

PIANO REGIONALE INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE

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



ANNO 2017



PIANO REGIONALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE
(PNI-MANCP 2015-2018; PNP 2014-2018)
PROGRAMMAZIONE 2017

INDICE

PREMESSA

1. INTRODUZIONE

2. OBIETTIVI STRATEGICI DEL PIANO 2015 – 2018

3. OBIETTIVI E PRIORITÀ PER L'ANNO 2017

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 2017

4.4 Dati regionali 2016

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

5.3 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

Le conquiste culturali di politica sanitaria dell'Unione Europea in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, con l'evolversi delle problematiche legate alla globalizzazione, e quindi allo scambio di merci e persone tra paesi e continenti, sono divenute parte integrante di una strategia politica di livello internazionale.

*Tale strategia può essere riassunta nella sintesi adottata dall'OIE: "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.*

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.

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.), coordinate dall'Area Promozione Salute e Prevenzione della Direzione Centrale Salute.

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.

Gli obiettivi strategici, già individuati e perseguiti dal piano regionale del quadriennio 2011-2014 per il quadriennio 2015-2018 vengono confermati e aggiornati come segue:

- tutela della salute umana e dei consumatori, mediante la prevenzione, il controllo e la riduzione dei rischi biologici, chimici e nutrizionali legati ad alimenti e/o mangimi;
- promozione di sani stili alimentari;
- promozione di strategie a favore di uno sviluppo sostenibile;
- difesa delle produzioni nazionali;
- salvaguardia della salute e del benessere animale;
- contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
- razionalizzazione ed implementazione a livello regionale delle procedure operative del controllo ufficiale, in ottemperanza alle indicazioni della normativa regionale, nazionale e comunitaria;
- rispetto delle indicazioni e raggiungimento degli obiettivi contenuti nel PNP, PNI e PRP, in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale.

A conclusione di questo capitolo si ritiene utile segnalare i fattori di rischio, individuati dalla “Relazione annuale 2015 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. Tali fattori possono essere articolati in due macroaree riferibili:

- alla sicurezza alimentare (in senso stretto) declinata in pericoli chimici, fisici e biologici;
- alla salute animale, farmaco veterinaria, mangimi, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, randagismo e igiene urbana.

La relazione relativa al 2015 si suddivide in 5 capitoli comprendenti *l'attività svolta*, i *risultati*, i *provvedimenti* (con le relative azioni correttive ed eventuali interventi di miglioramento), le *verifiche* e gli *obiettivi* con le relative conclusioni.

Nell'**Allegato al Capitolo 5 della Relazione annuale al PNI-2015**, da cui sono stati estrapolati solo alcuni aspetti, si può osservare che nonostante una diminuzione sia del numero delle imprese controllate (da 287.823 nell'ultimo anno del precedente PNI a 281.002 nel 2015) che del numero delle ispezioni condotte (da 472.856 a 457.150) si è passati da un 17,6% a 18,7% imprese/stabilimenti con infrazioni registrate – quindi ad un incremento -. In particolare **le maggiori irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (30,4%) e nei produttori e confezionatori al dettaglio (22,4%), con particolare riguardo all'igiene generale (44,1%) e all'applicazione dei principi del sistema HACCP e la formazione del personale.** Le attività ispettive e gli audit hanno evidenziato non conformità nei depositi frigoriferi, negli impianti di riconfezionamento, negli stabilimenti adibiti a macelli e sezionamento di carni rosse, che hanno riguardato le condizioni strutturali, le attrezzature e la gestione dei prerequisiti. Gli illeciti hanno riguardato in particolar modo la rintracciabilità, l'etichettatura (esempio la presenza di allergeni non dichiarati), la contraffazione nei settori

della ristorazione e della vendita al dettaglio; proprio dal RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) arrivano la maggior parte delle notifiche relative alla presenza di allergeni.

