nel 2016) anche se il numero di campioni controllati è inferiore (5085 nel 2015, 4299 nel 2016).
- il sistema di categorizzazione del rischio utilizzato nel Piano, basato prevalentemente su indicatori di carattere valutativo/tossicologico, appare sostanzialmente adeguato;
- i dati evidenziano che la categoria funzionale maggiormente attenzionata risulta essere quella dei conservanti, seguita da quella dei coloranti autorizzati e non.
- la problematica relativa all'utilizzo illegale di solfiti in prodotti carni freschi e l'utilizzo oltre il limite autorizzato nei prodotti della pesca, continua a richiedere costante attenzione in relazione alle caratteristiche di "allergene" di tali AA.
- i dati hanno mostrato che la classe funzionale degli edulcoranti, importante dal punto di vista tecnologico, risulta complessivamente ancora poco indagata sotto il profilo analitico. Tale criticità è da attribuirsi in prima analisi alle difficoltà di carattere metodologico costituite dalle determinazioni quantitative degli edulcoranti e dal ridotto numero di laboratori ufficiali con metodi accreditati per tali AA.

- Nel primo anno di applicazione del Piano per il controllo dei requisiti di purezza degli AA la percentuale dei campioni effettuati risulta essere circa il 57% di quelli programmati

### Pericoli fisici

L'adozione del Piano nazionale per la verifica del trattamento con **Radiazioni ionizzanti** ha fatto registrare anche per il 2016 la piena partecipazione sul territorio alle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari irradiati. Tuttavia persistono alcune criticità relative all'attuazione del Piano, in particolare il campionamento e l'analisi di matrici alimentari non previste dal Piano, che ha generato alcune difficoltà analitiche, e le modalità di trasmissione dei risultati analitici.

La pianificazione dei controlli, attivata a decorrere dal 2015, ha permesso di uniformare le attività di verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti. Inoltre il Piano ha consentito di garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale e, successivamente, alla Commissione europea, nonché di fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, sia regionali che nazionali, ai fini delle successive programmazioni.

Anche per il 2016 è stato analizzato un numero cospicuo di campioni, confermando un'apprezzabile partecipazione regionale/provinciale alle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari irradiati. Il numero di campioni analizzati è sovrapponibile ai risultati degli anni precedenti, confermando la posizione dell'Italia tra i principali Paesi che forniscono dati analitici alla Commissione europea in materia di controllo degli alimenti irradiati.

L'assenza di non conformità per il 2016 è il risultato di un crescente rafforzamento e di una evoluzione qualitativa dei controlli analitici sul territorio e all'importazione, che scoraggia l'esportazione verso il nostro territorio di alimenti irradiati non conformi alle prescrizioni UE.

### Pericoli biologici

Il 72,25% delle analisi effettuate ha riguardato sia i microrganismi patogeni che i batteri "indicatori di igiene", ovvero quelli la cui presenza in elevate concentrazioni può segnalare un mancato rispetto delle buone prassi igieniche nelle fasi di produzione e lavorazione degli alimenti e delle bevande. Tra i batteri patogeni e loro tossine la percentuale più elevata di non conformità ha riguardato il genere *Salmonella* (33,5%), seguita da *L. monocytogenes* (21,41%) ed *E. coli* (14,73%), incluso il gruppo degli *E. coli* STEC, *Campylobacter* (2,14%) ed enterotossine stafilococciche (0,5%). Per quanto concerne i microrganismi indicatori di igiene, sono emerse percentuali di irregolarità maggiori per *Staphylococcus* (7,93%), carica microbica mesofila (6,92%) ed *Enterobacteriaceae* (4,4%).

La contaminazione da talune specie microbiche patogene come la *S. typhimurium* e *S. enteritidis* nei prodotti di origine animale, in base ai dati disponibili, risulterebbe contenuta, probabilmente anche a causa di una maggiore attenzione posta nei programmi di sorveglianza di tali zoonosi.

Analogamente, per quanto riguarda *Enterobacter sakazaki* i cui risultati indicano un buon livello di controllo a livello delle industrie di prodotti destinati all'infanzia. Per quanto concerne altri patogeni, come gli *E. coli* STEC, i dati epidemiologici sulla malattia umana suggeriscono la necessità di un rafforzamento delle misure di sorveglianza sanitaria. Per produrre dati utili all'adozione di misure di prevenzione e controllo occorrerebbe un approccio multidisciplinare basato, oltre che sulle indagini epidemiologiche dei casi umani, su un programma di monitoraggio delle filiere potenzialmente a rischio, delle acque, degli allevamenti e dell'ambiente.

Relativamente al *Campylobacter* la contaminazione si riscontra prevalentemente nelle carni fresche di pollame, soprattutto pollo e tacchino e nelle preparazioni a base delle suddette carni.

Per quanto riguarda i germi indicatori di igiene di processo si evidenzia la necessità di un miglioramento delle condizioni dell'igiene generale dei processi di produzione, lavorazione e trasformazione degli alimenti. Questo aspetto appare particolarmente evidente nel caso delle ammine biogene, come l'istamina, in quanto i dati ottenuti dalle irregolarità sono sovrapponibili a quelli dell'anno precedente, ove si evidenziava una prevalenza di tale contaminazione nei prodotti ittici.

Dalle verifiche esperite sulle strutture dedicate alla **vendita diretta di latte crudo**, nel corso dell'anno 2016 si è riscontrata sul territorio nazionale rispetto al 2015 una riduzione del 5% degli allevamenti registrati presso le ASL per la vendita diretta di latte crudo nonché una riduzione dell'15% di distributori automatici di latte crudo registrati presso le ASL.

Nel 2016 si è registrato una diminuzione degli accessi e sopralluoghi sia presso gli allevamenti (20%) che presso i distributori (20%) rispetto all'anno 2015. Il numero medio di accessi presso i distributori è lievemente diminuito da 1,8 a 1,6.

Per quanto riguarda l'attività di campionamento, gli obiettivi prefissati dalle ASL sono stati superati e si attestano al 103,6%, registrando in particolare per le aflatoossine un valore del 113,8%

## **Focolai infettivi veicolati da alimenti**

Dal rapporto 2016 compilato dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) e dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) emerge che i casi di *Salmonella Enteritidis* rilevati nell'UE sono aumentati nell'uomo del 3% dal 2014, afferma il. Nelle ovaiole l'insorgenza è cresciuta dallo 0,7% all'1,21% nello stesso periodo.

Nel 2016 sono stati segnalati nell'uomo 94 530 casi di *S. Enteritidis*, il più diffuso tipo di *Salmonella*, che ha rappresentato il 59% di tutti i casi di salmonellosi verificatisi nell'UE ed è per lo più associata al consumo di uova, prodotti a base di uova e carne di pollame.

*Campylobacter*, l'agente patogeno di origine alimentare più segnalato negli esseri umani, è stato rilevato in 246 307 persone, con un incremento del 6,1% rispetto al 2015. Nonostante l'elevato numero di casi, i decessi sono stati bassi (0,03%). I livelli di *Campylobacter* nella carne di pollo sono elevati.

Le infezioni da *Listeria*, generalmente più gravi, hanno portato al ricovero nel 97% dei casi segnalati. Nel 2016 la listeriosi ha continuato a salire, con 2 536 casi (un incremento del 9,3%) e 247 decessi segnalati. La maggior parte dei decessi si verifica in persone di età superiore a 64 anni (il tasso di mortalità è del 18,9%). Le persone di età superiore a 84 anni sono particolarmente a rischio (tasso di mortalità del 26,1%). Di rado *Listeria* ha superato i limiti legali di sicurezza nei cibi pronti.

I 4786 focolai di malattie veicolate da alimenti riferiti nel 2016 rappresentano un lieve aumento rispetto al 2015 (4 362 focolai), ma questa cifra è analoga al numero medio di focolai nell'UE nel periodo 2010-2016.

I focolai dovuti a *Salmonella* sono in aumento, con *S. Enteritidis* che causa un sesto dei focolai di malattie da alimenti nel 2016.

I batteri di *Salmonella* sono stati la causa più comune di focolai da alimenti (22,3%), con un incremento dell'11,5% rispetto al 2015. Hanno causato il più alto onere in termini di numero di ricoveri ospedalieri (1 766; 45,6% di tutti i casi ospedalizzati) e di decessi (10; 50% di tutti i decessi tra i casi di epidemia).

*Salmonella* nelle uova ha causato il maggior numero di casi di epidemia (1 882).

## **Antibioticoresistenza**

Secondo quanto affermato in un nuovo rapporto pubblicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), alcuni batteri presenti nell'uomo e negli animali continuano a presentare antibioticoresistenza

Il rapporto 2016 evidenzia alcune questioni emergenti e conferma che l'antibioticoresistenza è una delle più serie minacce per la salute pubblica, poiché riduce l'efficacia delle opzioni terapeutiche.

Di seguito si riportano alcuni dei risultati emergenti negli animali e negli alimenti:

- La resistenza agli antibiotici carbapenemici è stata rilevata a livelli molto bassi nel pollame e nella carne di pollo in due Stati membri (quindici ceppi batterici di *E. coli*). I carbapenemi sono usati per curare infezioni gravi nell'uomo e non sono autorizzati per l'uso negli animali.
- In ambito clinico è stata osservata resistenza congiunta a più antimicrobici di importanza critica a livelli da bassi a molto bassi in *Salmonella* (0,2%), *Campylobacter* (1%) ed *E. coli* (1%) presente nel pollame.
- Resistenza alla colistina è stata osservata a livelli bassi (2%) in *Salmonella* ed *E. Coli* nel pollame.

- La prevalenza di E. coli produttore di ESBL nel pollame varia notevolmente negli Stati membri da livelli bassi (inferiori al 10%) a estremamente elevati (oltre il 70%). I batteri che producono enzimi ESBL mostrano multifarmacoresistenza agli antibiotici beta-lattamici, una classe di antibiotici ad ampio spettro che comprende derivati della penicillina, cefalosporine e carbapenemi. Si tratta della prima volta che la presenza di E. coli produttore di beta-lattamasi (ESBL) ad ampio spettro viene monitorata nel pollame e nella carne di pollame.

Nell'uomo:

- Una su quattro infezioni nell'uomo è causata da batteri di Salmonella caratterizzati da resistenza a tre o più antimicrobici comunemente usati in medicina umana e animale. La percentuale è significativamente più alta in S.Kentucky e S. Infantis (rispettivamente il 76,3% e il 39,4%).

- Per la prima volta in quattro Paesi è stata riscontrata S. Kentucky produttrice di ESBL con elevata resistenza alla ciprofloxacina. Non è possibile combattere tali batteri con antibiotici di importanza critica.

- I batteri del genere Campylobacter, che provocano la più comune malattia veicolata da alimenti nell'UE, mostrano un'elevata resistenza ad antibiotici di largo utilizzo (resistenza alla ciprofloxacina 54,6% in C. jejuni e 63,8% in C. coli; resistenza alla tetraciclina 42,8% in C. jejuni e 64,8% in C. coli). I livelli di resistenza sono aumentati in due dei tre antibiotici analizzati (ciprofloxacina e tetraciclina) ma la resistenza congiunta ad antimicrobici di importanza critica è stabile e complessivamente bassa (0,6% in C. jejuni e 8,0% in C. coli). In alcuni Paesi, tuttavia, almeno una su tre infezioni da C. coli si è rivelata resistente a più antibiotici importanti, lasciando pochissime possibilità di curare infezioni gravi.

## OGM

Nel secondo anno di programmazione del quadriennio 2015-2018 l'attività di controllo ufficiale per la ricerca di OGM nel settore degli alimenti, conferma la costante e specifica attenzione che tutte le Regioni e Province Autonome e i soggetti coinvolti rivolgono alla tematica OGM.

La valutazione generale dei risultati è positiva. In particolare esaminando i dati relativi al territorio, per un numero totale di campioni prelevati ed analizzati pari a 682, la percentuale di quelli positivi è stata del 3%. Ciò conferma sempre di più sia la consapevolezza crescente degli operatori del settore alimentare che pongono particolare attenzione lungo tutta la filiera, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione del prodotto finito, sia l'efficacia dei controlli ufficiali messi in atto.

L'attività all'importazione ha mostrato un lieve incremento, con i 123 campionamenti effettuati, senza peraltro riscontrare non conformità. Il ruolo degli uffici di frontiera rimane fondamentale, proprio in relazione al ruolo essenziale che rivestono nella catena dei controlli ufficiali come prime Autorità sanitarie coinvolte nella nazionalizzazione e commercializzazione di prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi.

E' d'altro canto evidente la crescente attenzione delle Autorità e degli operatori dei Paesi terzi alla rispondenza dei prodotti da immettere sul mercato dell'UE ai requisiti previsti dalla normativa europea sugli OGM, tanto che i respingimenti frontaliari segnalati con il sistema RASFF nel 2016 sono stati solo 5, riguardanti prodotti a base di riso provenienti dalla Cina.

Altro ruolo fondamentale nella attività di controllo viene svolto dai laboratori pubblici.

E' indubbio che la crescente complessità dell'offerta biotecnologica nel mercato agro-alimentare mondiale richiede la ricerca di un numero di eventi GM, autorizzati e non, in continuo aumento. A tal proposito, considerata la complessità del controllo analitico, l'attività dei laboratori diventa sempre più intensa, sia per la parte che riguarda la validazione dei metodi, sia per la parte esecutiva nell'ambito del controllo ufficiale. Va riconosciuto ai laboratori che dal 2010 ad oggi hanno accresciuto molto il numero di prove accreditate per la ricerca di OGM negli alimenti, anche se per alcuni di essi gli innegabili sforzi hanno prodotto un modesto incremento del numero di eventi ricercati, mentre per altri l'impegno ha portato anche a raddoppiare il numero di prove accreditate.

In tale contesto, è d'obbligo l'invito, a tutti i laboratori del network, a completare il processo di espansione, peraltro già a buon punto, dell'attività analitica di screening e a potenziare l'attività analitica accreditata anche per la rilevazione e quantificazione di eventi GM autorizzati sul mercato europeo, al fine di assicurare l'omogeneità dell'azione di controllo sul territorio nazionale.

Al fine di perseguire tale obiettivo è tuttavia ipotizzabile per il prossimo futuro, anche per razionalizzare l'attività analitica tenuto conto degli aspetti sia tecnici che economici, un sistema di supporto mutualistico tra laboratori con specializzazione analitica complementare.

Per quanto riguarda i flussi informativi, l'accesso ai dati del database nazionale, attraverso il Cruscotto di Reportistica Sanitaria (CRS), consente alle Regioni e P.A. di consultare e validare direttamente i dati di loro competenza. Tale opportunità ha contribuito a superare alcune difficoltà che negli anni passati non consentivano di rispettare i tempi stabiliti per la validazione, rimane però la disomogenea distribuzione dei campionamenti nell'arco dell'anno che concentra il massimo picco di attività proprio a ridosso delle scadenze previste per la rendicontazione annuale.

Premesso quanto sopra, tenuto conto dei risultati complessivi ottenuti per il 2016, sul mercato italiano per i prodotti alimentari si conferma la situazione di rispetto dei requisiti d'etichettatura previsti dalla normativa vigente, assicurando in tal modo l'informazione ai consumatori. Infine si conferma che in Italia la presenza di OGM, autorizzati e non, negli alimenti continua ad essere decisamente limitata ed a concentrazioni estremamente basse, risultati confortati da assenza di non conformità all'importazione e una sola etichettatura non conforme sul mercato nazionale.

Il Ministero della Salute, Ufficio 6-DGISAN, nell'inviare la relazione annuale sui dati dei controlli effettuati, agli Assessorati alla sanità e agli USMAF, evidenzia tra l'altro i seguenti aspetti che necessitano di continuare ad essere oggetto di attenzione:

- ampliamento attività analitiche per alcuni laboratori (numero eventi ricercati, razionalizzazione attività analitica con eventuale specializzazione dei laboratori)
- distribuzione omogenea dei campionamenti nel corso dell'anno
- mantenimento della tempistica nella trasmissione dei dati e inserimento di informazioni puntuali e complete.

## Zoonosi

La sorveglianza degli agenti zoonotici negli animali vivi, fa emergere che:

- L'applicazione dei piani di controllo per la tubercolosi animale ha determinato nel nostro Paese una situazione per la quale la maggior parte delle Regioni o sono ufficialmente indenni o si stanno avviando al raggiungimento di tale qualifica;
- La verifica delle attività concernenti le regioni/province ufficialmente indenni è quantificabile in termini di mantenimento o meno della qualifica durante l'anno di riferimento. Nel 2016 tutte le regioni/province ufficialmente indenni hanno mantenuto la qualifica, compresa la Provincia di Frosinone in cui vi è stata una recrudescenza della malattia con 14 focolai di brucellosi ovi-caprina che ha messo a rischio lo status di ufficialmente indenne. Il caso di Frosinone è stato sotto osservazione da parte della Commissione Europea fino a giugno 2016 data in cui la riserva è stata sciolta e la qualifica confermata;
- i dati relativi ai Piani Nazionali di Controllo Salmonellosi mostrano, anche per il 2016, il raggiungimento degli obiettivi comunitari di riduzione delle prevalenze previsti, per ciascuna tipologia avicola.
- La rendicontazione sulle attività di controllo per la ricerca delle *Trichine* che l'Italia ha inviato alla Commissione negli ultimi 8 anni ha permesso, come già detto, l'applicazione delle deroghe di cui all'articolo 3 paragrafo 3 lettera a) e al paragrafo 2 dello stesso articolo del Reg (UE) 2015/1375 consentendo di poter affermare che l'allevamento suinicolo intensivo, sia da ingrasso che da riproduzione, non comporta rischi sanitari particolari per le *Trichine* in Italia.

I Piani di sorveglianza per la fauna selvatica applicati in alcune Regioni italiane hanno dimostrato che negli allevamenti posti al di sopra dei 400 metri sul livello del mare potrebbe esistere un reale rischio di infezione. In merito, per l'anno 2016, si sono verificate positività per *Trichinella Spiralis* (1 volpe in Emilia-Romagna) e *Trichinella Britovi*.

Inoltre, laddove le Regioni non avessero in applicazione piani di monitoraggio attivi o passivi per la fauna selvatica sarebbe necessario applicare quanto previsto dalla normativa vigente (controllo del 100% delle carcasse abbattute a caccia) oltre che effettuare l'esame trichinoscopico al 100% delle carcasse degli animali allevati con sistema semibrado e rafforzare la comunicazione con le Associazioni dei cacciatori volta ad un uso responsabile delle carni degli animali cacciati.

Quest'ultima iniziativa, volta ad evitare il consumo delle carni crude degli animali potenzialmente a rischio, sarebbe utile per evitare l'insorgere di casi umani di trichinellosi e relativi focolai epidemici.

Il quadro delle malattie a carattere zoonotico non esaurisce la rassegna dei fattori di rischio.

Occorre infatti prendere in considerazione anche i pericoli biologici non zoonotici (Pesti suine, afta epizootica, 1BR, actinobacillosi, anemia infettiva degli equini, Aujeszky, malattie delle api, malattie dei pesci ecc.), ed il benessere animale e le loro ripercussioni in termini di rischi correlati al consumo di farmaci veterinari, insorgenza di fenomeni di antibiotico-resistenza, danni alle produzioni alimentari e alle condizioni sanitarie che consentono gli scambi commerciali internazionali con Paesi ad elevato standard sanitario.