Pericoli chimici

La presenza di allergeni negli alimenti è di particolare rilevanza in considerazione sia della crescente diversificazione dell'offerta alimentare sia della possibile introduzione inconsapevole degli allergeni stessi negli alimenti durante il processo produttivo, ad esempio, attraverso l'utilizzo di additivi e aromi che contengono come supporto degli allergeni o a seguito di episodi di cross-contaminazione. Le segnalazioni di non conformità sono distribuite in molte filiere alimentari e il controllo di questa tipologia di pericoli richiede il ricorso ad un'integrazione dei diversi strumenti di controllo utilizzabili (audit, ispezione, campionamento ed analisi).

Si ravvisa la necessità di procedere ad un'armonizzazione delle metodologie analitiche utilizzate per la determinazione degli allergeni nei prodotti alimentari.

I contaminanti ambientali e di processo (ad es: micotossine, mercurio, cadmio, contaminanti organici quali diossine, PCB, IPA e acrilammide) possono considerarsi un pericolo ricorrente, il cui monitoraggio è essenziale, anche al fine di acquisire dati utili a valutare l'esposizione della popolazione generale e di gruppi di popolazione a rischio. Il controllo dei contaminanti richiede una strategia che tenga in considerazione fattori quali: l'influenza della tecnologia produttiva nella formazione della sostanza, come nel caso dei contaminati di processo (es. acrilamide); il ruolo delle condizioni climatiche che possono influire sulla presenza di contaminanti naturali di rilevante interesse tossicologico, come le micotossine; la provenienza di una materia prima/alimento da aree note per pregresse non conformità. Per quanto riguarda la contaminazione da micotossine i dati relativi al piano di vigilanza e controllo di alimenti e bevande e quelli del RASFF segnalano una diminuzione delle non conformità (NC) sia nei prodotti alimentari che nei mangimi, presumibilmente da ricondurre alle condizioni climatiche modificate rispetto all'anno precedente. Ciò nonostante, considerata la rilevanza sanitaria di tale classe di contaminanti, risulta necessario continuare il monitoraggio sia nel settore mangimistico che in quello alimentare attraverso le attività di CU e le attività di autocontrollo adottate dagli OSA/OSM. Anche i dati relativi alla contaminazione da aflatoxina M1 nel latte vaccino, ovi-caprino e bufalino indicano l'esigenza di mantenere un adeguato livello di attenzione.

Nel nostro Paese sono state censite e perimetrate 57 aree, definite come Siti di Interesse Nazionale (SIN), in ragione della presenza in esse di fonti di inquinamento, come insediamenti industriali dismessi, industrie ancora in attività, discariche, ecc. In questo contesto, le attività finalizzate a monitorare aree territoriali caratterizzate da criticità ambientali per presenza di contaminazioni chimiche, attraverso programmi di campionamento che coinvolgano tutta la filiera, consentono di comprendere se e come le sostanze contaminanti circolano nell'ambiente ed entrano nella catena alimentare.

I piani di controllo dei **residui di fitofarmaci** mostrano negli anni una costante tendenza al decremento delle non conformità, mentre le notifiche attraverso il sistema di allerta rapido RASFF continuano a presentarsi senza significative variazioni nel settore dei vegetali freschi, erbe, spezie e bevande, frutta oltre che, in misura minore, dei cereali. Sono stati evidenziati residui di fitosanitari anche in mangimi destinati a produzioni zootecniche biologiche. Tale dato conferma l'indispensabilità delle attività di monitoraggio previste dal Piano Nazionale che negli anni hanno messo in luce un sostanziale rispetto delle norme in materia di utilizzo di prodotti fitosanitari nel nostro paese.

Anche i farmaci veterinari utilizzati in allevamento possono residuare negli alimenti, nel caso di utilizzo improprio o di mancato rispetto dei tempi di sospensione. Negli alimenti di origine animale, per effetto di attività illecite, possono inoltre essere presenti sostanze vietate come ad esempio beta agonisti, antitiroidei, cloramfenicolo, nitrofurani ecc. Per i residui di farmaci veterinari negli alimenti di origine animale si conferma una bassa percentuale di positività, che aumenta nel caso in cui i controlli siano effettuati su sospetto.