Negli ultimi anni la globalizzazione e i cambiamenti climatici hanno determinato l'emergere o il riemergere di malattie infettive importanti o trasmesse da vettori.

Per quanto riguarda queste ultime, le malattie più importanti trasmesse da zecche nel territorio regionale comprendono la tick-borne encephalitis (TBE) e la Lyme disease.

Negli ultimi anni sono stati segnalati nella regione diversi casi di malattie trasmesse da zanzare, in particolare la **West Nile Disease**. Sono stati segnalati diversi casi di **Dengue**, tutti casi importati. Negli ultimi anni inoltre si sono verificati in media circa 25 casi all'anno di **malaria**, tutti attribuibili a viaggi in zone a elevata endemia malarica. Le persone a maggior rischio di contrarre la malaria sono gli immigrati dal centro Africa che tornano in visita al paese d'origine senza eseguire alcuna profilassi.

I **microrganismi antibioticoresistenti** sono sempre più frequentemente causa sia di infezioni contratte in comunità che di infezioni conseguenti ad interventi assistenziali in ospedale, in ambulatorio, in strutture residenziali.

L'obiettivo di ridurre la frequenza di infezioni/malattie infettive prioritarie verrà perseguito attraverso la realizzazione di programmi di vaccinazione, il miglioramento dei sistemi di sorveglianza, l'adozione diffusa di misure efficaci di controllo collettive e individuali, e lo sviluppo delle capacità individuali di prevenzione e contrasto alla diffusione delle malattie infettive, nonché attraverso la progettazione di azioni per potenziare l'informazione e la comunicazione del rischio e la gestione delle emergenze.

Ulteriori fattori di rischio rilevanti in questo contesto derivano dalla convivenza dell'uomo con gli animali da affezione. In particolare le consistenti popolazioni di cani vaganti o randagi sono un fattore di rischio per morsicature e aggressioni ai danni delle persone e creano le condizioni per la potenziale diffusione di malattie zoonotiche quali la rabbia e le parassitosi.

### **Fattori di rischio indiretti**

Le violazioni intenzionali alla legislazione alimentare mirate ad ottenere un illecito profitto economico devono essere considerate un fattore di rischio indiretto poiché mirano ad eludere un requisito fondamentale della sicurezza alimentare che è la tracciabilità, con le relative informazioni, della filiera di produzione.

Le attività volte a reprimere le frodi in campo agroalimentare, oltre a confermare la rilevanza quali-quantitativa del fenomeno, hanno consentito di evidenziare la potenziale ricaduta sanitaria di un ampio spettro di attività illecite quali: movimentazioni non tracciate, trattamenti vietati, macellazione clandestina, ri-etichettatura di prodotti scaduti, utilizzo di materie prime non idonee al consumo umano, frodi nel settore del biologico, problematiche di rintracciabilità legate alle materie prime e ai prodotti finiti.

Di particolare interesse risultano i dati relativi a prodotti illecitamente immessi in commercio e presentati come integratori alimentari, omettendo la notifica al Ministero della salute, sia per la presenza di sostanze contaminanti sia per la presenza, fraudolenta, di principi farmacologicamente attivi. Particolare importanza in questo contesto assumono sia le iniziative in corso finalizzate al controllo dei requisiti di sicurezza sugli integratori acquistabili in rete, sia il progetto che l'Italia ha iniziato con altri Stati membri per definire una lista di piante sicure per l'uso negli integratori, con l'obiettivo finale di arrivare ad una lista condivisa europea.

### **3. OBIETTIVI STRATEGICI E PRIORITA' PER L'ANNO 2018**

#### **LINEE GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO ED IL MIGLIORAMENTO DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE DA PARTE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA", APPROVATE CON ACCORDO STATO-REGIONI DEL 7 FEBBRAIO 2013**

Con l'Accordo Stato/Regioni del 17 febbraio 2013 sono state approvate le "Linee guida per il funzionamento e miglioramento delle attività di controllo ufficiale del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria". Tale Accordo prevede che ciascuna autorità competente (AC) adegui il proprio funzionamento in coerenza con gli elementi di conformità previsti dal relativo Capitolo 1 (c.d. "Standard di funzionamento"), in modo che esse possano soddisfare i criteri di efficacia e imparzialità in un quadro di ricerca di efficienza e di miglioramento continuo da parte della Pubblica Amministrazione.

In quest'ottica, l'obiettivo cui tendere è l'ottimizzazione delle attività operative di tutti i livelli di Autorità competente, in cui è insito l'adeguamento degli strumenti gestionali in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, di capacità di cooperazione e coordinamento, nonché di risposta alle emergenze.

Gli «elementi di conformità» e le «evidenze oggettive» contenute nel capitolo 1 sono distinti in due fasi temporali: la prima da completare entro il primo triennio e la seconda entro il primo quinquennio, fermo restando in ogni caso il proseguimento delle attività previste dalle disposizioni vigenti secondo le procedure in essere.

Per il 2018 appare pertanto indispensabile proseguire con la verifica delle evidenze oggettive previste dalla seconda fase, e contestualmente prevedere la convocazione del tavolo tecnico per procedere con la formalizzazione di un documento atto ad agevolare i Dipartimenti di Prevenzione nel conseguimento degli obiettivi previsti dallo standard.

Sostanzialmente è necessario accertare la presenza di tutta la documentazione a supporto di quanto dichiarato e previsto in prima fase.

#### **LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI N. 854/2004/CE E N. 882/2004/CE", APPROVATE CON INTESA S/R REP. ATTI N. 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016**

Le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/854/2004 e CE/882/2004, di cui all'Intesa S/R rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, prevedono che le Autorità Competenti Regioni e Province Autonome elaborino e adottino i piani regionali di controllo. Seguendo i principi generali del Regolamento CE/178/2002, il Piano è stato redatto considerando tutte le fasi della catena di produzione alimentare come un unico processo partendo dalla produzione primaria, passando per la produzione di mangimi, arrivando alla vendita o somministrazione di alimenti al consumatore finale ("dal campo alla tavola").

Le sopracitate Linee guida ministeriali per il controllo ufficiale prevedono che, ai sensi del Regolamento CE/882/2004 e del Regolamento CE/854/2004, l'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai regolamenti medesimi, tenendo conto di una serie di fattori tra i quali:

- numero e tipo di controlli predefiniti, previsti dalle Autorità Competenti sovraordinate e dalle norme, regolamenti e disposizioni,
- livello di rischio delle singole attività produttive o di uno stabilimento definito:
  - in relazione ai riscontri ottenuti durante le attività di controllo ufficiale;
  - in relazione alla posizione della tipologia del singolo OSA/OSM rispetto alla filiera di appartenenza (fattori di concentrazione, quali, ad es. le attività di macellazione);

- in relazione alla necessità di definire le situazioni di rischio in rapporto a gruppi omogenei di OSA, mediante un campione rappresentativo di questi;

- qualsiasi altra situazione che possa indicare un incremento dei controlli.

Il campo di applicazione della linea guida in parola è circoscritto all'area degli alimenti, ma i principi in essa contenuti sono riferibili, in linea generale, anche all'area dei mangimi, della salute e del benessere animale, cioè a tutto il campo di applicazione del Regolamento (CE) 882/2004.

A livello regionale, le "Linee per la gestione del Servizio Sanitario Regionale per l'anno 2018", danno mandato alle Aziende Sanitarie di ottemperare alle indicazioni del Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare e Nutrizionale.

Si pone quindi il problema di elaborare una cornice coerente con questi documenti sovraordinati entro la quale trovi collocazione una pianificazione regionale declinabile a livello aziendale, in continuità con quanto indicato nella pianificazione degli anni precedenti.

Le modalità di recepimento delle citate Linee Guida da parte dei Servizi Veterinari sono state descritte nello specifico capitolo **5.1** dedicato al Controllo Ufficiale dei Servizi Veterinari 2017 e trovano piena applicazione, in coerenza con le medesime nel 2018.

Nel capitolo **5.2**, dedicato al Controllo ufficiale dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione SIAN verranno indicate le modalità di recepimento delle LG da parte degli stessi.

## **AUDIT INTER E INTRAZIENDALI**

Nel percorso di rafforzamento e miglioramento dei controlli nell'ambito della sicurezza alimentare occorre implementare la rete tra Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie regionali al fine di:

- pianificare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interaziendali, tenendo conto della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio;
- migliorare l'uniformità dei controlli anche attraverso l'organizzazione e attuazione nelle A.A.S. di audit esterni e di gruppo.

Quanto sopra esposto consente di sviluppare un sistema integrato di controlli basati su criteri di evidenza scientifica, trasparenza, coerenza e omogeneità dei provvedimenti in ottemperanza alle indicazioni della normativa nazionale e comunitaria e di costruire un quadro d'insieme del mercato agro-zootecnico-alimentare regionale per evidenziare contesti ambientali e produttivi di particolare rilevanza e criticità che possono richiedere programmi di controllo specifici.

## **MALATTIA DI AUJESZKY**

Il 17 marzo 2017 la Commissione Europea ha valutato favorevolmente il piano per la malattia di Aujeszky della Regione Friuli Venezia Giulia per il riconoscimento comunitario ai sensi dell'articolo 9 della Direttiva 64/432/CEE.

La Decisione di esecuzione (UE) 2017/486 della commissione del 17 marzo 2017 modifica l'allegato II della decisione 2008/158/CE per quanto riguarda la qualifica di indenne dalla malattia di Aujeszky della regione italiana Friuli Venezia Giulia

Ricordando che nell' Allegato II, su menzionato, figurano gli Stati membri o loro regioni che applicano programmi nazionali riconosciuti di controllo per l'eradicazione della malattia di Aujeszky, dal 2017 in Regione FVG sono applicate garanzie supplementari per gli spostamenti di suini tra gli Stati membri.

Le linee guida della Commissione europea alla Decisione 2008/185/CE(SANCO/3023/2008), prevedono tra i criteri per l'inserimento di uno Stato membro nella lista dei territori indenni da malattia di Aujeszky il divieto della vaccinazione nei confronti della malattia da almeno un anno in tutti gli allevamenti suini. Pertanto, per presentare nel 2019 alla Commissione europea la richiesta di riconoscimento comunitario ai sensi dell'articolo 10 della Direttiva 64/432/CEE, quale territorio indenne da Malattia di Aujeszky, per l'inserimento

della regione Friuli Venezia Giulia nell'elenco di cui all'allegato I della Direttiva 2008/185/CE, dal 15 marzo 2018, con Decreto 418/SEVE dd. 02.03.2018, è stata vietata la vaccinazione nei confronti della Malattia di Aujeszky in tutti gli allevamenti suini del Friuli Venezia Giulia.

Si rende pertanto necessario vigilare affinché le disposizioni previste sia rispettate.

In accordo con quanto previsto dalla norma comunitaria, per mantenere lo status sanitario, la Malattia di Aujeszky deve essere obbligatoriamente notificata e tutti i casi sospetti devono essere sottoposti a controllo e a indagini di laboratorio, inoltre devono essere applicate misure restrittive negli allevamenti infetti.

Oltre a ciò, la norma comunitaria prevede che sia in atto a livello regionale, un piano di sorveglianza sulla popolazione sensibile, che preveda la sorveglianza attiva e passiva nella popolazione domestica e la sorveglianza attiva nella popolazione selvatica (cinghiali).

Nel 2018 continua ad essere attuato il piano di sorveglianza negli allevamenti suini domestici di cui alla nota regionale prot. n. 0007797/P dd. 20.04.2018.

## **PER L'ANNO 2018 I SERVIZI VETERINARI ED I SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE PROGRAMMANO ATTIVITÀ FINALIZZATE A:**

### **A) Sviluppare gli obiettivi strategici soprarichiamati, attraverso le progressive azioni previste nei seguenti programmi del PRP 2014-2018 (allegato Delibera 2365 del 27 .11.15):**

- Programma III: "Salute e sicurezza nelle scuole": macro obiettivo 1, obiettivi centrali 1,3,7,8.
- Programma VIII : "Miglioramento della qualità nelle attività del Dipartimenti, con particolare riferimento alle attività di vigilanza e controllo": macro obiettivo 10, obiettivi centrali 1, 7, 11, 12.
- Programma X: "Emersione e prevenzione delle malattie professionali in FVG e promozione della salute nei luoghi di lavoro": macro obiettivo 1, obiettivi centrali 4, 5, 6, 7, 8.
- Programma XI: "Miglioramento dei sistemi informativi e di sorveglianza: macro obiettivo 10, obiettivo centrale 4 Master list.
- Programma XII: "Ambiente e salute".
- Programma XIII: "Miglioramento della sorveglianza e prevenzione delle malattie infettive: macro obiettivo 10, obiettivi centrali 2, 3, 6.
- Programma XIV: "Comunicazione del rischio e gestione delle emergenze": macro obiettivo 10, obiettivo centrale 5.
- Programma XV: "Alimentazione e salute: promozione di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile": macro obiettivo 1, obiettivi centrali 1, 2, 3, 7, 8; macro obiettivo 10, obiettivi centrali 9,

Si sottolinea come:

- le azioni previste dal programma III e X si sviluppano in modo integrato con quanto previsto dal programma XV;
- le azioni previste nel 2018 dal programma XIV: dopo aver predisposto il piano regionale emergenze con lo sviluppo dei protocolli operativi da utilizzare in corso di emergenza e l'organizzazione di un evento esercitativo per la sicurezza alimentare.

Le azioni previste dai programmi regionali VIII, XI, XII XIII e XV sono state riprese in modo dettagliato dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario Regionale 2018, indicate al successivo punto B).

**B) Raggiungere gli obiettivi previsti dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario regionale 2018” (DGR 185 d.d. 02.02.2018”Linee annuali per la gestione del SSR per l’anno 2018).**

**Linea 3.2.10. Miglioramento della qualità nelle attività del dipartimento di prevenzione con particolare riferimento alle attività di vigilanza e controllo (Programma VIII PRP)**

In questa linea di lavoro vengono sviluppati gli obiettivi del PNP finalizzati a rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli.

In particolare nel 2018 verranno attuate le azioni previste per la realizzazione degli obiettivi del PNP:

10.12.1: realizzare gli audit in funzione di quanto previsto dall’art 4 paragrafo 6 Reg. 882/2004; nel corso del 2017 sono previsti 5 audit di sistema realizzati secondo il regolamento 882/2004 (regionale complessivo).

Nel percorso di rafforzamento e miglioramento dei controlli nell’ambito della sicurezza alimentare occorre implementare la rete tra Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e i dei Servizi Veterinari delle A.A.S. regionali al fine di:

- pianificare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interaziendali, tenendo conto della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio;
- migliorare l’uniformità dei controlli anche attraverso l’organizzazione e attuazione nelle Aziende Sanitarie di audit esterni e di gruppo.

Quanto sopra esposto consente di sviluppare un sistema integrato di controlli basati su criteri di evidenza scientifica, trasparenza, coerenza e omogeneità dei provvedimenti in ottemperanza alle indicazioni della normativa nazionale e comunitaria e di costruire un quadro d’insieme del mercato agro-zootecnico-alimentare regionale per evidenziare contesti ambientali e produttivi di particolare rilevanza e criticità che possono richiedere programmi di contrasto specifici.

10.1.1: adottare gli atti di indirizzo nazionali/regionali finalizzati a garantire uniformità e trasparenza nell’attività di vigilanza e controllo e loro monitoraggio: completare l’autovalutazione, definire il piano di adeguamento/miglioramento e come previsto dall’accordo Stato Regioni d.d. 7.2.13.

10.7.1: effettuare il riesame annuale, da parte delle Autorità competenti, della capacità di laboratorio dell’IZS delle Venezie e di ARPA FVG in coerenza con gli standard di funzionamento di cui all’accordo Stato Regioni d.d. 7.2.13.

**Linea 3.2.13. Miglioramento dei sistemi informativi e di sorveglianza (Programma XI PRP)**

La sorveglianza è riconosciuta quale funzione essenziale dei sistemi sanitari e come tale va espletata a tutti i livelli di governo, anche sviluppando e adottando strumenti atti alla rilevazione delle differenze di genere. Anche nel 2018 quindi saranno sviluppati e mantenuti i sistemi di sorveglianza nella rete della sanità pubblica regionale.

Nel 2018 verranno attuate le azioni previste per la realizzazione dell’obiettivo del PNP:

10.4.2: concludere l’adeguamento delle anagrafiche gestite dalle Autorità competenti alla “Masterlist regolamento CE 852/2004”.

Nell’ambito Veterinario e degli Alimenti la Regione è impegnata a implementare e alimentare le infrastrutture già esistenti, al fine di realizzare un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica, che consenta di mettere a disposizione le informazioni utili a sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi.

**Linea 3.2.14. Ambiente e salute, facilitare una migliore qualità dell'ambiente e del territorio, secondo il modello della salute in tutte le politiche (Programma XII PRP) —SIAN**

Dar seguito alle attività del "Gruppo tecnico inter-istituzionale per la tutela della salute da rischi ambientali" di cui al Decreto n. 630/SPS del 12/08/2015 finalizzato alla valutazione delle ricadute sulla salute connesse ai determinanti ambientali, comportamentali e sociali, con la definizione di protocolli operativi di sorveglianza epidemiologica da applicare ad aree critiche di particolare interesse.

PRP 2018.

Stesura del programma di controllo regionale per garantire la tutela della salute della popolazione dalle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano secondo quanto previsto dal Decreto del 2.08.2017. Valutazione preliminare dei dati disponibili di concerto con ARPA FVG e con gli Enti Gestori. Avvio del monitoraggio

Sorveglianza delle acque potabili. Mappatura dei pozzi privati utilizzati nell'ambito delle imprese alimentari

**Linea 3.2.15. Miglioramento della sorveglianza e prevenzione delle malattie infettive (Programma XIII PRP)**

Poiché nel campo delle malattie infettive non prevenibili da vaccino il 2017 ha visto la comparsa di focolai di malaria autoctona e di arbovirosi in alcune regioni italiane che hanno riportato l'attenzione oltre sulle misure di protezione personale necessarie per prevenire i morsi di zanzara ed alle misure preventive da adottare a livello nazionale per le donazioni di sangue e di organi anche sulla prevenzione ambientale al fine di ridurre la diffusione delle zanzare responsabili di tali patologie

Nel 2018 dovranno essere realizzate, altresì, le azioni previste dal Piano nazionale di contrasto alle resistenze antimicrobiche 2017-2020 (PNCAR 2017-2018). Alcune azioni del piano sono state in parte anticipate dal Piano Regionale della prevenzione 2014 – 2018 mentre altre dovranno essere adottate ex novo. Trattandosi di un piano integrato medico – veterinario che richiede un approccio one-health gli obiettivi aziendali ed i risultati attesi sono descritti di seguito. Saranno individuati il coordinatore regionale medico e veterinario e verrà costituito il gruppo tecnico regionale (GTR) per l'implementazione del PNCAR. Il GTR identificherà le modalità di implementazione delle azioni e di costruzione del sistema di monitoraggio del PNCAR a livello regionale (elaborazione di un documento tecnico).