Il 2015 è stato l'anno che ha visto la prima applicazione del **Piano Nazionale triennale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari (AA)**, frutto della collaborazione fra il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e le Autorità regionali e provinciali, con lo scopo di verificare la conformità alla normativa vigente e valutare l'esposizione a tali sostanze impiegate negli alimenti.

Per quanto riguarda l'uso di sostanze chimiche negli alimenti si è riscontrato che la problematica relativa all'uso illegale di **solfiti** nelle carni fresche risulta ancora un problema che necessita di essere tenuto sotto controllo costante così come l'uso, vietato, del **colorante Sudan** in olio di palma.

Relativamente alle **micotossine** i controlli, supportati ora dalla recente implementazione del Piano nazionale Micotossine, hanno evidenziato come si tratti di una problematica di difficile risoluzione influenzata da parametri ambientali e di lavorazione, così come succede per la contaminazione da **metalli pesanti**. I dati su questi ultimi segnalano la necessità di sorvegliare il settore ittico (filiera maggiormente interessata dal mercurio) e gli integratori che costituiscono un ampio e diversificato gruppo di alimenti consumato da soggetti potenzialmente vulnerabili.

Dall'esame dei risultati ottenuti si può desumere che per talune tipologie di sostanze, come le ammine biogene, occorrerebbe adottare misure di controllo atte a ridurre ulteriormente questa tipologia di rischio. Le ammine biogene sono composti azotati che si formano su taluni alimenti facilmente deperibili, fermentati e ad alto contenuto proteico, a seguito della decarbossilazione di aminoacidi operata dai batteri. Tali composti, anche se in modesti quantitativi, sono presenti in numerosi alimenti e bevande, tra cui i prodotti ittici, i formaggi stagionati, i prodotti a base di carne (carne in scatola, insaccati e salumi), talune bevande alcoliche, come il vino e la birra e i vegetali fermentati. Nel 2015 la maggior parte delle analisi per ammine biogene ha riguardato l'istamina ricercata prevalentemente nei prodotti della pesca. Tale aminoacido si trova in elevate concentrazioni in specie ittiche che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, tra cui il tonno, lo sgombero, la sardina, l'aringa, l'acciuga e la lampuga. Trattandosi di una sostanza termostabile non viene degradata dal calore e non subisce alcuna denaturazione durante i processi di inscatolamento, congelamento e affumicatura. La presenza di tale tipologia di non conformità nei prodotti ittici potrebbe essere attribuita a prassi igieniche non adeguate. Il rispetto delle buone pratiche di produzione (GMP e GHP-Good Manufacturing Practice e Good Hygiene Practice) post cattura può contribuire a prevenire la formazione di istamina, in particolare se tali pratiche sono finalizzate a mantenere la catena del freddo.

Per quanto riguarda le analisi per allergeni nei prodotti alimentari si è registrato il 1,12% di non conformità sul totale, la maggior parte riscontrate negli alimenti di origine animale. La ricerca di allergeni in prodotti alimentari viene effettuata per verificare la corretta etichettatura degli alimenti. La normativa attuale, Regolamento (CE) n. 41/2009, stabilisce che gli alimenti commercializzati sul mercato europeo con la dicitura "senza glutine o gluten free" non devono superare il limite di 20 p.p.m. Per le altre categorie di allergeni, quando compresi tra gli ingredienti degli alimenti (ad es. proteine del latte, uova, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape e sesamo, etc.), il Regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede l'obbligo di riportarne l'indicazione in etichettatura, attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto da quello degli altri ingredienti