**Linea 3.2.16. Comunicazione del rischio e gestione delle emergenze (Programma XIV PRP)**

Un costante flusso di dati relativo al profilo di chemiosensibilità dei microrganismi isolati e al consumo di antimicrobici a disposizione dell'operatore sanitario rappresenta la premessa fondamentale per la pianificazione di programmi di stewardship antibiotica volti al contenimento della diffusione ambientale dei microrganismi MDR e di un utilizzo eccessivo degli antibiotici. Infatti, una efficace "policy" per una gestione più razionale dei farmaci antimicrobici non può prescindere da un adeguato programma di formazione e informazione, avente come destinatario tutto il personale operante in ambito sanitario, ma anche in quelli zootecnico e agricolo, finalizzato alla diffusione di una cultura sul buon utilizzo dei farmaci antimicrobici e sulla prevenzione del rischio infettivo connesso alla possibile trasmissione di microrganismi patogeni.

Per il 2018, in applicazione del Piano generale regionale di risposta alle emergenze, le Aziende Sanitarie sono chiamate a dare evidenza della formalizzazione dell'unità di crisi aziendale e delle procedure conseguenti, in applicazione del protocollo generale.

**Linea 3.2.17. Alimentazione e salute: promozione di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile (Programma XV PRP)**

La linea di lavoro si prefigge di favorire il mantenimento di un buono stato di salute per tutte le persone lungo tutto il corso dell'esistenza, prevenendo l'insorgenza di MCNT attraverso la protezione, promozione e sostegno

dell'allattamento al seno, migliorando le abitudini alimentari di piccoli, giovani, adulti e anziani, con particolare attenzione alle fasce più vulnerabili e ai soggetti intolleranti e allergici.

A tal fine anche nel 2018 verranno attuate le azioni previste per la realizzazione degli obiettivi del PNP:

1.7.1 - 1.7.2 - 1.8.1 - 1.8.2:

in ogni Azienda partecipare alla stesura del **5% dei capitolati** d'appalto di PA e Enti in corso nel 2018 (secondo la mappatura effettuata nel 2016) favorendo l'applicazione delle linee guida regionali, e nello specifico promuovere il maggior consumo di frutta e verdura, la diminuzione del consumo di sale, utilizzando quello iodato, l'utilizzo di prodotti tipici e a filiera corta; verificare e monitorare l'applicazione/adesione alle linee guida regionali/nazionali nei diversi setting e realizzare (in ogni azienda) **1 corso di formazione** su stili alimentari salutari per operatori sanitari della prevenzione, delle cure primarie e degli ospedali, anche integrati con le proposte dei programmi I e X.

10.10.2: rilevare la presenza del sale iodato nel **70% dei controlli** svolti negli esercizi di vendita e nelle imprese di ristorazione collettiva e realizzare il monitoraggio della promozione del sale iodato, richiesta dal Ministero, inserendo nel programma SISAVeR i dati dei controlli ufficiali.

10.9.1: realizzare **un corso di formazione, a valenza regionale** con la condivisione e il contributo di tutte le Aziende Sanitarie, che provvederanno alla diffusione dei contenuti a livello aziendale, rivolto a formatori di GDO, Ristorazione Collettiva e Pubblica sui temi del maggior consumo di frutta e verdura, la riduzione del consumo di sale, usando quello iodato, la dovuta attenzione ai soggetti allergici e intolleranti attraverso la corretta applicazione del Reg. CE 1169/2011.

### **Linea 3.2.18. Sicurezza alimentare e di salute e benessere animale**

Le linee di gestione per il SSR così recitano:

Le aziende sanitarie dovranno realizzare gli obiettivi previsti dalla pianificazione regionale in materia di *sicurezza alimentare e di salute e benessere animale*, in particolare:

- ✦ ottemperare alle indicazioni del Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare;
- ✦ portare a termine, con maggiori e capillari interventi sul territorio, la fase sperimentale del progetto Piccole Produzioni Locali;
- ✦ programmare ed effettuare le attività di audit previste;
- ✦ effettuare i controlli sulla condizionalità come da convenzione con il MIPAAF/AGEA;
- ✦ procedere nelle attività del Piano regionale di monitoraggio e controllo della Malattia di Aujeszky dei suini, al fine di richiedere l'accreditamento per Regione indenne;
- ✦ attuare, in base alle linee guida procedurali della Task Force sul benessere animale, i controlli sul benessere animale negli allevamenti e nel trasporto
- ✦ ottemperare ai LEA Ministeriali, focalizzando l'obiettivo sul LEA inerente l'anagrafe ovi caprina, raggiungendo il 3% dei controlli richiesti a livello Regionale.
- ✦ garantire la funzionalità del sistema informativo Sicer per l'Area dell'Igiene e Sicurezza Alimentare degli Alimenti di origine animale (Area B).
- ✦ Ottemperare a quanto previsto dal piano vaccinale di emergenza per *blue tongue* su bovini e ovi-caprini su tutta la regione entro il 31 dicembre 2018

## **CONTROLLI CONGIUNTI**

Per il raggiungimento degli obiettivi individuati è essenziale attuare una strategia di valorizzazione delle risorse professionali e di incremento delle opportunità di partecipazione e aggiornamento, attraverso la formalizzazione di "tavoli tecnici" di livello regionale e interaziendale con funzioni distinte, coordinate e convergenti e con il compito prioritario di migliorare la comunicazione tra Servizi, il confronto, il monitoraggio delle attività nell'interesse della razionalizzazione e del miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza del controllo ufficiale. A tal fine si sottolinea l'importanza di un'azione coordinata e congiunta di prevenzione e controllo da parte dei Servizi che operano nell'ambito dell'area degli alimenti, della nutrizione e della sanità pubblica veterinaria.

Allo scopo di fornire agli OSA un'immagine di "Azienda" e non di "Servizi diversi in una stessa Azienda", si ritiene prioritario privilegiare interventi congiunti per le normali attività di vigilanza, laddove possibile, al fine di ottimizzare le risorse disponibili, la qualità e l'efficacia degli interventi di controlli, nonché armonizzare le proprie procedure, conformemente e nel rispetto delle indicazioni di cui al presente Piano.

Per favorire tale integrazione si deve privilegiare l'attività ispettive e di controllo congiunte tra Servizi Veterinari e SIAN, ciascuno per le proprie competenze, in alcune tipologie di attività a carattere misto: l'ispezione di almeno il 30% delle nuove imprese, a discrezione dell'Azienda Sanitaria e sulla base della valutazione del rischio, e del 25% di quelle già registrate come ipermercati, supermercati, discount (GDO).

Le singole Aziende potranno concordare con la Direzione centrale salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia un programma di verifiche congiunte diverso da quello previsto da questo Piano, tenendo conto delle priorità individuabili a livello locale e delle risorse professionali disponibili.

#### 4. CARATTERISTICHE DEL PIANO REGIONALE

Il **Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2016** definisce alcuni elementi utili all'espletamento dei controlli ufficiali, fra i quali l'individuazione di:

- autorità competenti: definizione e compiti;
- punti di contatto delle Aziende Sanitarie e dei Laboratori ufficiali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale);
- Unità organizzative e risorse umane adibite al controllo ufficiale nella Regione Friuli Venezia Giulia;
- Dati regionali 2017 riguardanti i servizi VET e i SIAN:
  - censimento imprese
  - dati attività di controllo
  - categorizzazione imprese
  - attività di formazione effettuata.

Il Piano definisce l'attività prevista per il 2018:

- Programmazione dell'attività di prevenzione e controllo, sia nel comparto primario che in quello post-primario.
- Modalità di rendicontazione delle attività e delle non conformità rilevate.

##### 4.1. Autorità competenti: definizione e compiti

In relazione a quanto stabilito dall'art. 4, punto 3, del Regolamento CE/882/2004 (*...“Se uno Stato membro conferisce la competenza di effettuare i controlli ufficiali ad un'altra autorità o ad altre autorità che non siano l'autorità centrale competente, in particolare quelle a livello regionale o locale, si deve assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate, anche, ove opportuno, in materia di protezione dell'ambiente e della salute”...*) **in Italia**, fermo restando altre Autorità che concorrono per alcuni aspetti alla sicurezza alimentare secondo altre norme vigenti concorrenti, le **Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare sono:**

- ✓ **il Ministero della Salute;**
- ✓ **le Regioni e le Province Autonome;**
- ✓ **le Aziende per l'Assistenza Sanitaria.**

Ferme restando le disposizioni previste dalle norme vigenti, in linea generale alle Autorità Competenti spettano i compiti previsti dalle **“Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004”**, ratificate con Intesa S/R rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016.

##### Interventi congiunti tra Autorità Ufficiali

Al fine di raggiungere gli obiettivi strategici di cui al capitolo 2, del Regolamento CE/882/2004 le Autorità Competenti collaborano con le Amministrazioni titolari delle funzioni di vigilanza, ivi compresi gli Uffici della Direzione Marittima, della Dogana, della Direzione centrale risorse rurali, agroalimentari e forestali, del Ministero della Difesa all'attivazione dei necessari tavoli tecnici di confronto ed alla definizione di specifici piani congiunti di intervento, che potranno divenire parte integrante del presente documento di Programmazione annuale.

La Direzione Salute promuove accordi e convenzioni con le Autorità preposte a garantire la sanità e la salubrità degli alimenti, la cui attività di controllo si interseca con quella delle Aziende Sanitarie, affinché nel pieno rispetto delle verifiche e dei controlli, attuati in ottemperanza alle disposizioni legislative cogenti, sia favorita la sinergia tra la Direzione Salute e le Autorità ufficiali su citate, lasciando la facoltà di concordare gli interventi congiunti alle Aziende sanitarie del territorio, conformemente ai carichi di lavoro e all'attività già programmata.

In particolare, la vigilanza e il controllo sui prodotti della pesca sono svolti nell'ambito delle rispettive competenze, dalle Aziende Sanitarie territorialmente competenti, nonché dall'autorità marittima e dagli altri agenti di polizia giudiziaria, ferme restando le funzioni di direzione a cura della Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria, Politiche Sociali e Famiglia.

Nel merito del protocollo d'intervento si rammenta inoltre che la Capitaneria di Porto valuta tutti gli aspetti concernenti l'identificazione di specie, mentre la competenza degli aspetti igienico-sanitari spetta all'Azienda sanitaria.

Le Istituzioni coinvolte collaborano al fine di realizzare le attività formative e di divulgazione destinata agli operatori addetti ai controlli.

La necessità di raggiungere un accordo tra Autorità competenti e altre Autorità impegnate nel garantire la sicurezza alimentare, deriva dalla volontà di evitare la duplicazione degli interventi e lo spreco di risorse conseguente. Il fine ultimo infatti è quello di definire le rispettive competenze, armonizzare gli interventi e ottimizzare le risorse in campo.

#### 4.2 Punti di contatto delle Aziende Sanitarie e dei Laboratori Ufficiali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Agenzia Regionale per la B)

Si elencano di seguito i punti di contatto referenti per aspetti applicativi del Piano, così come forniti dalle Aziende Sanitarie, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e dall'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Friuli Venezia.

##### Punti di contatto 2018

ENTE –punti di contatto	SERVIZIO	INDIRIZZO	RECAPITI
<b>ASUITS</b> <b>PEC</b> <b>asuits@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997537 Fax 04073997514 e-mail: <a href="mailto:tiziana.delpio@asuits.sanita.fvg.it">tiziana.delpio@asuits.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Complessa "Sanità Pubblica Veterinaria"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997505 Fax 040/3997508 e-mail: <a href="mailto:corrado.abatangelo@asuits.sanita.fvg.it">corrado.abatangelo@asuits.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it">segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Semplice "Sanità Animale, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997506 Fax 040/3997508 e-mail: <a href="mailto:segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it">segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:massimo.erario@asuits.sanita.fvg.it">massimo.erario@asuits.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Semplice "Tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997505 Fax 040/3997508 e-mail: <a href="mailto:maurizio.cocevare@asuits.sanita.fvg.it">maurizio.cocevare@asuits.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it">segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it</a>
<b>AAS 2 "BASSA FRIULANA ISONTINA"</b> <b>PEC</b> <b>aas2.protgen@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	Via V. Veneto, 171 34140 GORIZIA	Tel. 0481/592841 Fax 0481/592814 e-mail: <a href="mailto:gianni.cavallini@aas2.sanita.fvg.it">gianni.cavallini@aas2.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	via V.Veneto,169 34170 GORIZIA	Tel. 0481/592813 e-mail: <a href="mailto:distrettovet@ass2.sanita.fvg.it">distrettovet@ass2.sanita.fvg.it</a> ; <a href="mailto:marco.tomba@aas2.sanita.fvg.it">marco.tomba@aas2.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:paolo.ustulin@ass2.sanita.fvg.it">paolo.ustulin@ass2.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari - Area Funzionale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.	via Molin,21 33057 PALMANOVA (UD)	Tel. 0432/921859 Fax 0432/921858 e-mail: <a href="mailto:paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.it">paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:sicurezza.alimenti.0a@aas2.sanita.fvg.it">sicurezza.alimenti.0a@aas2.sanita.fvg.it</a>

<b>AAS 3 "AZIENDA PER L'ASSISTENZA SANITARIA N. 3 "ALTO FRIULI-COLLINARE-MEDIO FRIULI" PEC</b> <b>aas3.protgen@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Operativa Semplice Igiene Alimenti e Nutrizione	Piazza Baldissera,2 33100 GEMONA DEL FRIULI (UD)	Tel. 0432/989508 Fax 0432/989520 e-mail: <a href="mailto:silvia.mentil@aaas3.sanita.fvg.it">silvia.mentil@aaas3.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa Assistenza Veterinaria- Area A/C Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	Piazzetta Baldissera, 2 Gemona del Friuli (UD)	Tel. 3357991171 0432 989512 Fax 0432 989520 e-mail <a href="mailto:veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it">veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa Assistenza Veterinaria - Area B Servizi Veterinari - Area Funzionale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.	Piazzetta Baldissera, 2 Gemona del Friuli (UD)	Tel. 3357991171 0432 989512 Fax 0432 989520 e-mail <a href="mailto:veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it">veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:ivonne.caliz@aaas3.sanita.fvg.it">ivonne.caliz@aaas3.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa Assistenza Veterinaria Area A/C Servizi Veterinari – Area Funzionale "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	Piazzetta Baldissera, 2 Gemona del Friuli (UD)	Tel. 3357991171 0432 989512 Fax 0432 989520 e-mail <a href="mailto:veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it">veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it</a>
<b>ASUI UD PEC</b> <b>asuiud@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	via Chiusaforte, 2 33100 UDINE	Tel. 0432/553222 Fax 0432/553217 e-mail <a href="mailto:aldo.savioa@asuiud.sanita.fvg.it">aldo.savioa@asuiud.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa Assistenza Veterinaria Area A/C Servizi Veterinari — Area Funzionale "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	via Chiusaforte, 2 33100 UDINE	Tel. 3346216531 0432 553948 Fax 0432/553941 e-mail: <a href="mailto:vete@asuiud.sanita.fvg.it">vete@asuiud.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:bruno.dolso@asuiud.sanita.fvg.it">bruno.dolso@asuiud.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa Assistenza Veterinaria - Area 8 Servizi Veterinari - Area Funzionale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati"	via Chiusaforte, 2 33100 Udine	Tel. 3357991172 0432 553948 Fax 0432/553941 e-mail: <a href="mailto:vete@asuiud.sanita.fvg.it">vete@asuiud.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:ivan.poli@asuiud.sanita.fvg.it">ivan.poli@asuiud.sanita.fvg.it</a>
<b>AAS 5 "FRIULI OCCIDENTALE" PEC</b> <b>aas5.protgen@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Semplice Igiene Alimenti e Nutrizione	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 0434/369818 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:fabio.debattisti@aaas5.sanita.fvg.it">fabio.debattisti@aaas5.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004624 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:enzo.re@aaas5.sanita.fvg.it">enzo.re@aaas5.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari - Area Funzionale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004630 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:daniele.sisto@aaas5.sanita.fvg.it">daniele.sisto@aaas5.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004662 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:franco.pinardi@aaas5.sanita.fvg.it">franco.pinardi@aaas5.sanita.fvg.it</a>

Si elencano di seguito i laboratori accreditati per il controllo ufficiale degli alimenti.

### Laboratori incaricati dell'analisi dei campioni ufficiali

ENTE	INDIRIZZO	RECAPITI
<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Centrale</b>	viale dell'Università, 10 35020 LEGNARO (PD)	Tel.: 049 8084391 - 049 8084211 e-mail: <a href="mailto:dirsan@izsvenezie.it">dirsan@izsvenezie.it</a>
<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Periferica di Pordenone</b>	via Bassa del Cuc, 4 33084 CORDENONS (PN)	Tel.: 0434 41405 Fax: 0434 41201 e-mail: <a href="mailto:segr.pn@izsvenezie.it">segr.pn@izsvenezie.it</a> ; <a href="mailto:gconedera@izsvenezie.it">gconedera@izsvenezie.it</a>
<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Periferica di Udine</b>	via delle Roggia, 100 33030 BASALDELLA DI CAMPOFORMIDO (UD)	Tel.: 0432 561529 Fax: 0432 562676 e-mail: <a href="mailto:at4ud@izsvenezie.it">at4ud@izsvenezie.it</a>
<b>Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente SOC Laboratorio</b>	via Colugna, 42 33100 UDINE	Tel: 0432/1918112 Fax: 0432/1918134 e-mail: <a href="mailto:lab.ud@arpa.fvg.it">lab.ud@arpa.fvg.it</a> ; <a href="mailto:stefano.demartin@arpa.fvg.it">stefano.demartin@arpa.fvg.it</a> PEC: <a href="mailto:arpa.ud@certregione.it">arpa.ud@certregione.it</a>
<b>Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Direzione Tecnico Scientifica SOS Centro Regionale per la Radioprotezione</b>	via Colugna, 42 33100 UDINE	Tel: 0432/1918117 Fax: 0432/1918136 e-mail: <a href="mailto:fisica.ambientale@arpa.fvg.it">fisica.ambientale@arpa.fvg.it</a> ; <a href="mailto:concettina.giovani@arpa.fvg.it">concettina.giovani@arpa.fvg.it</a> PEC: <a href="mailto:arpa.ud@certregione.it">arpa.ud@certregione.it</a>



#### 4.4 Dati regionali 2018

##### SERVIZI VETERINARI

Come noto, la categorizzazione degli stabilimenti, sulla base della valutazione del livello del rischio, ancorché talvolta preliminare, incompleta e sperimentale, consente di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione oggettiva.

I criteri utilizzati per la categorizzazione di cui sopra sono quelli riportati nelle “**Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004**”, più volte citate.

L’attività di categorizzazione condotta dai Servizi Veterinari ha riguardato esclusivamente gli stabilimenti in possesso di riconoscimento CE ed è riportata nella tabella successiva.

##### **Stato dell’arte del livello del rischio degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale**

TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO	NUMERO TOTALE DI STABILIMENTI	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
SEZIONE o Deposito frigorifero e impianti di riconfezionamento	<b>43</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>9</b>
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	<b>72</b>	<b>46</b>	<b>24</b>	<b>2</b>
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
SEZIONE VIII Prodotti ittici	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>10</b>
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTALI</b>	<b>264</b>	<b>118</b>	<b>107</b>	<b>39</b>

**Categorizzazione sulla base della valutazione del livello del rischio degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale**

<b>TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO</b>	<b>NUMERO DI STABILIMENTI AUDITATI nel 2017</b>	<b>RISCHIO BASSO</b>	<b>RISCHIO MEDIO</b>	<b>RISCHIO ALTO</b>
SEZIONE 0 Deposito frigorifero e impianti di ri-confezionamento	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
SEZIONE VIII Prodotti ittici	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>6</b>
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>TOTALI</b>	<b>72</b>	<b>25</b>	<b>31</b>	<b>16</b>

N.B.: Non tutti gli audit sono stati seguiti da ri-categorizzazione degli impianti.

Non sono stati conteggiati gli audit eseguiti in stabilimenti inseriti in circuiti particolari, quali i prosciuttifici U.S.A..

**Per il 2018 si conviene di continuare nell'attività di categorizzazione e valutazione del rischio sulla base della tipologia di attività svolta, per gli stabilimenti registrati indicati nella relativa tabella, non ancora categorizzati, al fine di ricavarne una categorizzazione preventiva.**

Per quanto concerne le attività di controllo ufficiale, il prospetto riporta il registro delle attività ispettive e di audit su stabilimenti alimentari, come effettuate dai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie della Regione FVG nell'anno 2017 (dati ricavato dal Allegato 9 delle LLG 882\_852/2004, di cui all'Intesa S/R rep .atti n.212/CSR del 10 novembre 2016).

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
1632	646	5703	236	75	77	71

## **SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

### **-SIAN-**

Complessivamente in Regione risultano attive 17815 imprese alimentari.

Nella tabella seguente è rappresentata l'attività ispettiva condotta nel 2017 dai servizi SIAN.(dati ricavati dall'allegato 9 delle LLG 882\_852/2004 , di cui all'Intesa S/R rep.att n.212/CSR del 10 novembre 2016).

Azienda Sanitaria	Numero di stabilimenti	Attività ispettiva			Attività di audit		
		Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità	Numero di stabilimenti auditati	Numero di audit	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità
ASUTS	3289	489	616	250	6	6	3
AAS 2	4233	1014	1123	111	8	8	6
AAS 3	2831	282	359	110	/	/	/
ASUIUD	3783	877	1301	520	7	7	6
AAS 5	3679	959	1119	573	10	10	5
<b>TOTALE</b>	<b>17815</b>	<b>3621</b>	<b>4518</b>	<b>1564</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>20</b>

A livello regionale nel 2017 sono state controllate 3621 unità pari a circa il 20,3% sul totale delle imprese attive presenti sul territorio.

Sono state condotte complessivamente 4518 ispezioni. Per 1564 stabilimenti è stata emessa almeno una relazione di non conformità.

#### 4.5 Attività di formazione

L'art. 6 del Reg. 882/2004/CE prevede, per il personale che esegue controlli ufficiali, una formazione obbligatoria, adeguata e tale da consentire di espletare i propri compiti con competenza e di svolgere i controlli ufficiali in modo coerente. Le Aziende Sanitarie regionali da sempre pongono in atto iniziative di formazione e aggiornamento rivolte agli operatori addetti al controllo ufficiale nell'ambito della sicurezza alimentare in modo da favorire modalità operative coerenti con i criteri previsti dalla legislazione comunitaria. Di seguito si elencano alcuni dei corsi organizzati dalle Aziende sanitarie (Servizi Veterinari e Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) nel corso dell'anno 2017.

#### Servizi Veterinari

Aziende per l'Assistenza Sanitaria	Denominazione modulo formativo	n. soggetti destinatari formazione per tutte le edizioni	Tipologia partecipanti	n. ore per modulo	Numero edizioni
<b>ASUI TS "Triestina"</b>	Integrazione nell'ambito dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare e veterinaria: revisione delle procedure ai sensi delle linee guida ai Reg. CE n.882/04 e 854/04	20	Medici, Medici Veterinari, Biologi Tecnici della prevenzione	30	1
<b>A.A.S. 3 Alto Friuli-Collinare-medio Friuli"</b>	Comunicare in pubblico: l'utilizzo di Power Point	30	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	14	1
	Accreditation Canada International: qualità e sicurezza delle cure	30	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	6	1
	I nuovi orizzonti della prevenzione	30	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	4	1
	Accordi sulle misure sanitarie e fitosanitarie dell'organizzazione mondiale del commercio e sua applicazione nell'export degli alimenti di origine animale"	20	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	3	1
	Reg 183/2005: IGIENE DEI MANGIMI	30	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	8	1
	Le basi operative dei servizi di sicurezza alimentare per tecnici della prevenzione	14	Tecnici della prevenzione	10	1

<b>A.A.S. 5 Friuli Occidentale</b>	Prepariamoci ad affrontare le grandi emergenze di sanità animale	14	Medici Veterinari	20	1
	Uso appropriato degli antibiotici nel settore avicolo e problemi correlati all'antibiotico resistenza: confronto su un nuovo protocollo operativo	60	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	6	2
	Cacciatore formato		Cacciatori	2	
	Il nuovo modello 4 informatizzato	400	Allevatori, trasportatori di animali	3	4
	Corso Piccole produzioni locali		Operatori del settore alimentare		
<b>Regione FVG Servizio sanità Pubblica veterinaria</b>	Corso di formazione su biologia, medicina, conservazione e benessere dei rapaci	150	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	8	
	Reg. CE/882/2004, art. 54: basi normative e applicazioni pratiche	50	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	16	
	Formazione degli operatori sull'uso appropriato degli antibiotici negli allevamenti industriali	25	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	8	
	Criteri per l'attività di audit nei laboratori privati	15	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	16	
	Corso di formazione ed addestramento per il controllo ufficiale nella filiera alimentare e nella sanità pubblica veterinaria	45	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	24	
	<i>Le zanzare come vettori di patogeni per l'uomo e gli animali. Raccolta, identificazione e gestione delle principali specie oggetto di piano di sorveglianza e monitoraggio</i>	20	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	7	
	Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e	30	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	4	

	854/2004, aggiornamento per quanto concerne il controllo ufficiale alimenti				
	Strategie e misure d'azione in corso di influenza aviare	40	Medici Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione	4	
	IL CACCIATORE FORMATO FVG ai sensi dell'allegato III sezione IV del Reg. (CE) 853/2004	30	cacciatori	16	4

## Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Aziende per l'Assistenza Sanitaria	Denominazione modulo formativo	n. soggetti destinatari formazione per tutte le edizioni	Tipologia partecipanti	n. ore per modulo	Numero edizioni
<b>A.S.U.I. TS</b>	Alimenta la Salute 1	100	Tutte le professioni	16	4
	Alimenta la salute 2	64	Tutte le professioni	15.30	2
	Alimenta la salute naccp	62	Tutte le professioni	15.30	2
	Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dichiarazione nutrizionale: obblighi degli Operatori del Settore Alimenta	17	Tutte le professioni	4	1
	Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dichiarazione nutrizionale a tutela della salute dei consumatori "	25	Medici, veterinari tdp. dietiste	8	1
<b>A.A.S. 2 "Bassa Friulana-Isontina"</b>	Alimenta la Salute	18	Tutte le professioni	6.15	1
	Regolamenti comunitari REACH-CLP e direttiva 2009/128/CE – utilizzo fitofarmaci: formazione nei confronti delle aziende "end users"	31	Tecnici della prevenzione Partecipanti esclusi obbligo ECM	4	1
<b>A.A.S. 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli"</b>	Alimento la salute dalla gravidanza in poi	30	Ginecologi, Ostetriche AS/I	4	2
<b>A.S.U.I. UD</b>	Insieme per un'alimentazione sana, sicura e sostenibile accreditato ASUIUD_17290	30	Tutte le professioni	12,5	1
<b>A.A.S. 5 "Friuli Occidentale"</b>	Stili alimentari nell'approccio motivazionale breve	32	Tutte le professioni	8	1

## 5. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Il presente capitolo elenca tutte le attività di controllo svolte nei diversi settori d'interesse del Piano e ne descrive gli aspetti salienti, mediante schede dettagliate nelle quali viene indicata la frequenza dei controlli ufficiali.

### 5.1 Programma dei Servizi Veterinari

Le attività di controllo ufficiale sono suddivise in 5 macro-aree di riferimento alcune delle quali a loro volta suddivise in settori:

➤ **MANGIMI**

☞ Mangimi

➤ **SANITÀ ANIMALE**

☞ Riproduzione animale

☞ Malattie infettive

☞ Anagrafe zootecnica

☞ Farmaco veterinario

☞ Produzione primaria

➤ **BENESSERE ANIMALE**

☞ Controlli sulla protezione degli animali durante il trasporto

☞ Controlli Benessere Animale In Allevamento

☞ Protezione degli animali durante l'abbattimento

➤ **ALIMENTI**

☞ Sicurezza e Nutrizione

➤ **ATTIVITÀ A CARATTERE TRASVERSALE**

☞ Sottoprodotti

☞ Zoonosi

## MANGIMI

### ☞MANGIMI

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti l'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2018-2020, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 0029279-19/12/2017-DGSAF-MDS-P e alla sua applicazione regionale, trasmessa con nota prot. n. 0004016/P d.d. 21.02.2018 e successive integrazioni.

## SANITA' ANIMALE

### ☞ RIPRODUZIONE ANIMALE

Per quanto concerne gli aspetti inerenti la riproduzione animale, si rimanda alla nota prot.n. 3385/P d.d. 17/02/2017. la normativa di riferimento e l'attività di controllo prevista sono sintetizzate nella seguente tabella:

	<b>Normativa di riferimento</b>	<b>Frequenza minima controlli</b>
<b>Centri raccolta e magazzinaggio sperma, gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari</b>		
Centri raccolta e Centri magazzinaggio sperma bovino	<b>D.lgs. 132/05</b>	2 volte/anno
Gruppi raccolta e Gruppi produzione embrioni bovini	<b>DPR 241/94</b>	2 volte/anno
Centri raccolta sperma suino	<b>DPR 242/94</b>	2 volte/anno
Centri raccolta e Centri magazzinaggio sperma equino, ovino, caprino		
Gruppi raccolta e Gruppi produzione embrioni equini, ovini, caprini	D. lgs. 633/96	1 volta/anno in caso di riproduzione stagionale e almeno 2 volte/anno in caso di riproduzione non stagionale
<b>Stazioni di fecondazione pubblica, centri di produzione di materiale seminale, gruppi di raccolta embrioni, gruppi di produzione embrioni e recapiti - Ispezioni e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e degli allevamenti suinicoli con fecondazione artificiale</b>		
Stazioni di fecondazione pubblica		1 volta/anno
Centri di produzione materiale seminale	<b>L. 30/1991 DM 19 luglio 2000 n. 403 art. 38 (controlli sanitari) comma1 DPRReg 5 novembre 2002 n. 0336</b>	2 volte/anno
Recapiti		1 volta/anno
Gruppi raccolta embrioni		2 volte/anno
Centri produzione embrioni		2 volte/anno
Allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale		1 volta/anno

## 🦠 MALATTIE INFETTIVE

La gestione delle questioni relative alla sanità animale, si basa, in primo luogo, sulla corretta conduzione delle anagrafi zootecniche.

A seguito dei risultati dell'Audit condotto ai sensi dell'art 4 (6) del regolamento (CE) n. 882/2004 dall'Ufficio II del Ministero della Salute regione FVG, dal giorno 4 al giorno 6 luglio 2017, si sottolinea l'importanza del controllo del grado di aggiornamento del sistema anagrafico, in modo da intervenire qualora vengano riscontrate criticità.

Per gli altri aspetti della sanità animale, riferirsi alla tabella sottostante:

<b>Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale</b>	
<b>Bovini</b>	
Tubercolosi bovina (TBC)	Come da decreto n. 243/ SPS d.d. 31/01/2018
Brucellosi bovina (BRC)	Come da decreto n. 243/ SPS d.d. 31/01/2018
Leucosi bovina enzootica (LEB)	Come da decreto n. 243/ SPS d.d. 31/01/2018
Encefalopatia spongiforme bovina (BSE)	Reg. CE/999/2001 e succ. modifiche e integrazioni
Rinotracheite infettiva (IBR)	DGR n. 1308 d.d. 03/07/2008 come modificata da DGR n. 258 d.d. 17/02/2011, DGR n. 373 d.d. 14/03/2013 e DGR n. 312 d.d. 21/02/2014
Diarrea Virale bovina-Malattia delle mucose (BVD-MD)	Come da decreto n. 1905/SPS d.d. 13/12/2017
Blue Tongue (BT)	Reg. (CE) n. 1266/07 e nota prot. n. 0010568 d.d. 06/06/2017
<b>Suini</b>	
Malattia Vescicolare suina (MVS), Peste Suina classica (PSC)	Come O.M. 12/04/08, pubblicata in G.U. n. 148 d.d. 16 giugno 2008, prorogata con nota ministeriale prot. 0000948-17/01/2017-DGSAF e verbale della riunione area A del 23/03/2016
Aujeszky	D.M. 01/04/1997, pubblicato in G.U. n. 103 d.d. 06/05/1997 e decreto n. 973/VETAL d.d. 26/10/2011
<b>Ovi-caprini</b>	
Brucellosi ovi-caprina (BRC ovi-caprina)	Come da decreto n. 243/ SPS d.d. 31/01/2018
Scrapie	Come da note prot. n. 3493/P d.d. 20/02/2017 e 4174/P d.d. 01/03/2017 e decreto n. 952 d.d. 26/07/2017

<b>Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale</b>	
<b>Volatili</b>	
Influenza aviaria	Come da nota ministeriale prot. n. 0001286-19/01/2018-DGSAF-MDS-P e nota regionale prot. n. 2904/P d.d. 08/02/2018
Salmonellosi : - ovaiole; - broiler; - riproduttori Gallus gallus - tacchini da ingrasso e da riproduzione	Come da nota ministeriale prot. 0000559-12/01/2016-DGSAF, trasmessa con nota regionale prot. n. 0002204/P d.d. 04/02/2016
<b>Cavalli</b>	
Anemia infettiva equina	D.M. 02/02/2016, nota ministeriale prot. DGSAF/ 19423-P d.d.11/08/2016 e nota regionale prot. n 16741/P del 17/10/2016
West NileDiseas –WND-	Con modalità che verranno comunicate
Arterite virale equina	(stalloni) O.M. 13/01/94, pubblicata in G.U. n. 12 d.d. 17/01/94;

## ANAGRAFE ZOOTECNICA

I controlli ufficiali inerenti i sistemi di identificazione e registrazione degli animali delle specie zootecniche sono eseguiti sulla base della normativa comunitaria e nazionale vigente e delle linee guida fornite dal Ministero della Salute.

Le aziende da sottoporre a controllo vengono selezionate sulla base dell'analisi del rischio (ad esclusione, quando previsto, del campione da estrarre casualmente per la condizionalità) e tenendo conto del raggiungimento del livello minimo di controlli da effettuare annualmente stabilito dalla normativa comunitaria e da quella nazionale.

Si sottolinea che le criticità evidenziabili in BDN, rappresentano elementi importanti su cui basare la valutazione del rischio attribuita all'azienda per stabilire la frequenza e la numerosità dei controlli.

Bovini

Il reg. (CE) n.1082/2003 stabilisce il numero minimo di controllo ufficiale che deve avvenire su un campione di allevamenti selezionato sulla base del rischio utilizzando i criteri di elencati all'art. 2. Il numero minimo annuale di allevamenti bovini e bufalini da sottoporre a controllo è stabilito nel 3%.

Ovini e caprini

Il reg. (CE) 1505/2006 stabilisce il numero minimo di controllo ufficiale che deve avvenire su un campione di allevamenti selezionati sulla base di un'analisi dei rischi utilizzando i criteri elencati all'art. 3. Il numero minimo annuale deve essere pari almeno al 3 % degli allevamenti e almeno al 5 % dei capi.

## Equidi

Il DM 5 maggio 2006 prevede la verifica del sistema di identificazione e registrazione degli equidi. Con nota del ministero della salute prot. 14396-DGSA del 23/11/2007 è stato previsto che il campione di aziende da sottoporre a verifica sia pari al 5% e che la selezione sia effettuata tenendo presenti i criteri di rischio legati alla sicurezza alimentare, aspetti di farmacovigilanza e aspetti legati alla tutela della sanità animale.

## Suini

Il D.Lgs. 200/2010, attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini, stabilisce, all'art. 8, che il numero minimo annuale di allevamenti da sottoporre a controllo deve essere pari all'1%. La selezione degli allevamenti deve essere fatta sulla base di un'analisi del rischio, ad esclusione del 20-25% degli allevamenti del campione da sottoporre a controllo per la condizionalità che deve essere estratto casualmente.

## Avicoli

Il DM 13 novembre 2013 sulle modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, prevede che siano effettuate verifiche periodiche inerenti alle disposizioni dello stesso decreto che in BDN vengano registrati la data, il motivo del controllo e, in caso di non conformità, gli esiti.

La frequenza e la numerosità dei controlli sono stabilite a livello locale secondo la valutazione del rischio attribuita all'azienda, sulla base di parametri epidemiologici, della capacità strutturale e di altre condizioni sanitarie rilevanti.

## Apicoltura

Il DM 11 agosto 2014 prevede, al punto 11, che vengano effettuati controlli annuali in almeno l'1% degli allevamenti apistici. Con nota ministeriale prot. n. 7447-DGSAF-P del 24/03/2016 è stata fornita specifica check-list.

## Acquacoltura

Il paragrafo 17 del Manuale operativo per la gestione dell'anagrafe dell'acquacoltura allegato al Decreto ministeriale 8 luglio 2010, prevede che vengano effettuati controlli inerenti alle disposizioni dello stesso provvedimento. La specifica check-list è stata fornita con nota del Ministero della salute prot. n. 4557-DGSAF-P del 22/02/2017.

La frequenza e la numerosità dei controlli sono stabilite a livello locale secondo la valutazione del rischio.

## FARMACO VETERINARIO

La tabella sottostante riporta la pianificazione dell'attività di farmacovigilanza per il 2017 in Friuli Venezia Giulia. Per gli allevamenti di animali DPA senza scorte d'impianto sono state fissate percentuali di ispezione sulla base di una categorizzazione del rischio effettuata prendendo in considerazione la specie allevata, la dimensione dell'allevamento e l'indirizzo produttivo.

Con successiva nota verranno trasmessi ii modelli regionali di verbale per i controlli di farmacovigilanza.

Si ricorda che i controlli per la farmacovigilanza sono finalizzati:

- alla verifica dei registri di carico e scarico dei medicinali veterinari presso i centri della distribuzione all'ingrosso;
- al controllo delle ricette e delle richieste di fornitura presso le farmacie;
- al controllo, presso tutti gli impianti di allevamento e cura di animali e presso i medici veterinari autorizzati a detenere scorte, delle modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci delle scorte, e delle modalità di gestione di quelli non utilizzati o scaduti e dei campioni gratuiti;

- al controllo, presso gli allevatori di animali produttori di alimenti, delle modalità di registrazione dei farmaci impiegati nonché della separata e distinta registrazione delle sostanze ad azione ormonica per le finalità terapeutiche o zootecniche consentite dalla norma;
- alla valutazione dell'adeguatezza nella quantità e nella qualità dei farmaci presenti nelle scorte alle esigenze reali dell'attività professionale;
- al controllo del rispetto del regime di dispensazione del farmaco presso tutti coloro che sono tenuti alla conservazione delle ricette o delle richieste di fornitura.