Per quanto riguarda la categoria dei contaminanti organici, a cui appartengono numerose sostanze pericolose per la salute umana in quanto carcinogene, teratogene e genotossiche o in grado di interferire con il sistema endocrino (interferenti endocrini), tra cui pesticidi (fungicidi), composti organoclorurati (DDT e composti analoghi), ftalati, bisfenolo (da materie plastiche), diossine, bifenilipoliclorurati (PCBs), etc., i risultati dei controlli mostrano, su un totale di 9444 analisi, l'assenza di non conformità. Analogamente incoraggiante è il dato relativo alle analisi per i fitofarmaci, che hanno interessato svariate tipologie di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, per un n. totale di 2467 determinazioni analitiche e nessuna non conformità

Pericoli fisici

L'adozione del Piano nazionale ha fatto registrare per il 2015 la piena partecipazione sull'intero territorio alle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari irradiati. Tuttavia sono state rilevate 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.

I risultati ottenuti, a livello nazionale, evidenziano 7 prodotti alimentari non conformi a causa di un'etichettatura non corretta e/o di un divieto di irradiazione.

Le non conformità rappresentano l'1,3 % dei campioni analizzati, in linea con la percentuale media di prodotti non conformi ottenuta per il 2014 nella UE (1,3 %).

La pianificazione dei controlli 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 2015 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.

Pericoli biologici

Anche per il 2015 si confermano **Salmonella spp** e **Listeria monocytogenes** i contaminanti microbiologici più diffusi. La matrice più coinvolta è rappresentata da alimenti di origine animale (46,6%), insaccati e formaggi. Nei molluschi il 95,7% della contaminazione microbiologica è rappresentata da **Escherichia coli**. Relativamente a **Campylobacter spp** in prodotti coinvolti riguardano carne fresca, carne macinata e preparazioni di carne di pollame (rispettivamente 28,8%, 33,3% e 6,3%), carne fresca e preparazioni di carne di tacchino (12,5%). Per quanto concerne gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, **Salmonella spp** e **Cronobacter spp** sono tra i microrganismi che costituiscono motivo di maggiore preoccupazione per tale tipologia di alimenti.

Se si esaminano nel dettaglio i risultati ottenuti si evidenzia che la prevalenza dei microrganismi varia considerevolmente a seconda della matrice alimentare esaminata. Al riguardo, in particolare, le carni e prodotti derivati mostrano una maggiore percentuale di analisi irregolari per *Salmonella spp*, pari al 2,14%, rispetto ad altre matrici alimentari di origine animale come i prodotti lattiero caseari (0,91%) e quelli ittici (0,41%). Nell'ambito della suddetta categoria gli insaccati mostrano il tasso di contaminazione più alto (2,77%). Inoltre le carni e i derivati risultano la matrice più contaminata da *Listeria monocytogenes* con l'1,72% di irregolarità.

In taluni prodotti di origine animale, quali il latte e i prodotti lattiero caseari, le carni e i prodotti ittici, si riscontra il maggior numero di irregolarità per stafilococchi coagulasi positivi, considerati batteri indicatori di igiene di processo. La presenza di tale tipologia di contaminazioni indica che le procedure messe in atto dagli operatori del settore per controllare i processi produttivi ed eliminare o contenere il rischio microbiologico, necessitano di un ulteriore miglioramento in termini di efficacia. La scrupolosa osservanza delle buone prassi igieniche nelle fasi di produzione e preparazione degli alimenti, unitamente al rispetto delle corrette temperature di refrigerazione durante il trasporto e la conservazione, potrebbe contribuire a migliorare la qualità microbiologica degli alimenti.

Per quanto riguarda il *Cronobacter spp.* la prevalenza delle irregolarità in talune tipologie di alimenti, come i dessert, gli snack e i gelati, potrebbe essere riconducibile a contaminazioni post pastorizzazione verificatesi a livello di industria di produzione, oppure a ricontaminazioni degli alimenti finiti, già esitati in commercio, durante le fasi di preparazione e somministrazione al consumatore finale. Questo in considerazione di talune caratteristiche proprie dei *Cronobacter* quali: la scarsa sopravvivenza ai processi di pastorizzazione utilizzati nell'industria alimentare, la possibilità di produrre pellicole mediante cui aderire alle superfici di attrezzature,

utensili e recipienti impiegati comunemente negli ambienti di lavorazione, nonché la capacità di resistere a lungo in alimenti essiccati come il latte disidratato o in polvere. Nel 2004 il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA ha emesso un parere sui rischi microbiologici degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento, concludendo che *Salmonella* spp e *Cronobacter* spp (*Enterobacter sakazakii*) sono i microrganismi che costituiscono motivo di maggiore preoccupazione per tale tipologia di alimenti.

In base a tale parere nel Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. viene stabilito il criterio per *Cronobacter* spp solo per gli alimenti in polvere per lattanti e per gli alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi.

Procedendo nell'esame dei dati relativi alle irregolarità per E. coli, la percentuale più alta di irregolarità, pari al 3,39%, si riscontra nei molluschi bivalvi. La presenza in essi di tale batterio può essere in parte di origine ambientale e in parte correlata alle fasi successive alla raccolta. Come è noto, E. coli si trova nel tratto intestinale dei mammiferi, uomo compreso, ed è capace di moltiplicarsi negli ambienti acquatici. Per tale motivo viene utilizzato, insieme agli enterococchi, come indicatore di contaminazione fecale delle acque di superficie.

Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 stabilisce il limite di contaminazione per E. coli nei molluschi eduli che è pari a 230 MPN/100 g. di carne e liquido intervalvare. Possibili fonti di contaminazione delle aree di produzione dei molluschi possono essere rappresentate da sistemi di depurazione delle acque reflue e fognari non efficienti, inadeguata disinfezione degli effluenti, scarichi abusivi, etc..

La normativa comunitaria ha distinto le zone di produzione dei molluschi in tre classi, A, B e C, a seconda del livello di contaminazione da E. coli. I molluschi provenienti da zone classificate A possono essere destinati al consumo umano diretto, mentre quelli raccolti dalle altre zone, al fine di raggiungere i requisiti di sicurezza microbiologica, previsti dalla normativa comunitaria, necessitano di trattamenti presso centri di depurazione per le B oppure lunga stabulazione o trattamento termico per le C.

La prevenzione di questo tipo di contaminazione consiste nella depurazione dei reflui urbani e industriali, nell'osservanza delle norme di buona prassi igienica soprattutto nelle fasi di manipolazione e lavorazione dei molluschi da parte degli operatori e nella sorveglianza sanitaria della filiera molluschi da parte delle autorità competenti.

Per quanto riguarda i prodotti ittici la contaminazione maggiormente riscontrata è data dalla presenza di istamina, sostanza che deriva dalla decarbossilazione dell'aminoacido istidina da parte della flora microbica ittica. E' noto che la carica batterica che si riscontra nei pesci dopo la cattura varia notevolmente a seconda dell'ambiente in cui essi sono stati pescati. Il raffreddamento rapido dei prodotti ittici dopo la cattura, unitamente al mantenimento della catena del freddo durante il trasporto fino al primo stabilimento di trasformazione, possono contribuire al rallentamento della crescita microbica. Le contaminazioni da microrganismi possono tuttavia verificarsi anche successivamente alla cattura, a causa della scarsa igiene del personale, dei luoghi di lavoro e delle attrezzature o per contaminazioni crociate con alimenti diversi.

L'ultimo report europeo, datato 16 dicembre 2016, sulle zoonosi ed episodi epidemici di origine alimentare e sulle rispettive fonti e veicoli di infezione è stato pubblicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC).

Il rapporto EFSA-ECDC si basa sui dati raccolti da 32 Paesi europei aderenti (28 Stati membri e quattro Stati non membri: Norvegia, Islanda, Svizzera e Liechtenstein) ed è di ausilio alla Commissione europea e agli Stati membri dell'UE nel monitorare, controllare e prevenire le malattie zoonotiche. Riguarda le infezioni zoonotiche, comprese yersinosi, infezioni da *E. coli* produttori di Vero-citotossina (VETC), echinococcosi e febbre Q, e altre.