<b>Verifiche farmacosorveglianza</b>			
<b>Categorie</b>			<b>% da ispezionare</b>
Ditte autorizzate alla vendita all'ingrosso di medicinali veterinari (Art. 66 D.lgs. 193/2006)			100%
Ditte autorizzate alla vendita al dettaglio di medicinali veterinari (grossisti autorizzati alla vendita diretta di medicinali (Art. 70 D.lgs. 193/2006)			100%
Farmacie			*
Ambulatori/cliniche			10%
Medici veterinari autorizzati a detenere scorte			10%
Allevamenti di animali DPA autorizzati a detenere scorte d'impianto			25%
Allevamenti bovini senza scorte	Latte	>100 capi	33%
		50-100 capi	25%
		10-50 capi	10%
	Carne > 20 capi		15%
Allevamenti suini senza scorte	Riproduzione		33%
	Ingrasso > 30 capi		15%
Allevamenti avicoli senza scorte	Allevamenti ovaiole >250 capi		15%
	Allevamenti broiler >250 capi		25%
	Allevamenti tacchini >250 capi		33%
	Allevamenti selvaggina >250 capi		10%
Allevamento conigli senza scorte > 200 fattrici			33%
Allevamento ovini/caprini senza scorte	Latte	>50 capi	15%
		10-50 capi	10%
	Carne > 50 capi		10%
Allevamenti equidi senza scorte > 10 capi	Promiscuità DPA/non-DPA		15%
	Solo DPA		10%
Allevamenti pesci senza scorte			15%
Apicoltori > 40 alveari			10%
Altre specie animali destinate alla produzione di alimenti			10%
Allevamenti/ricoveri di animali non DPA			10%

\*Controlli stabiliti dalla Commissione di controllo delle farmacie.

## PRODUZIONE PRIMARIA

### PRODUZIONE DEL LATTE

Alla luce delle criticità evidenziate negli ultimi anni riguardo la produzione di latte e disponendo oramai di un flusso informativo sempre più affinato e completo riguardo le non conformità delle produzioni, vista l'operatività definita nei confronti delle non conformità per la carica batterica e le cellule somatiche.

Nell'intento di tutelare quanto più possibile la sicurezza alimentare, si reputa opportuno mantenere l'atto di vigilanza su tutte le aziende produttrici di latte crudo con vendita diretta.

Pertanto intendendo mantenere la numerosità dei sopralluoghi secondo i soliti parametri di proporzionalità e volendo garantire al tempo stesso una equa rappresentatività delle specie allevate continuando a privilegiare le situazioni a maggior rischio, la scelta delle aziende da sottoporre a verifica avverrà nel rispetto dei seguenti criteri:

Categoria allevamento	Controlli	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Bufalini</b>	25% o quadriennale	Come da PNR 2018
<b>Ovicapri</b>	25% o quadriennale	Come da PNR 2018
<b>Bovini con vendita diretta latte crudo</b>	100%	Come da PNR 2018
<b>Bovini Con consistenza 1-50 capi</b>	5%	Come da PNR 2018
<b>Bovini Con consistenza 50 – 150 capi</b>	10%	Come da PNR 2018
<b>Bovini Con consistenza &gt;150 capi</b>	20%	Come da PNR 2018

***N.B. Priorità per le imprese mai controllate o non controllate nell'anno precedente o con non conformità pregresse. Eventuali sopralluoghi effettuati nel corso delle verifiche a seguito delle non conformità per carica batterica e cellule somatiche rimpiazzeranno quelli programmati per la medesima tipologia di allevamento. Le ispezioni per la verifica dei requisiti strutturali, funzionali, gestionali (buone pratiche), per le verifiche pre-operative (mungitura) in allevamento saranno accompagnate dalla compilazione della check list (allegato 13) del Decreto (FVG) del 05/08/2016 n° 989.***

Nella scelta degli allevamenti bovini dove operare le verifiche previste, bisogna includere tutti quelli (100%) che producono latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Tra le verifiche dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali occorre considerare anche le macchine erogatrici di latte crudo, eventualmente presenti in azienda (riferimento **Decreto (FVG) del 05/08/2016 n° 989**)

## PRODUZIONE DI UOVA

Categoria allevamento	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Allevamenti galline ovaiole</b> con esclusione degli allevamenti per autoconsumo e per esclusiva cessione al consumatore finale o dettagliante locale	100 % allevamenti	come da PNR 2018

**N.B. Ispezioni per la verifica dei requisiti strutturali, funzionali, gestionali (buone pratiche), corretta applicazione anagrafe.**

## PRODUZIONE DI MIELE

Categoria allevamento	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Produttori miele</b>	5% produttori (Reg. CE/852/2004)	come da PNR 2018

**N.B. Produttori mai controllati o con non conformità pregresse. Ispezioni per le verifiche delle buone pratiche aziendali.**

## PRODUZIONE ITTICA

### Acquacoltura

Categoria	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Allevamenti</b> con priorità per quelli mai controllati o con non conformità pregresse	10 %	Come da PNR 2018 e da D.lgs 148/2008

**N.B.**

- 1. Le ispezioni riguardano la corretta tenuta delle registrazioni (trattamenti medicamentosi, carico-scarico) e il rispetto dei requisiti relativi alle buone pratiche e alla sanità animale.**
- 2. Nel 2018 si dovrà verificare che tutti gli allevamenti siano stati riconosciuti o registrati in ottemperanza al D.L.vo 148/2008, con relativo inserimento dei dati in BDN.**

## Molluschicoltura

Attività	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
Allevamenti	5%	come da DGR MBV n. 816/2016, da D.L.vo 148/2008, e da nota prot. 4395/SPS_SEVE/PEC dd. 27.02.18 (monitoraggio malattie all. IV parte II D.lgs 148/2008)

1. **Priorità per allevatori, mai sottoposti a controlli, per la verifica delle Buone Pratiche Aziendali.**

2. **Nel 2018 si dovrà verificare che tutti gli allevamenti siano stati riconosciuti o registrati in ottemperanza al D.L.vo 148/2008, con relativo inserimento dei dati in BDN.**

## BENESSERE ANIMALE

### 🐾 CONTROLLI SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO

Il controllo del benessere degli animali prima e durante il trasporto (artt. 14 e 15 del Reg. CE 1/2005) deve riguardare:

- **le condizioni del mezzo di trasporto (all. I capo II);**
  - o disposizioni per tutti i mezzi di trasporto (all. I capo II);
  - o disposizioni addizionali per i lunghi viaggi (all. I capo VI),
  - o controllo automezzo (autorizzazione sanitaria e omologazione per viaggi superiori a 8 ore)
- **la professionalità dei trasportatori;**
  - o autorizzazione (art. 10 p. 1 – art. 11 p.1);
  - o certificato di idoneità (art. 17 p.2),
- **la condizione degli animali trasportati;**
  - o idoneità al trasporto (all. I capo I);
  - o pratiche di trasporto (operazioni carico/scarico, trattamento degli animali, richieste particolari per specie e età) (all. I capo VI);
- **la durata del viaggio (all. I capo V);**
  - o no superiore a 8 ore in mezzi non omologati
  - o giornale di viaggio (art. 5 p. 4-14/all.II).

Visto quanto sopra sintetizzato, si dispone il seguente programma minimo di controllo del benessere animale al trasporto, dando indicazioni sui luoghi di controllo:

- **Controllo al macello:** il controllo del benessere al trasporto può essere abbinato al controllo del benessere in fase di macellazione. Per le frequenze vedere schema dei controlli in fase di macellazione.
- **Controllo in allevamento al carico:** 1% delle partite. E' possibile contestualmente alla redazione delle relative certificazioni e offre la possibilità di valutare le operazioni di carico.
- **Controllo in allevamento allo scarico:** 5% delle partite introdotte da viaggi lunghi. Da la possibilità di controllare immediatamente le condizioni di salute degli animali e valutare le operazioni di scarico.
- **Controllo ai posti di controllo:** 100% delle partite.
- **Controllo ai mercati (mercati di bestiame, fiere...):** 30% dei capi commercializzati (tutte le specie).
- **Controllo documentale:** 10% dei trasportatori (ditte registrate che possiedono documenti agli atti).
- **Durante il trasporto stradale:** in accordo con forze di P.S (o su chiamata delle stesse).

## 🐾 CONTROLLI BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

Durante l'ispezione il Veterinario Ufficiale seguirà le indicazioni contenute nel Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA) e successive integrazioni Per l'esecuzione delle attività di controllo e la successiva rendicontazione delle stesse dovranno essere utilizzati gli appositi modelli di "check list" di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 0009735-17/04/2018-DGSAF-MDS-P.

<b>Specie</b>	<b>Allevamenti da controllare</b>	<b>% minima/anno</b>
Vitelli	Tutti	10%
Suini	> 40 capi o > 6 scrofe	10%
Ovaiole	Tutti	10%
Broiler	> 500 capi	10%
Altri Bovini Struzzi Tacchini e altri avicoli Conigli Ovini Caprini Bufali Cavalli Animali da pelliccia Pesci	50 capi 10 capi 250 capi 250 capi 50 capi 50 capi 10 capi 10 capi tutti tutti	In totale il 15% degli allevamenti delle specie considerate presenti sul territorio di competenza.

***N.B. priorità a aziende mai sottoposte a verifica o con non conformità pregresse.***

## 🐾 PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti la protezione degli animali durante l'abbattimento si rimanda alla nota prot. DGSAF/0015111/P d.d. 18.07.2014 avente a oggetto "Linee guida relative all'applicazione del Reg CE/1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento" e al Piano nazionale benessere animale.

## ALIMENTI

### 🐾 SICUREZZA E NUTRIZIONE

#### Imprese alimentari

È necessario garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base al numero e alle dimensioni delle imprese alimentari che incidono sul territorio, alla categorizzazione del rischio delle singole imprese alimentari (o di gruppi di imprese simili per tipologia produttiva) e con la frequenza appropriata, tenendo conto anche dell'analisi degli esiti relativi all'attività di controllo degli anni precedenti, dei risultati pregressi dell'autocontrollo delle imprese e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali non conformità. La valutazione preliminare di ogni impresa degli OSA consente di classificare le diverse realtà aziendali in base al rischio relativo di sicurezza alimentare connessa all'attività riproduttiva, orientando così il controllo ufficiale.

L'obiettivo principale della categorizzazione, si ribadisce, è l'ottenimento di una classificazione in base al rischio degli stabilimenti di produzione alimenti, in modo da:

- determinare le frequenze dei controlli anche per gli anni futuri; *mutatis mutandis* modificandole in base alle probabilità di rischio;
- controllare gli stabilimenti con valutazione di rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

**STABILIMENTI RICONOSCIUTI ex Reg. CE n. 853/2004 ed ex Reg. CE n. 1069/2009**

**Frequenza minima dei controlli**

**MACELLI**

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività **non superiore ai 20 UGB/settimana**, è lecita la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione.

Resta inteso che deve essere garantita la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita ante mortem e macellato venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale.

Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione.

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE o Attività generali</b>	Deposito frigorifero autonomo	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
	Impianto autonomo di riconfezionamento	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
	Mercato all'ingrosso	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
<b>SEZIONE I Carne di ungulati domestici</b>	Macello E comunque l'ispezione va prevista ad ogni seduta di macellazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi</b>	Macello E comunque l'ispezione va prevista ad ogni seduta di macellazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE III</b>  <b>Carne di selvaggina allevata</b>	<b>Macello</b> E comunque l'ispezione va prevista ad ogni seduta di macellazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE IV</b>  <b>Carne di selvaggina cacciata</b>	Centro di lavorazione selvaggina	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE V</b>  <b>Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente</b>	Carni macinate	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Preparazioni di carne	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Carne separata meccanicamente	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE VI</b>  <b>Prodotti a base di carne</b>	Stabilimento di lavorazione***	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE VII</b>  <b>Molluschi bivalvi vivi</b>	Centro di spedizione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Centro di depurazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali		
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit	
<b>SEZIONE VIII</b> <b>Prodotti ittici</b>	Impianto prodotti della pesca freschi	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
	Impianto di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
	Mercato all'ingrosso	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
	Impianto collettivo aste	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
	<b>SEZIONE IX</b> <b>Latte e prodotti a base di latte</b>	Centro di raccolta	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
			<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
			<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
Stabilimento di trasformazione		<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
Centro di standardizzazione		<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
Trattamento termico		<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
Stagionatura		<b>basso</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>medio</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	
		<b>elevato</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit	

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE X</b> <b>Uova e ovoprodotti</b>	Centro di imballaggio	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Stabilimento di produzione uova liquide	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE XI</b> <b>Cosce di rana e lumache</b>	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Macello	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE XII</b> <b>Grassi animali fusi e ciccioli</b>	Centro di raccolta	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE XIII</b> <b>Stomaci, vesciche e intestini trattati</b>	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE XIV</b> <b>Gelatine</b>	Stabilimento di trasformazione e Centro di raccolta	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE XV</b> <b>Collagene</b>	Stabilimento di trasformazione e Centro di raccolta	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

## Indicazioni operative

IL NUMERO DEGLI AUDIT VA CALCOLATO SUL TOTALE DEGLI STABILIMENTI RIFERITI A CIASCUNA SEZIONE:  
Esempio 1\_ nell'anno 2017 ci sono 22 stabilimenti CS di cui 11 a rischio basso; nel triennio devono essere controllati tutti, quindi ogni anno verranno controllati 4 stabilimenti. Di questi 4, 1 (33% di 4) è un Audit. Comunque tutti e 4 vanno controllati nell'arco del triennio.

Esempio 2\_ vi sono 50 stabilimenti sezione VI–prodotti a base di carne a medio rischio. Nell'anno calcolando 100 controlli ufficiali, 20 saranno audit.

Atteso che la frequenza di audit è pari al 20%, si ricorda che nell'arco di 5 anni TUTTI i 50 stabilimenti saranno oggetto di audit.

Per il 2018 si dispone, altresì, che:

1\_ effettuare almeno 1 audit ogni 3 anni presso impianti riconosciuti ex Reg. CE/853/2004, inteso come attività prevalente, in considerazione del fatto che le frequenze previste dal Ministero della Salute sono da considerarsi frequenze minime;

2\_ l'Azienda Sanitaria può determinare una frequenza di controllo maggiore in taluni impianti rispetto al disposto PRISAN 2018, in ragione di una valutazione dei rischi, tenendo conto dei rischi identificati associati agli alimenti e alla loro preparazione, dei dati precedenti relativi agli operatori del settore nonché di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità (Articolo 3 "Obblighi generali in relazione all'organizzazione di controlli ufficiali" Reg. CE/882/2004)

3\_ è necessario effettuare almeno 1 controllo ispettivo all'anno negli stabilimenti riconosciuti a norma del Reg. CE/853/2004.

4\_ qualora nel computo delle ispezioni, calcolate per singola sezione, risulti un numero decimale, si approssima per eccesso.

Le ispezioni presso gli impianti 853 da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare, per l'anno 2018, almeno la valutazione dei campi d'esame evidenziati nella tabella sotto riportata, items presenti e previsto dal Sistema informativo **SICER**

<b>Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese registrate ai sensi del REG. CE/853/2004</b>	
1 - Riconoscimento	8 – Etichettatura
2– Condizioni strutturali e attrezzature	9 – Rintracciabilità, ritiro/riciamo
<b>3 - Approvvigionamento idrico</b>	10 - HACCP <b>10.5 – Monitoraggio dei CCP</b>
<b>4 – Lotta agli infestanti</b>	<b>11 – Criteri microbiologici</b>
<b>5 – Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni</b>	<b>12- Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di o.a.</b>
6 - Condizioni di pulizia e disinfezione	<b>13 – Sistemi di stoccaggio e trasporto</b>
7 – Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	14– Benessere animale

La scelta di focalizzare l'attenzione su questi aspetti deriva dalla necessità di verificare gli item non valutati nel corso del 2017.

Per quanto concerne l'applicazione dei principi dell'autocontrollo, si dispone che per il 2018 si verifichi la correttezza del monitoraggio dei punti critici di controllo.

### Indicazioni operative

Qualora lo stabilimento si trovi in una categoria di rischio che prevede più ispezioni l'anno, si ravvisa la necessità di verificare per ogni ispezione programmata tutti gli item previsti per singola ispezione, fermo restando il principio condiviso che prevede che per completare gli item di minima programmati dalla Regione possono essere eseguiti più accessi presso lo stabilimento di cui trattasi

Considerate le difficoltà segnalate dagli OSA circa la durata delle ispezioni, dovuta sovente all'interruzione dell'attività produttiva, si conviene che è possibile effettuare più accessi, in giorni diversi, presso l'impianto per verificare i diversi item, ma solo una volta esauriti tutti gli item programmati, l'ispezione viene considerata chiusa e conteggiata una volta soltanto.

Es : 1 ispezione/mese che prevede 4 item → 4 accessi/mese per la verifica di 1 item alla volta = 1 ispezione/mese

Si sottolinea che, trattandosi di indicazioni di minima, è lecito e coerente, anzi è doveroso prevedere un incremento delle ispezioni e degli item laddove l'Azienda Sanitaria ne ravveda la necessità, ai sensi dell' art. 3 del Reg. CE/882/2004, che dispone che l'Autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano garantiti periodicamente, in base alla valutazione del rischio e con frequenza appropriata, un tanto per garantire gli obiettivi di sicurezza alimentare e nell'ottica della lealtà commerciale.