Nel 2015 ci sono stati 229.213 casi di **campilobatteriosi**. Questa malattia rimane la malattia di origine alimentare più comunemente riferita nell'Unione europea, un dato in crescita sin dal 2008. Il *Campylobacter* si trova soprattutto tra i polli e nella carne di pollo.

Il numero di casi di **salmonellosi**, la seconda malattia di origine alimentare più comunemente riferita nell'UE, è leggermente aumentato: da 92.007 nel 2014 a 94.625 nel 2015. L'aumento osservato negli ultimi due anni è in parte dovuto al miglioramento della sorveglianza e al miglioramento dei metodi diagnostici. Tuttavia, a lungo termine, la tendenza è ancora in calo e la maggior parte degli Stati membri ha raggiunto i propri obiettivi di riduzione per *Salmonella* negli allevamenti di pollame.

Salmonella si trova principalmente nella carne (di pollame) da cuocere prima del consumo.

Gli esperti europei hanno osservato una tendenza all'aumento della **listeriosi** dal 2008 in poi, sottolineano però che il numero di persone colpite si è stabilizzato tra il 2014 e il 2015. Le infezioni sono state segnalate per lo più in persone di età superiore a 64 anni. La listeriosi ha colpito circa 2.200 persone nel 2015, causando 270 morti, il numero più alto mai registrato nell'UE. La percentuale di casi nella fascia di età oltre i 64 anni è aumentata dal 56% del 2008 al 64% del 2015. Inoltre, in questo periodo, il numero di casi segnalati e la loro percentuale sono quasi raddoppiati nei soggetti di età superiore a 84 anni.

Focolai infettivi veicolati da alimenti

Dai dati emerge che nel 2015 sono stati segnalati 4362 focolai di origine alimentare ma solo nel 10% dei focolai era noto con certezza il veicolo di infezione. Tra questi i più frequenti sono stati: carni, formaggi, piatti combinati a buffet e uova. Da sottolineare che l'ambiente domestico continua a rappresentare anche nel 2015 il principale contesto in cui avvengono i focolai. La *Salmonella* continua a rappresentare l'agente causale più spesso coinvolto nei focolai di origine alimentare, sebbene dal 2010 gli episodi epidemici siano scesi del 42%, anche grazie all'efficacia dei programmi di controllo nelle principali specie avicole serbatoio.

E proprio i dati del report EFSA-ECDC indicano il buon andamento per l'Italia dei programmi di controllo della *Salmonella* nel settore avicolo, con prevalenze di infezione nel 2015 inferiori ai target previsti per il Paese, in tutte le specie soggette al Piano. Da punto di vista umano, i dati raccolti attraverso il Sistema di notifica delle malattie infettive, e i sistemi speciali di sorveglianza (come ad esempio Enternet, che riceve le segnalazioni dai laboratori diagnostici sugli isolamenti di *Salmonella*, *E. coli* O157 ed altri *E. coli* produttori di Vero-citotossina, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Shigella* e *Yersinia* e il Seieva che riceve le segnalazioni relative ai casi di epatite A), evidenziano che in Italia, come in altri Paesi, il numero di casi di salmonellosi risulta in calo dal 2008.

Non è così per la Listeriosi, che appare anche nel nostro Paese in aumento, sia per il miglioramento della sorveglianza che per la crescente attenzione alla diagnosi dei casi di malattie batteriche invasive (come meningiti e sepsi, quadro clinico con cui le forme invasive di Listeriosi si presentano) da parte dei clinici.