### STABILIMENTI REGISTRATI ex Reg. CE n. 852/2004 (alimenti di origine animale o composti a prevalenza animale)

Premesso che in Regione Friuli Venezia Giulia le modalità per la registrazione delle imprese che trattano prodotti di origine animale sono regolamentate dalla **DGR n. 815 d.d. 13 maggio 2016**, secondo lo schema di classificazione di cui alla Master List 852, per le imprese registrate si applica la seguente tabella:

Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004		LIVELLO DI RISCHIO		
		Basso	Medio	Alto
<b>PRODUZIONE PRIMARIA</b>	Caccia Attività registrate 852	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	<u>1 ogni 5 anni</u> si considera il 2018 come anno per l'allineamento delle attività regionali rispetto a quanto disposto dal Ministero della Salute, tenendo conto della necessità di dover adeguare gli strumenti gestionali in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, nonché di capacità di cooperazione e coordinamento	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	<u>1 ogni 5 anni</u> si considera il 2018 come anno per l'allineamento delle attività regionali rispetto a quanto disposto dal Ministero della Salute, tenendo conto della necessità di dover adeguare gli strumenti gestionali in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, nonché di capacità di cooperazione e coordinamento	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo l'anno per stabilimento	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	

<b>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0	
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	Frequenza minima dei controlli ufficiali	2 volta / ogni anno	2 volta / ogni anno	2 volta / ogni anno	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0	
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0	
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0	
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario (*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta/ogni 5 anni	1 volta/ogni 4 anni	1 volta/ogni 3 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 audit	0 audit	0 audit	
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 2 anni	1 volta/ogni 1 anno	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 audit	0 audit	0 audit	
	<b>COMMERCIO</b>	Agriturismi con annesso laboratorio a.o.a.	ispezioni	a discrezione dell'Azienda Sanitaria, sulla base di una motivata valutazione dei profili di rischio dell'attività		
			audit	0		
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry		ispezioni	1 volta/ogni 5 anni	1 volta/ogni 4 anni	1 volta/ogni 3 anno	
		audit	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		ispezioni	1 volta/ogni 5 anni	1 volta/ogni 4 anni	1 volta/ogni 3 anno	
		audit	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
Piattaforma di distribuzione alimenti		ispezioni	1 volta/ogni 5 anni	1 volta/ogni 4 anni	1 volta/ogni 3 anno	
		audit	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti		ispezioni	1 volta/ogni 5 anni	1 volta/ogni 4 anni	1 volta/ogni 3 anno	
		audit	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			

	Commercio ambulante	ispezioni	a discrezione dell'Azienda Sanitaria		
		audit	0		
	Commercio al dettaglio di alimenti (es. macellerie e pescherie senza laboratorio, vendita di prodotti lattiero-caseari.)	ispezioni	1 volta/ogni 5 anni	1 volta/ogni 4 anni	1 volta/ogni 3 anno
		audit	a discrezione dell'Azienda Sanitaria		
	Trasporto di alimenti per conto terzi	ispezioni	a discrezione dell'Azienda Sanitaria		
		audit	a discrezione dell'Azienda Sanitaria		
Alpeggio	ispezioni	stagionale / semestrale			
	audit	0			
Malghe	ispezione	Triennale con precedenza alla malghe non PPL			

Al fine della programmazione **per singola impresa** e della successiva rendicontazione **per singola attività** in conformità con le disposizioni del Ministero della Salute di cui all'Accordo S/R 21/CSR dd. 10.11.2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. CE 882 e 854/2004" si rappresenta quanto segue.

Considerato che un'impresa alimentare può svolgere più attività di cui alla Master list e appurato che le singole attività hanno frequenze di controllo diverse, l'impresa a parità di categoria di rischio sarà oggetto di ispezione sulla base dell'attività che presenta la frequenza di controllo maggiore.

Es. agriturismo con laboratorio e macello avicolo a basso rischio

Macello: frequenza controlli ufficiali → 2 volta/anno  
 Laboratorio pbc: frequenza controlli ufficiali → 1 volta ogni 3 anni

La frequenza di ispezione sarà almeno 2 volta l'anno e in tale occasione sarà verificata anche l'attività di cui al laboratorio pbc.

In sintesi: 1 accesso = 2 ispezioni, purché queste vengano adeguatamente segnalate.

Decade il principio dell'attività prevalente e dell'attività più a rischio per quanto concerne la rendicontazione.

Le ispezioni da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare, per l'anno 2018, almeno la valutazione dei campi d'esame evidenziati nella tabella sotto riportata, items presenti e previsto dal Sistema informativo **SICER**

<b>Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese registrate ai sensi del REG. CE/852/2004</b>	
<b>1 - Riconoscimento</b>	8 – Etichettatura
<b>2– Condizioni strutturali e attrezzature</b>	<b>9 – Rintracciabilità, ritiro/riciamo</b>
3 - Approvvigionamento idrico	10 - HACCP <b>10.5 – Monitoraggio dei CCP</b>
4 – Lotta agli infestanti	11 – Criteri microbiologici
5 – Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni	12- Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di o.a.
<b>6 - Condizioni di pulizia e disinfezione</b>	13 – Sistemi di stoccaggio e trasporto
<b>7 – Materie prime, semilavorati e prodotti finiti</b>	14– Benessere animale

Considerate le frequenze di ispezione che nel 2018 sono state adeguate a quelle delle Linee guida ministeriali, si dispone di mantenere gli stessi item del 2017, in considerazione del presupposto che non in tutte le imprese sono stati verificati i medesimi requisiti.

Pare opportuno infine sottolineare l'importanza di vigilare sulla corretta applicazione delle prescrizioni di base per l'igiene degli alimenti (pre-requisiti –GMP- GHP).

## ATTIVITÀ A CARATTERE TRASVERSALE

### 🔗 SOTTOPRODOTTI

#### STABILIMENTI RICONOSCIUTI/REGISTRATI ex Reg. CE n. 1069/2009

Con DPR 0252/Pres. d.d. 11 dicembre 2012 sono state fornite alle ASS le **"Indicazioni per l'applicazione nella Regione Friuli Venezia Giulia del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento e del Consiglio e del Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009"**. In tal modo sono state recepite le nuove LG per l'applicazione del Regolamento (CE)1069/2009 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e del Regolamento (UE) 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009.

Al fine di monitorare l'attività di controllo ufficiale presso gli impianti in parola, si dispone che, in analogia con il flusso (Allegato 3 – Monitoraggio), già avviato per gli impianti riconosciuti ex Reg. CE/853/2004, le Aziende sanitarie provvedano all'invio della scheda preposta, così come disposto nel capitolo 7, rubricato "Monitoraggio".

Per quanto concerne la frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti/registratori ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009, di seguito si riporta la tabella conforme alla Linee guida ministeriali

Reg. CE/1069/2009		Frequenze dei controlli					
		Ispezioni			Audit		
	Tipologia impianto	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Biennale		
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (c)	Coincenerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale	Biennale		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1) (2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale	Biennale		
Art. 24 (f)	Produzione fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio sottoprodotti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (l)	Magazzinaggio di prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		

Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1) e, 18(2) a, 18(2) b	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg. (CE) 1069/2009	Annuale	
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	Annuale	
Art. 23	Altri operatori registrati	Annuale	

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici

**\*Ispezione:** *"l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali"* (ai sensi del Reg. CE/882/2004)

Le ispezioni da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare almeno taluni aspetti quali:

- requisiti strutturali/attrezzature;
- materie prime;
- prodotti finiti e modalità di conservazione;
- igiene della lavorazione e del personale;
- prerequisiti non contenuti negli altri punti;
- sistema HACCP;
- sottoprodotti e MSR (Reg. CE/1774/2002, Reg. (CE) n. 1069/2009e Reg. CE/999/2001);
- benessere animale al macello;
- anagrafe animale al macello;
- tracciabilità, rintracciabilità.

**\*\*Audit:** *"un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi"* (ai sensi del Reg. CE/882/2004).

## 🔗 ZONOSI

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti le zoonosi, si rimanda al Decreto legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici", che all'art. 3, comma 2 prevede la raccolta dei dati relativi all'incidenza delle zoonosi e degli agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici, da parte delle Regioni e delle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

## 5.2 Programma dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - SIAN-

Le attività previste per I Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione regionali si svilupperanno integrando gli aspetti di sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale, favorendo la maggior riconoscibilità del valore aggiunto "salute" nei prodotti alimentari, promuovendo un approccio "olistico" al tema dell'alimentazione sana, sicura e sostenibile e impegnandosi nel favorire il diritto al cibo e nel ridurre le disuguaglianze.

A tale scopo è importante che gli operatori SIAN continuino a implementare la partecipazione attiva ai progetti di prevenzione e promozione della salute e l'attivazione di collaborazioni con tutti i principali portatori di interesse (imprese, consumatori, associazioni di categoria, enti e amministrazioni locali, pubbliche e private).

### 5.2.1. Sicurezza nutrizionale degli alimenti e promozione della salute

I programmi III, X e XV del PRP individuano azioni ed obiettivi specifici che rinforzano li percorsi avviati negli anni precedenti, favoriscono la sinergia e l'integrazione interprofessionale, intra ed extraaziendale e lo sviluppo di politiche di salute finalizzate a promuovere comportamenti alimentari più sani e sostenibili, a migliorare l'informazione e la conoscenza degli operatori e dei consumatori, a creare ambienti alimentari capaci di cambiare i comportamenti alimentari, a coinvolgere il settore agroalimentare.

I programmi dedicati specificatamente al mondo della scuola (III), dei lavoratori (X) e alla popolazione tutta (XV) si sviluppano in modo sinergico attraverso la realizzazione di azioni concrete che prevedono la stesura di accordi strategici con PA, Enti, RC e GDO, finalizzati a favorire scelte salutari e sostenibili per l'individuo e la comunità, e la realizzazione di percorsi formativi rivolti a operatori sanitari e delle imprese del settore alimentare. L'obiettivo comune a tutti i programmi è la promozione del maggior consumo di frutta e verdura, la diminuzione del consumo di sale, utilizzando quello iodato, la riduzione dell'apporto calorico e dell'assunzione di grassi saturi e zuccheri semplici, l'utilizzo di prodotti preferibilmente tipici e a filiera corta. Rispondiamo così all'impegno nella prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili e nella tutela dell'ambiente e delle sue risorse naturali.

In concreto i SIAN provvederanno a:

1. censire le sedi operative di ristorazione collettiva (scolastica, assistenziale, aziendale) soggette a gara d'appalto;
2. verificare l'applicazione delle linee guida regionali/nazionali nelle sedi sopracitate;
3. promuovere un'azione di supporto a PA e Enti nella stesura di gare d'appalto;
4. presentare alla DCS il report delle attività previste ai punti 1, 2, 3 entro il 31.12.2018;
5. partecipare alla realizzazione e frequenza dei percorsi formativi promossi dalla DCS;
6. proseguire nel programma di lavoro finalizzato a migliorare la salute e il benessere alimentare degli anziani ospiti dei servizi semiresidenziali e residenziali, migliorando l'efficacia degli interventi previsti, anche in relazione alla progressiva applicazione del nuovo Regolamento Regionale (art. 20 del DPR 0144/Pres. Del 13.7.15) e alle indicazioni fornite dalle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la Ristorazione nelle residenze per anziani -DGR 66-2018 dd. 19.1.2018-);
7. proseguire negli interventi informativi/formativi realizzati nel 2015, 2016 e 2017 a favore dei soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari. L'evento di informazione/formazione sull'etichettatura, previsto dal Programma XV in applicazione del regolamento CE 1169/2011, nel 2018 sarà rivolto alle imprese e agli operatori del settore della ristorazione collettiva e/o della GDO.

Continuano gli interventi dei SIAN dedicati alla **salute dei bambini** attraverso la promozione della sicurezza alimentare e nutrizionale nelle strutture scolastiche, coerentemente alle linee guida del Ministero della Salute (Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010) e della Regione FVG (DGR n. 2188 d.d. 13.12.2012) sulla ristorazione collettiva scolastica.

Gli impegni previsti rispondono inoltre ad alcune delle linee di azione individuate dall'Unione Europea nel "Piano d'azione sull'obesità infantile 2014 - 2020":

- 1) sostenere un sano inizio della vita: promuovere l'allattamento al seno;
- 2) promuovere ambienti più salutarì nella scuola;
- 3) rendere la scelta di un'alimentazione sana l'opzione più semplice.

Nel contesto delle visite effettuate presso le attività che provvedono alla preparazione e somministrazione dei pasti nella ristorazione scolastica le specifiche verifiche previste dal controllo ufficiale verranno integrate con azioni intese a promuovere:

- la qualità igienica, nutrizionale, organolettica e di servizio;
- le strategie utili a migliorare l'alimentazione e la nutrizione a scuola anche in rapporto all'ambiente, al territorio ed al contesto sociale;
- i corretti stili alimentari a scuola e in famiglia.

Tale lavoro coinvolge tutto il personale dei SIAN (medici, biologi, dietisti, assistenti sanitari, tecnici della prevenzione) attraverso la diffusione dei metodi e dei contenuti riportati nelle linee di indirizzo, pubblicate dalla Regione FVG nel 2013 in collaborazione con Federsanità ANCI FVG, nei confronti degli enti appaltanti, delle ditte appaltatrici, delle istituzioni scolastiche e del personale di questi soggetti. L'attività di sopralluogo conoscitivo, di partecipazione a un comitato mensa, di supporto a un Ente o a una ditta per progetti specifici di promozione della salute, o di supporto alla redazione di un capitolato d'appalto per la ristorazione scolastica, rappresentano l'evidenza concreta di tale impegno peculiare dei SIAN.

Ancora, i SIAN collaborano ai programmi integrati di prevenzione per la **fascia "adulti"**, rivolti alla riduzione del peso delle malattie croniche non trasmissibili, avviando interventi di prevenzione e controllo nel contesto della ristorazione collettiva aziendale. L'attività si collega all'impegno previsto nel programma XV del PRP in risposta all'indicatore del PNP 1.7.1 (prevalenza delle persone di età 18-69 anni che consumano almeno 3 porzioni di frutta e/o verdura al giorno). I Sian verificano l'applicazione delle linee guida regionali/nazionali nelle mense aziendali afferenti a PA e Enti pubblici, promuovendo la propria azione di supporto nella stesura di gare d'appalto al fine di favorire e garantire un maggior consumo di frutta e verdura, la riduzione dell'apporto calorico in eccesso e dell'assunzione di grassi saturi e di zuccheri semplici, la diminuzione dell'uso del sale, utilizzando quello iodato, l'utilizzo di prodotti preferibilmente tipici, a filiera corta.

Nel corso del 2018 proseguirà l'impegno per la salute ed il benessere delle **persone anziane**. Il lavoro svolto dai SIAN in questi anni (sintetizzato nella "Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella regione Friuli Venezia Giulia") ha guidato la stesura delle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la Ristorazione nelle residenze per anziani (DGR n° 66-2018 del 19.01.2018). Si sottolinea come tale documento, affrontando in modo integrato e trasversale l'aspetto della sicurezza e qualità igienico – nutrizionale e della sostenibilità, ben interpreti le più attuali strategie di politica sanitaria costantemente richiamate dai piani OMS "Piano d'azione per l'implementazione della Strategia europea per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili 2012-2016", "Piano d'azione Europeo Alimentare e Nutrizionale 2015-2020" e "Salute 2020" e le indicazioni fornite dal Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea (2014) sul ruolo della qualità nutrizionale del cibo nel favorire un invecchiamento attivo e in salute. I riferimenti a sistemi di controllo e qualità delle imprese, ai percorsi formativi, al nuovo codice dei contratti, rendono il documento un riferimento chiaro e trasparente, utile per tutti i soggetti che hanno un ruolo determinante per la salute degli anziani e per la predisposizione della tabella dietetica prevista dall'art.20 del D.P.Reg. 13.07.2015 n. 0144/Pres.

L'attenzione dedicata alle fasce più vulnerabili vedrà i SIAN impegnati anche a favore dei **soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari**. L'entrata in vigore del "Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" oltre che gli obiettivi individuati in materia dai piani di prevenzione nazionale e regionale rappresentano una ulteriore importante occasione di integrazione tra gli aspetti di sicurezza alimentare e gli aspetti di sicurezza nutrizionale: al consumatore è dovuta la corretta informazione non solo in merito agli ingredienti utilizzati, ma anche riguardo agli allergeni presenti e, a partire dal dicembre 2016, alle specifiche caratteristiche nutrizionali dell'alimento. A tal fine vengono previsti programmi integrati (sanità e imprese) di informazione/formazione per gli operatori del settore alimentare.

## 5.2.2. Sicurezza degli alimenti

A fine 2017, il Ministero della salute ha svolto un "audit di sistema" sul sistema regionale di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (SPVeSA) che ha coinvolto anche la parte SIAN riguardante la sicurezza alimentare in senso stretto. Nel corso dell'audit è stato verificato che alcune carenze precedentemente rilevate sono in diverse fasi di avanzamento del processo di soluzione per quanto riguarda gli aspetti di natura sistemica, mentre permangono alcune criticità organizzative conseguenti alla riorganizzazione delle AASSLL e legate alla carenza di risorse umane dedicate.

Fra le altre conseguenze dirette e indirette, queste carenze hanno comportato uno slittamento degli adempimenti previsti dalla seconda fase dell'Accordo Stato Regioni e Province autonome recante Linee guida per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo Ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome e delle Aziende Sanitarie in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria, rep. Atti n. 46/CSR d.d. 7.2.2013 (c.d. "standard"). In base a questo documento e al documento a valenza regionale deliberato con atto n. 2431 del 4 dicembre 2015, l'obiettivo cui tendere è l'ottimizzazione delle attività operative di tutti i livelli di Autorità competente, in cui è insito l'adeguamento degli strumenti gestionali in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, di capacità di cooperazione e coordinamento, nonché di risposta alle emergenze.

Nel corso del 2017, nell'ottica di perseguire tali adempimenti, sono comunque stati organizzati (con svolgimento a cavallo degli anni 2017 e 2018) dei corsi di formazione tesi a qualificare il personale dei Servizi, e fra questi il "Corso di qualificazione per auditor sulle autorità competenti del SSR", organizzato in collaborazione con l'IZS delle Venezie e tenuto da qualificati docenti dell'ISS, il corso cui i SIAN hanno collaborato per l'organizzazione e lo svolgimento "Regolamento CE 882/2004, art. 54: basi normative e applicazioni pratiche" e il corso, organizzato dal SIAN ASUITS in collaborazione con gli altri SIAN regionali "Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dichiarazione nutrizionale a tutela della salute dei consumatori".

Sempre nella cornice delineata dai contenuti del documento sugli "standard", in riferimento all'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza degli interventi e uniformare l'operato dei Servizi sul territorio regionale, i SIAN parteciperanno nel corso dell'anno alla IV fase del progetto "Prodotti Finiti FVG" che prevede la stesura delle schede di prodotto (comprendenti la flow chart) con le metodiche e gli strumenti predisposti nell'ambito del progetto di ricerca. Purtroppo, sarà necessario che ogni Azienda Sanitaria si prefigga l'obiettivo concreto di perseguire gli "elementi di conformità" dell'ASR, anche attraverso la organizzazione di gruppi di lavoro interaziendali per la condivisione di metodi e contenuti.

### Commercio e impiego dei prodotti fitosanitari

Non essendo ad oggi pervenute indicazioni operative da parte del Ministero della Salute per il controllo sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione dei fitosanitari per l'anno 2018 ciascuna Azienda sanitaria dovrà garantire lo stesso numero di controlli effettuati nel corso del 2017. In particolare dovranno essere effettuate visite ispettive nel 30% delle rivendite di prodotti fitosanitari. Per quanto riguarda le attività di verifica relative all'utilizzo, nella scelta degli insediamenti da sottoporre a controllo potranno essere considerate non solo le aziende agricole ma anche quelle florovivaistiche ed i contoterzisti.

Ci si riserva di modificare/confermare le suddette indicazioni in caso di emanazione di programmazione ministeriale specifica.

Continuerà inoltre la collaborazione con la Direzione centrale per le risorse agricole, forestali e ittiche/ERSA per l'applicazione del Pan (D.L. 14.8.2012 N.150).

### Produzione e impiego MOCA

Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)

Il Decreto Legislativo n. 29 del 10 febbraio 2017 ha introdotto la disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi derivanti dai Regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti.

Durante il 2018 i SIAN continueranno a farsi promotori della conoscenza delle norme presso produttori, importatori e grossisti, anche attraverso le associazioni di categoria, e registreranno gli stabilimenti in SICER, applicativo che dovrà essere opportunamente integrato.

Si dovrà inoltre prevedere la programmazione di un'adeguata formazione per gli operatori del controllo ufficiale.

### **Controllo della radioattività nelle acque potabili**

In relazione all'emanazione delle "Indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico" ai sensi dell'articolo 8 del D.Lgs. n. 28 del 15 febbraio 2016 che attua la direttiva 2013/51/Euratom "Requisiti per la tutela della salute della popolazione dalle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano", si è provveduto in collaborazione con l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Friuli Venezia Giulia (ARPA FVG) e le Aziende Sanitarie all'elaborazione del programma di controllo relativo alle acque destinate al consumo umano utilizzate nel territorio regionale. Tale programma di controllo è stato elaborato secondo un formato excel concordato con il Ministero della Salute e contiene le indicazioni operative finalizzate a garantire che l'acqua destinata al consumo umano (distribuita, utilizzata, fornita o confezionata per la distribuzione) sia conforme ai requisiti fissati dal D.Lgs n. 28 del 15 febbraio 2016.

Il programma di controllo prevede che la rete di distribuzione idrica regionale sia suddivisa in zone di fornitura, ovvero in porzioni della stessa alimentate da un'unica fonte di approvvigionamento, o da una miscela di più fonti in cui la qualità dell'acqua distribuita alla popolazione potesse considerarsi omogenea dal punto di vista del contenuto di radioattività; nello specifico, sono state individuate 5 zone di fornitura aventi un volume di acqua distribuito compreso tra 100 e 1000 m<sup>3</sup> al giorno, 29 zone di fornitura con volume compreso tra 1000 e 10000 m<sup>3</sup> al giorno e 4 zone di fornitura tra 10000 e 100000 m<sup>3</sup> al giorno, garantendo in questo modo la copertura complessiva di circa l'83% della popolazione totale regionale (1007500 abitanti serviti).

In assenza di un adeguato numero di misure di radioattività pregresse in grado di determinare o meno la necessità di porre sotto controllo una o più zone di fornitura, si è deciso di prevedere per ciascuna delle zone individuate un numero di campionamenti sufficienti alla caratterizzazione delle stesse.

Nello specifico, per quanto concerne il numero di campioni in programma per le misure di Radon, si è scelto di effettuare un solo campionamento all'anno per ciascuna zona di fornitura individuata. Tale scelta è motivata dalla bassa probabilità di rilevare concentrazioni di Radon significative, come confermano anche i risultati delle numerose misure effettuate in passato, sia a causa della particolare conformazione geologica della Regione, sia per le caratteristiche della rete di distribuzione dell'acqua destinata al consumo umano.

Relativamente al numero di campioni per le misure di Alfa e Beta totale si è scelto di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle "Indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico" e di prevedere 4 campionamenti all'anno per ciascuna zona di fornitura individuata, opportunamente suddivisi tra ente gestore ed ente di controllo.

Per quanto riguarda la valutazione dell'impatto degli impianti che producono NORM si è deciso di attendere le indicazioni che scaturiranno dal tavolo di lavoro del Ministero della Salute. Infine, non essendo presenti sul territorio regionale e nemmeno nella vicina Slovenia impianti industriali o nucleari che utilizzano Trizio nel processo produttivo, si è scelto di non effettuare alcuna misura di questo radioisotopo.

In questa prima fase non sono state prese in considerazione le aree montane e le zone di pianura sprovviste di rete acquedottistica oltre che le fonti di acqua potabile a servizio delle imprese alimentari.

Le Aziende Sanitarie dovranno assicurare l'adeguata localizzazione dei punti di prelievo dei campioni d'acqua allo scopo di garantire la tutela della salute della popolazione dalle sostanze radioattive.

### **Mappatura dei pozzi privati utilizzati nell'ambito delle imprese alimentari**

Dovranno essere mappati i pozzi che approvvigionano gli stabilimenti riconosciuti (Reg. 852/853), le imprese alimentari che utilizzano l'acqua come ingrediente principale e quelli che approvvigionano fasce sensibili della popolazione (scuole, asili, ecc.). I dati raccolti dovranno essere trasmessi alla Direzione Centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia attraverso un apposito report.

## **Controllo dei funghi**

Si mantengono le attività previste dagli ispettorati micologici che comprendono sia i funghi freschi epigei sia i funghi ipogei.

I SIAN saranno inoltre impegnati in attività dedicate a rispondere agli obiettivi indicati dalla programmazione nazionale e regionale attraverso la realizzazione di progetti specifici come di seguito indicato:

## **Controllo dell'etichettatura**

Riguardo all'attività di controllo in materia di etichettatura si richiama la nota protocollo 0025955-P- di data 24.06.2015 del Ministero della Salute nella quale il Direttore Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione precisa che "Il quadro normativo nazionale e comunitario attualmente vigente in materia di etichettatura degli alimenti, ad oggi, è rappresentato essenzialmente dal Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, dal Reg. CE n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari e dal Decreto Legislativo n. 231 del 15.12.2017, relativo alla disciplina sanzionatoria attinente al Reg. UE 1169/2011 e all'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni comunitarie. Il Regolamento CE n. 882/2004 che si esprime in materia di controlli ufficiali nel settore alimentare e, nello specifico, anche in materia di etichettatura, presentazione, pubblicità degli alimenti, prevede che l'Autorità Competente debba individuare la conformità dell'etichettatura degli alimenti e delle altre forme di informazione ai consumatori alla normativa specifica al fine di garantire pratiche commerciali leali e tutelare gli interessi dei consumatori."

In ottemperanza a questo Regolamento e in previsione di un'attività concordata e opportunamente strutturata, nel corso del 2018 le Aziende Sanitarie continueranno a effettuare, nell'ambito delle attività di controllo ufficiale nelle fasi di produzione e di commercializzazione al dettaglio, alcune verifiche di "controllo di identità", da effettuare attraverso l'ispezione visiva del prodotto per assicurare che lo stesso coincida con i documenti di accompagnamento e con l'etichettatura, e di "controllo materiale" sugli imballaggi e sull'etichettatura.

## **Piccole Produzioni Locali**

Il progetto è giunto al suo sesto anno e, nel contesto delle attività normate dai Regolamenti del pacchetto igiene, si configura come percorso semplificato per la vendita di piccoli quantitativi di prodotti agricoli, anche trasformati, di carni suine trasformate e stagionate e di carni avicunicole fresche e/o trasformate ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda, nonché di prodotti di origine vegetali lavorati e provenienti da colture nei terreni della propria azienda agricola, dal produttore primario al consumatore.

Per quanto attiene alle attività di competenza dei SIAN, il progetto prevede quindi che l'agricoltore possa effettuare la produzione e la vendita di prodotti di origine vegetale, quali pane e prodotti da forno e conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta, provenienti da colture nei terreni della propria azienda agricola.

È previsto un affiancamento da parte dell'autorità competente per l'adeguamento dei locali di lavorazione e una formazione sulle buone prassi igieniche, la normativa di riferimento, il benessere animale e le buone prassi agricole.

I prodotti vengono controllati in diverse fasi della produzione mediante analisi di laboratorio che riguardano le materie prime di origine vegetale e i loro prodotti nelle diverse fasi di lavorazione e preparazione e l'igiene dei locali di lavorazione e delle attrezzature. Perciò, fatto riferimento anche a quanto previsto nel DPR 0179-2015 del 1.9.2015 i SIAN, in collaborazione con i Servizi Veterinari, continueranno a contribuire allo sviluppo e alla diffusione del progetto sul territorio, partecipando alle iniziative promosse in tal senso a livello locale e regionale.

## **Etichettatura/allergeni**

I SIAN si adopereranno in modo coordinato per sviluppare l'obiettivo specifico 10.9.1 del PNP, finalizzato a promuovere la diffusione del REG CE 1169/2011 e della normativa nazionale (D. Lgs. 231/2017). Vengono previste iniziative di formazione/informazione a valenza regionale, concordate con le associazioni di categoria.

## **Iodoprofilassi**

Nel corso del 2018 verrà rilevata la presenza del sale iodato nel 70% dei controlli svolti negli esercizi di vendita e nelle imprese di ristorazione collettiva e verrà realizzato il monitoraggio della promozione del sale iodato, richiesta dal Ministero, inserendo nel programma SICER i dati rilevati nell'attività di controllo ufficiale.

### **5.2.3 Attività di controllo ufficiale 2018: controllo ufficiale - attività ispettiva sulle imprese**

Le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", emanate dalla Conferenza Stato Regioni nel novembre 2016, affrontavano in maniera sistematica la materia, fornendo nei capitoli 10 e 11 indicazioni riguardanti i diversi livelli di pianificazione e programmazione dell'attività di controllo ufficiale delle Autorità Competenti Locali.

Nell'allegato 3 venivano individuate frequenze di controllo sulle attività diversificate per area e fatto riferimento alla necessità di confrontare quanto richiesto con le risorse locali disponibili, rappresentando le eventuali criticità al livello di responsabilità sovraordinato.

Veniva ribadita la necessità di classificare gli stabilimenti in base al rischio elemento propedeutico, unitamente alla frequenza e al numero delle attività stabilite dai vincoli normativi, alla determinazione delle risorse per soddisfare il fabbisogno di controllo ufficiale".

Nel corso del 2017 si è cercato di elaborare una cornice coerente coi documenti sovraordinati entro la quale collocare una pianificazione regionale declinabile a livello aziendale, in continuità con quanto indicato nella pianificazione degli anni precedenti. Sono emerse alcune difficoltà interpretative e attuative insite nel nuovo approccio contenuto nelle Linee guida, mentre si stava passando a un diverso applicativo informatico per la gestione dell'attività del controllo ufficiale.

Pertanto, tenuto conto che le "Linee per la gestione del Servizio Sanitario Regionale per l'anno 2018", danno mandato alle Aziende Sanitarie di ottemperare alle indicazioni del Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare e Nutrizionale, considerata la complessa cornice nella quale i Servizi devono muoversi e delle difficoltà legate all'inveterata carenza di personale dei Servizi territoriali, si ritiene di procedere con gradualità, anche nell'applicazione di quanto previsto nelle Linee guida.

Si ribadisce l'opportunità di mantenere o implementare il numero dei controlli ufficiali sulle imprese presenti sul territorio, perseguendo l'obiettivo di ispezionare il 20% delle imprese alimentari attive in Regione, con riferimento alla definizione riportata nella tabella A, coprendo tutte le catene produzione, anche al fine di mantenere l'offerta di un quadro di sorveglianza quanto più possibile ampio e garantire una maggior visibilità alle attività dei Servizi.

Lo schema adottato dal PRISAN per la programmazione e il monitoraggio dell'attività si basa anche quest'anno sull'allegato 3 delle "Linee guida". Di seguito sono indicate le frequenze di controllo in base al rischio che dovranno essere prese a riferimento. La struttura del monitoraggio riferito ai dati inseriti in SICER, sarà oggetto di studio durante tutto l'anno.

Laddove la categorizzazione del rischio sul singolo stabilimento non sia stata effettuata nel corso dell'attività ispettiva degli anni scorsi, le sedi operative sono da intendersi a rischio medio con frequenza di controllo definita dal citato allegato. In alternativa sarà possibile effettuare una categorizzazione del rischio a priori sulla base della tipologia di attività svolta dalla sede operativa applicando la procedura già sperimentata in ASUIUD e già applicata dai Servizi Veterinari per la categorizzazione delle imprese 852 (nota n. 7662/P 19.4.2017 della DCS). I criteri da utilizzare per la categorizzazione del rischio verranno modificati nel corso del 2018 e aggiornato l'algoritmo inserito in SICER.

La programmazione dell'attività per il 2018 dovrà pertanto essere fatta sugli ultimi dati SISAVeR a disposizione. Un tanto, fino all'implementazione efficace di SICER.

Le ispezioni dovranno essere effettuate prevedendo la valutazione dei sotto elencati campi d'esame presenti sull'applicativo SICER.

Per quanto attiene alla graduazione delle non conformità rilevate, nel corso del 2018 verrà effettuato un percorso di adeguamento delle 'etichette' alle indicazioni contenute nelle "Linee guida", introducendo la nuova partizione (Sì, sì, no, NO) con il suo relativo significato.

Il debito informativo sarà corrisposto dal 2019 con la compilazione delle tabelle A e B dell'allegato 9 delle linee guida. Anche la tabella C sarà oggetto di rendicontazione nel 2019.

Le ispezioni da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare, per l'anno 2018, almeno la valutazione dei requisiti riferiti ai campi d'esame evidenziati nella tabella sotto riportata, item presenti nel Sistema informativo SICER.

<b>Campi d'esame da sottoporre a ISPEZIONE presso le imprese registrate ai sensi del Reg. CE 852/2004</b>	
<b>1 - Registrazione</b>	8 – Etichettatura
<b>2 - Condizioni strutturali e attrezzature</b>	9 - Rintracciabilità, ritiro/richiamo
<b>3 - Approvvigionamento idrico</b>	10 – HACCP
4 - Lotta agli infestanti	11 - Criteri microbiologici
<b>5 - Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni</b>	<b>12 - Gestione rifiuti</b>
<b>6 - Condizioni di pulizia e disinfezione</b>	13 – Sistemi di trasporto
<b>7 - Materie prime, semilavorati e prodotti finiti</b>	

Un'ispezione quindi potrà essere caricata su SICER come "ispezione PRISAN pianificata" se verranno esaminati tali campi.

Per il campo "3 - Approvvigionamento idrico", la verifica dovrà essere effettuata solo quando l'acqua non proviene da acquedotto pubblico.

In riferimento ai campi d'esame già presenti su SISAVeR e già utilizzati per le ispezioni anche nel corso del 2018, anche ai fini della rendicontazione dovrà essere rispettata la seguente transcodifica:

item SICER	item SISAVeR	note
1 - Registrazione	0 - Regolarità della documentazione	L'item 1 SICER riguarda esclusivamente la documentazione inerente alla registrazione/riconoscimento della sede
2 - Condizioni strutturali e attrezzature	4 - Requisiti strutturali e loro manutenzione 5 - Gestione apparecchiature per le misurazioni	
3 - Approvvigionamento idrico	3 - Potabilità dell'acqua	
4 - Lotta agli infestanti	2 - Controllo degli animali infestanti	
5 - Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni	7 - formazione del personale 10 - norme di comportamento del personale	L'item 5 SICER include le modalità di gestione degli alimenti durante le lavorazioni (compresa esposizione finalizzata alla vendita o alla somministrazione)
6 - Condizioni di pulizia e disinfezione	1 - pulizia e disinfezione	
7 - Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	8 - selezione e verifica dei fornitori e delle forniture	L'item 7 SICER include le modalità di conservazione degli alimenti in stoccaggio

8 - Etichettatura	16 - Etichettatura prodotto	
9 - Rintracciabilità, ritiro/riciamo	9 - Identificazione, rintracciabilità, ritiro e richiamo delle merci 15 - gestione dei prodotti oggetto di allerta	
10 - HACCP	12 - Modalità di definizione della conservabilità 13 - Attività preliminari all'HACCP 14 - Applicazione dei principi dell'HACCP	
11 - Criteri microbiologici		
12 - Gestione rifiuti	11 - Gestione dei rifiuti	
13 – Sistemi di trasporto		L'item 13 SICER va utilizzato per la valutazione dei requisiti dei mezzi e delle modalità di gestione del trasporto alimenti

#### Audit

Per quanto riguarda l'attività di audit sugli OSA, per la parte di competenza dei SIAN, andrà condotta su almeno 6 stabilimenti per Azienda, dando priorità a quelli riconosciuti come da indicazione delle "Linee guida" e a quelli maggiormente rilevanti in relazione all'attività produttiva svolta, in coerenza con quanto riportato nei PAL e compatibilmente col numero di auditors ufficiali nell'ambito dei SIAN.

Per l'attività di campionamento si rimanda al Piano regionale di controllo ufficiale matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale - anno 2018 trasmesso con nota prot.n. 7757/P dd. 10/04/2018.

### **5.3. Indicazioni generali**

#### **Attività ispettiva – indicazioni generali**

Le schede di seguito riportate sono tratte dall'allegato 3 e la frequenza indicata in base al rischio deve essere considerata indicativa, come già sopra riportato, in ragione dell'evoluzione interpretativa delle "Linee guida". Anche quest'anno viene fatto riferimento anche nel PRISAN alla "masterlist", con la nuova aggregazione (macroaree e aree) di codifiche ATECO.

Come si è detto, ogni singolo Servizio, in ragione delle specificità territoriali, effettuerà l'attività ispettiva al fine di perseguire il raggiungimento della percentuale complessiva del 20%.

All'interno delle aree, sarà quindi discrezione dei SIAN orientare il controllo su specifiche codifiche ATECO (nel 2018 per attività principale), tenendo conto anche dei seguenti criteri aggiuntivi:

Dovrà essere data priorità agli stabilimenti riconosciuti, alle imprese già classificate ad alto rischio (se rientranti in tal caso nel novero delle imprese da ispezionare annualmente) e a quelle per le quali non c'era/c'è evidenza di ispezioni sugli applicativi SISAVeR/SICER. Per queste ultime, si rappresenta comunque la necessità di definire frequenze diverse in ragione delle peculiarità delle stesse (es. attività di commercio secondarie, locali con aperture limitate ecc.).

In particolare, per le codifiche 47.11.40b (Commercio al dettaglio di prodotti alimentari - attività secondaria), 47.91 (Commercio al dettaglio per corrispondenza), 47.99.10 (Commercio al dettaglio di alimenti e bevande, mediante l'intervento di un dimostratore o di un incaricato alla vendita), si rimarca l'opportunità di effettuare solo occasionalmente (o solo qualora necessario - per esempio in caso di "allerta") il controllo ufficiale.

I controlli sulle attività di trasporto di alimenti soggette a vigilanza saranno condotti a discrezione delle Aziende Sanitarie.

MACROARE A	AREA	CODICE	ATEC O FVG	Numero imprese in Regione (codifica ATECO sull'attivi tà prevalent e)	Numero attività in Regione (sedi operati ve con la codifica ATEC O)	Frequenza di ispezioni in base al rischio (% annua prevista)			Controlli previsti in caso di rischio medio
						Basso	Medio	Alto	
VEGETALI PROD. TRASF. CONF.	Lavorazioni e di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	2.1	10.39.00a 10.39.00b 10.39.00h 10.39.00c 10.39.00d 10.39.00f 10.39.00e 10.84.00 10.39.00ai 10.39.00bi 10.39.00ci 10.39.00di 10.39.00ei 10.84.00i	78	356	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	26
	Produzione di bevande di frutta/ortag gi	2.2	10.32.00 10.32.00a 10.32.00i	17	77	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	6
	Produzione di oli e grassi vegetali	2.3	01.11.20 01.26.00 01.26.00a 10.41.10 10.41.20 01.26.00i 10.41.10i 10.41.20i 10.42.00	25	80	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	8
	Produzione di bevande alcoliche	2.4	01.21.00 11.01.00 11.03.00 11.05.00 11.02.10 11.02.20 11.01.00i 11.04.00 11.05.00i 11.06.00	1049	1360	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	346
	Lavorazioni e di cereali, semi, legumi  e tuberi	2.5	10.61 10.61a 10.61.30 10.31.00 10.61.40 10.61i 10.61.30i 10.31.00i 10.61.40i 10.62.00	50	81	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	17
	Produzione di zucchero	2.6	10.81.00		7	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	

	Lavorazioni e del caffè	2.7	10.83.01 10.83.01i	27	35	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	9
	Lavorazioni e del tè ed altri vegetali per infusi	2.8	10.83.02 10.83.02	1	5	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	
<b>PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI</b>	Produzione di pasta secca e/o fresca	3.1	10.73.00a 10.73.00ai 10.73.00b	26	73	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	9
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	3.2	10.71.10a 10.71.10b 10.71.20 10.71.10ai 10.71.20i 10.72.00 10.85.04	614	1348	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	203
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	3.3	10.52.00b 56.10.30a	284	458	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	94
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	3.4	10.82.00a 10.82.00ai 10.82.00b	8	30	1 ogni 10 anni (10%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	2
	Produzione di cibi pronti in genere	3.5	10.13.00d 10.85.01 10.85.02 56.10.20a 56.10.20b 10.89.09b 10.85.03 10.85.05 10.85.09 10.89.09a	587	1057	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	194
<b>ALTRI ALIMENTI</b>	Produzione delle bibite analcoliche	4.1	11.07.00a		4	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	
	Sale	4.2	08.93.00 08.93.00i			a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
	Ristorazione e collettiva (comunità ed eventi)	5.1	56.21.00 56.29.20 56.29.10a 56.29.10b 56.29.10c 56.29.10d 56.29.10e 56.29.10f	1737	1943	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	1 ogni anno (100 %)	869
	Ristorazione pubblica	5.2	56.30.00 56.10.12.b 56.10.11 56.10.12a	8406	9765	1 ogni 5anni (20%)	1 ogni 2 anni (50%)	1 ogni anno (100 %)	4203

<b>RISTORAZIONE E COMMERCIO</b>	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	5.3	46.39.20e 46.39.20 46.21.10 46.31 46.33.20 46.34.00 46.34.10 46.36.00a 46.36.00b 46.37.01 46.37.02 46.38.90 46.39.10 46.39.20a 46.39.20d	428	613	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	107
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	5.4	47.11.10 47.11.20 47.11.30 47.11.40a 47.11.50 47.21 47.24.10 47.24.20 47.25 47.29.20 47.29.30 47.75.20	3004	6707	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	751
	Commercio al dettaglio di alimenti e Bevande (attività secondarie)		47.11.40b 47.91 47.99.10	927		a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
	Commercio ambulante	5.5	47.81 47.81.01 56.10.42	277	480	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	5.6	52.10.10 52.10.20	40	67	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	10
	Piattaforma di distribuzione alimenti	5.7	52.10.30	2	4	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	5.8	52.10.99 52.10.99A	111	166	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	28
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	5.9	49.41.00b 49.41.00 49.41.00a	187	267	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			
	<b>Distributori</b>	6.1	47.99.20c 47.99.20a	184	184	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			

	<b>bevande e acqua potabile trattata</b>						
--	--	--	--	--	--	--	--

## **6. AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI**

Il Regolamento CE n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, prevede all'art.4.6 l'obbligo per le autorità competenti degli Stati Membri di dotarsi di un sistema di audit ("Le autorità competenti procedono a audit interni o possono far eseguire audit esterni, e prendono le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del presente regolamento. Tali audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente.")

Gli audit sono finalizzati specificatamente a "verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi" del Regolamento (CE) 882/04, ovvero "prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente " e "garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori" (art. 1 Reg. 882/2004).

Annualmente la Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria, Politiche Sociali e Famiglia programma e attua il piano degli Audit interni (previsti all'art.4.6 Regolamento CE n. 882/2004) riguardanti i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie regionali. Tale attività verrà ulteriormente perfezionata grazie al lavoro programmato dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario regionale in ottemperanza a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni e Province autonome, rep. Atti n°46/CSR d.d. 07/02/2013, recante Linee guida per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo Ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome e delle Aziende Sanitarie in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria (avvio della la seconda fase del Capitolo 1).

## 7. MONITORAGGIO

Secondo quanto disposto dal Ministero della Salute prot. DGSAF/0010278/ P d.d. 1 giugno 2012, avente come oggetto "Verifiche mediante indicatori inerenti la sanità veterinaria, nutrizione e sicurezza alimenti", la Direzione al fine di ovviare alle criticità riscontrate in occasione dell'Audit del Ministero della Salute svoltosi nei giorni 29 maggio- 1 giugno 2012, intende:

- adeguare la programmazione regionale e aziendale per corrispondere agli obiettivi comunitari e nazionali riportati nel PNI/MANCP, assicurando il miglioramento dei processi di programmazione e monitoraggio dei Servizi SIAN e SV delle Aziende sanitarie, per garantire l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali, come previsto dall'art. 4 paragrafo 2 a) del Reg. CE/882/04;
- assicurare una efficace misurabilità degli obiettivi stabiliti dalle disposizioni regionali;
- adottare le procedure opportune per assicurare il pieno rispetto degli obblighi informativi riguardo sia alla tempistica che alla qualità del dato per consentire l'attuazione di quanto previsto dall'articolo 44 del Reg. CE/882/04.

Mediante l'adozione di una tabella di rendicontazione, di cui all'allegato 3, che ogni Azienda Sanitaria provvederà a trasmettere con **frequenza quadrimestrale**, secondo la seguente calendarizzazione:

1° invio	31 maggio 2018
2° invio	30 settembre 2018
3° invio	31 gennaio 2019 con RELAZIONE FINALE

Obiettivo del monitoraggio è quello di verificare lo stato di avanzamento delle attività di controllo ufficiale, un tanto per armonizzare e razionalizzare gli interventi nel settore della sicurezza alimentare distribuendoli uniformemente nel corso dell'anno, garantendo così una maggior efficienza ed efficacia dei controlli a beneficio del consumatore.

## 8. FLUSSI INFORMATIVI

Entro il 31 gennaio 2019 ogni Azienda Sanitaria provvederà a trasmettere i dati di attività inerenti il Piano 2018 attraverso la compilazione delle tabelle, riportate all'allegato 1 (attività Servizi Veterinari) , allegato 2 (SIAN) ed all'allegato 3 (MONITORAGGIO).

## 9. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento (CE) N. 882/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento (CE) 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 2075/2005 della commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).

Regolamento (UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

Regolamento di esecuzione (UE) N. 931/2011 della commissione del 19 settembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.

Regolamento (UE) N. 16/2011 della commissione del 10 gennaio 2011 recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.

Regolamento (CE) N. 183/2005 del parlamento europeo e del consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.

Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari".

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, sulla proposta del Ministero della Salute concernente il Piano Nazionale per la Prevenzione per gli anni 2014-2018, rep atti n 156/CSR del 13 novembre 2014.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, sulla proposta del Ministero della Salute concernente il Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018, rep atti 177/CSR del 18 dicembre 2014.

DGR n. 2670 del 30.12.2014 "Piano nazionale della prevenzione 2014-2018: recepimento ed approvazione preliminare dei programmi del piano regionale della prevenzione 2014-2018 del Friuli Venezia Giulia".

DGR n. 2550 del 23.12.2016 "LR 49/1996, art 12 - linee annuali per la gestione del SSR per l'anno 2015: approvazione definitiva".

Accordo S/R rep. atti n. 46/CSR del 7 febbraio 2013 "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria"

Intesa S/R rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti n. 854/2004/CE e n. 882/2004/CE"

**SCHEDA DI RENDICONTAZIONE DEL PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI  
IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

anno 2018

Azienda Sanitaria n. \_\_\_\_\_

Data compilazione \_\_\_\_\_

**N.B. INDICARE la NUMEROSITA' delle non conformità registrate ' e i provvedimenti adottati , utilizzando le lettere sotto riportate:**

- a) prescrizioni;
- b) blocco, ritiro, sequestro o distruzione di un prodotto alimentare;
- c) sospensione totale o parziale di un'attività;
- d) sanzione amministrativa;
- e) rapporto destinato all'attività giudiziaria;
- f) altro.

Esempio: 3/a ; 5/b...

**INTERVENTI CONGIUNTI CON ALTRE FORZE DELL' ORDINE: MOTIVO ED ESITO DELLA VERIFICA**

Forze dell' Ordine	Settore	Esito intervento

**MANGIMI**

**Alimentazione Animale**

Rendicontazione con specifiche modalità previste dal PNA 2015-2017 (nota regionale prot. n. 3231/P d.d.13.02.2015) entro il 31.07. 2016 (primo semestre) e il 31.01.2017 (intero anno).

**SANITA' ANIMALE**

**Riproduzione Animale e Produzione Di Seme ed Embrioni**

Rendicontazione con apposita scheda ministeriale (nota prot. n. DGSAF 23193 d.d. 17.12.2012) entro il termine previsto

**Malattie Infettive**

Rendicontazione con specifiche modalità previste dai diversi piani nei termini ivi previsti.

**Farmaco Veterinario**

Rendicontazione con apposita scheda Ministeriale entro il termine previsto.

**BENESSERE ANIMALE**

**Controlli sulla protezione degli animali DURANTE IL TRASPORTO**

Rendicontazione con apposita scheda Ministeriale (nota prot. n. DGSAF 25799 d.d. 05.12.2014) entro il termine previsto

**Controlli sulla protezione degli animali IN ALLEVAMENTO**

Caricamento delle attività svolte sul sistema informativo CONTROLLI entro il termine previsto

**Controlli sulla protezione degli animali DURANTE L'ABBATTIMENTO**

Rendicontazione con specifiche modalità previste dai diversi piani nei termini ivi previsti.

Rendicontazione delle NON CONFORMITA' con le apposite schede ministeriali nei termini previsti.

**PRODUZIONE DI LATTE**

	N° operatori registrati	N° verifiche eseguite	N° non conformità
Bufalini			
Ovicaprini			
Bovini con vendita diretta di latte crudo			
Bovini 1-50 capi			
Bovini 50-150 capi			
Bovini > 150 capi			

**N.B. Si precisa che i campionamenti effettuati in questo punto della filiera e le eventuali non conformità vanno rendicontate anche con le modalità previste dal PNR.**

	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale)	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità e rintracciabilità	Condizioni pulizia e sanificazione	GMP	Altro (specificare)
Bufalini							
Ovicaprini							
Bovini con vendita diretta latte crudo							
Bovini 1-50 capi							
Bovini 50-150 capi							
Bovini > 150 capi							

**N.B. INDICARE la NUMEROSITA' delle non conformità registrate ed i provvedimenti adottati utilizzando le lettere sotto riportate:**

- a) prescrizioni;
- b) blocco, ritiro, sequestro o distruzione di un prodotto alimentare;
- c) sospensione totale o parziale di un'attività;
- d) sanzione amministrativa;
- e) rapporto destinato all'attività giudiziaria;
- f) altro.

Esempio: 3/a; 5/b...

**PRODUZIONE DI UOVA**

	N° operatori registrati	N° verifiche eseguite	N° non conformità
<b>Allevamenti galline ovaiole</b>			

**N.B. Si precisa che i campionamenti effettuati in questo punto della filiera e le eventuali non conformità vanno rendicontate anche con le modalità previste dal PNR.**

	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale)	Gestione sottoprodotti	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità e rintracciabilità	Condizioni pulizia e sanificazione	GMP	Altro (specificare)
<b>Allevamenti galline ovaiole</b>								

N.B. INDICARE la NUMEROSITA' delle non conformità registrate ed i provvedimenti adottati utilizzando le lettere sotto riportate:

- prescrizioni;
- blocco, ritiro, sequestro o distruzione di un prodotto alimentare;
- sospensione totale o parziale di un'attività;
- sanzione amministrativa;
- rapporto destinato all'attività giudiziaria;
- altro.

**PRODUZIONE DI MIELE**

	N° operatori registrati/ riconosciuti	N° verifiche eseguite	N° non conformità
<b>Produttori miele</b>			

**N.B. Si precisa che i campionamenti effettuati in questo punto della filiera e le eventuali non conformità vanno rendicontate anche con le modalità previste dal PNR.**

	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale)	Gestione sottoprodotti	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità e rintracciabilità	Condizioni pulizia e sanificazione	GMP	Altro (specificare)
<b>Produttori miele</b>								

N.B. INDICARE la NUMEROSITA' delle non conformità registrate ed i provvedimenti adottati utilizzando le lettere sotto riportate:

- prescrizioni;
- blocco, ritiro, sequestro o distruzione di un prodotto alimentare;
- sospensione totale o parziale di un'attività;
- sanzione amministrativa;
- rapporto destinato all'attività giudiziaria;
- altro.

## ACQUACOLTURA

	N° operatori registrati	N° ispezioni effettuate	N° non conformità registrate
Allevamenti			

N.B. Si precisa che i campionamenti effettuati in questo punto della filiera e le eventuali non conformità vanno rendicontate anche con le modalità previste dal PNR.

	Condizioni strutturali e attrezzature	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità e rintracciabilità	Condizioni pulizia e sanificazione	GMP	Biosicurezza	Altro (specificare)
Allevamento							

## MOLLUSCHICOLTURA

	N° operatori registrati	N° ispezioni effettuate	N° non conformità registrate
Allevamenti MBV			

	Condizioni strutturali e attrezzature	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità e rintracciabilità	Condizioni pulizia e sanificazione	GMP	Altro (specificare)
Coltivazione e raccolta molluschi						

N.B. INDICARE la NUMEROSITA' delle non conformità registrate ed i provvedimenti adottati utilizzando le lettere sotto riportate:

- a) prescrizioni;
- b) blocco, ritiro, sequestro o distruzione di un prodotto alimentare;
- c) sospensione totale o parziale di un'attività;
- d) sanzione amministrativa;
- e) rapporto destinato all'attività giudiziaria;
- f) altro.

Esempio: 3/a ; 5/b...

**ALIMENTI**

Sicurezza Alimentare – **ALLEGATO 9 LLGG 882\_854/2004 - Tabelle di rendicontazione dei controlli**

**REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI**

**Tabella A – Sommario attività ispettiva e di audit**

REGIONE/PROVINCIA \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Il numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)

\*lo stabilimento è identificato con l'identificativo fiscale dell'impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione o, in mancanza di queste, dell'indirizzo comprensivo del numero civico. Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta.

- (1) Il numero di stabilimenti ispezionati è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni) durante il periodo di riferimento
- (2) Il **numero d'ispezioni** è il numero di relazioni, o *verbali*, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.
- (3) Il **numero di stabilimenti con relazioni di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa almeno una relazione (una o più relazioni) di non conformità.
- (4) Il **numero di stabilimenti auditati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.
- (5) Il **numero di audit** è il numero di **rapporti finali** di audit relativi allo stabilimento.
- (6) Il **numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità.

**Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento**

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività ispettiva sull'attività produttiva														
			Numero di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004)**								
									a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)	
Codice	Descrizione																
	Caccia Attività registrate 852																
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca																
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi																
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova																
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura																
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole																
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi																
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi																
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria																
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)																
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry																
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande																
	Commercio ambulante																
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento																
	Piattaforma di distribuzione alimenti																
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti																
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi																





**Tabella-C Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento**

Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento/ registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Benessere animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE	
Codice	Descrizione															
	Caccia Attività registrate 852	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Commercio ambulante	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Numero di requisiti controllati														
		Numero di non conformità														







Rendicontazione dei controlli (dalle Linee Guida C.U. 882)

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella A – Sommario attività ispettiva e di audit

Azienda Sanitaria Locale \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

Numero di stabilimenti*	Numero di stabilimenti*			Numero di stabilimenti*		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Il numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)

\*lo stabilimento è identificato con l'identificativo fiscale dell'impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione o, in mancanza di queste, dell'indirizzo comprensivo del numero civico. Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta

(1) Il **numero di stabilimenti ispezionati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni) durante il periodo di riferimento

(2) Il **numero d'ispezioni** è il numero di relazioni, o *verbali*, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.

(3) Il **numero di stabilimenti con relazioni di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa almeno una relazione (una o più relazioni) di non conformità.

(4) Il **numero di stabilimenti auditati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.

(5) Il **numero di audit** è il numero di *rapporti finali* di audit relativi allo stabilimento.

(6) Il **numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità

**REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI**

**Tabella B – Ispezioni - Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento**

**Azienda Sanitaria Locale \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_**

Attività Produttiva dello stabilimento		Numero di stabilimenti che svolgono l'attività produttiva*	Attività ispettiva sull'attività produttiva														
Codice	Descrizione		Numero di stabilimenti ispezionati per l'attività produttiva	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di stabilimenti con rapporto finale di non conformità per l'attività produttiva	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE882/2004)**								
									a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)	
2.1	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)																
2.2	Produzione di bevande di frutta/ortaggi																
2.3	Produzione di oli e grassi vegetali																
2.4	Produzione di bevande alcoliche																
2.5	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi																



	annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti															
5.9	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi															
6.1	Distributori di alimenti e bevande e acqua potabile trattata															

\* Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato per ogni singola attività produttiva svolta.

\*\* Provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg 882/2004:

- a) imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla
- b) restrizione o divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali
- c) monitoraggio e, se necessario, decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti
- d) autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti
- e) sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo
- f) sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
- g) misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente

**Tabella-C Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento-SIAN-**

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/chiamo	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	Benessere animale alla macellazione			TOTALE
Codice	Descrizione													Formazione del Personale	Strutture ed attrezzature	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento	
	Raccolta vegetali spontanei	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di oli e grassi vegetali	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di bevande alcoliche	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di zucchero	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione del caffè	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di cibi pronti in genere	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Sale	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Ristorazione pubblica	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	Benessere animale alla macellazione			TOTALE
Codice	Descrizione													Formazione del Personale	Strutture ed attrezzature	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento	
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Commercio ambulante	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattini destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Legno	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Carta e cartone	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Materie plastiche	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	Benessere animale alla macellazione			TOTALE
Codice	Descrizione													Formazione del Personale	Strutture ed attrezzature	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento	
	Cellulosa rigenerata	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Gomma	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe (acciaio inox)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe (alluminio)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Vetro	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Ceramica	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Materiali attivi e intelligenti	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)	Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															
TOTALE		Numero di procedure controllate															
		Numero di non conformità															

**Allegato 3 – Monitoraggio**

<b>ATTIVITA' di CONTROLLO UFFICIALE 2018</b>					
<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>					
	<b>VERIFICHE PROGRAMMATE x il 2018</b>	<b>1 quadrimestre</b>	<b>2 quadrimestre</b>	<b>TOTALE</b>	<b>% raggiungimento</b>
<b>AUDIT stabilimenti 853</b>					
<b>ISPEZIONI stabilimenti 853</b>					
<b>AUDIT attività 852</b>					
<b>ISPEZIONI attività 852</b>					
<b>SU RICHIESTA (ispezioni, accessi per certificati export..)</b>					
<b>ISPEZIONI attività 1069</b>					
<b>AUDIT attività 1069</b>					
<b>ALTRO ( Allerte, verifiche generiche....)</b>					