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

- si può osservare che nel 2015 sono state controllate in totale 51041 aziende rispetto alle 52483 indicate dal programma di eradicazione della tubercolosi bovina, con una percentuale di copertura del 97,25% rispetto al programmato;
- 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 sono o ufficialmente indenni o si stanno avviando al raggiungimento di tale qualifica;
- riguardo ai Piani Nazionali di eradicazione della Brucellosi Bovina e Bufalina e della Brucellosi Ovi-caprina, a fronte di un complessivo miglioramento della situazione a livello nazionale permane una diversa situazione epidemiologica nel Paese, caratterizzata da due opposte realtà che riflettono una differenza 'storica' di efficacia dei piani di controllo. Da un lato le regioni del nord e del centro che hanno già da tempo raggiunto e mantenuto lo status di indennità ufficiale o che sono prossime al suo ottenimento e dall'altro le regioni del sud che continuano ad avere una situazione di endemia con focolai attivi e nuove positività per brucellosi;
- i dati relativi ai Piani Nazionali di Controllo Salmonellosi mostrano, anche per il 2015, il raggiungimento degli obiettivi comunitari di riduzione delle prevalenze previsti, sia in polli da carne, tacchini da riproduzione e da ingrasso, sia nelle galline ovaiole *Gallus gallus*;

- 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 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. Inoltre, laddove le Regioni non avessero in applicazione piani di monitoraggio attivi o passivi per la fauna selvatica sarebbe necessario pensare ad un sistema di controllo per gli animali allevati con sistema semibrado, nonché al rafforzamento della comunicazione con le Associazioni dei cacciatori volta ad un uso responsabile delle carni degli animali cacciati.

Una particolare menzione meritano gli elementi di rischio emersi dai controlli ufficiali previsti dall'Intesa Stato Regioni in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana:

Nel 2015 territorio nazionale su un totale di 8482 analisi ufficiali eseguite per verificare la conformità ai criteri microbiologici e ai contaminanti (aflatossina), previsti dall'Intesa CSR "in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" prov. 25 gennaio 2007, sono risultate un totale di 70 non conformità. A livello nazionale, il numero delle analisi non conformi sul totale dei analisi eseguite è pari allo 0,8%.

La percentuale di non conformità più alta (1,61%) è relativa agli *Stafilococchi coagulasi positivi* la distribuzione delle non conformità rileva il valore più alto per *Stafilococchi coagulasi positivi* (31,43%).

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 2017

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 2017 appare pertanto indispensabile avviare la verifica delle evidenze oggettive previste dalla seconda fase.

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 su menzionate 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 2017", 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 verranno descritte nello specifico capitolo **5.1** dedicato al Controllo Ufficiale dei Servizi Veterinari.

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 delle 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.

PER L'ANNO 2017 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 2017 dal programma XIV: prevedono la predisposizione del piano regionale emergenze con lo sviluppo dei protocolli operativi da utilizzare in corso di emergenza e l'organizzazione di almeno un evento esercitativo per la sicurezza alimentare e per la sanità animale.

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 2017, indicate al successivo punto B).

B) Raggiungere gli obiettivi previsti dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario regionale 2017” DGR 2550 d.d. 23.12.2016”Linee annuali per la gestione del SSR per l'anno 2017”.

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 2017 verranno attuate le azioni previste per la realizzazione degli obiettivi del PNP:

10.11.1: completare il percorso formativo, con il training in campo, del personale afferente ai Dipartimenti di Prevenzione che ha concluso il corso teorico ai fini dell'ottenimento della qualifica di auditor ufficiale.

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 10 audit 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 delle 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 avviare la seconda fase 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)

L'uso dei sistemi informativi e di sorveglianza è essenziale per il necessario e corretto espletamento di tutte le funzioni di conoscenza, azione, governance, empowerment anche in tema di sicurezza alimentare e alimenti per animali.

Nel 2017 verranno attuate le azioni previste per la realizzazione dell'obiettivo del PNP:

10.4.2: adeguare le 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 3.2.13. Ambiente e salute, facilitare una migliore qualità dell'ambiente e del territorio, secondo il modello della salute in tutte le politiche (Programma XII PRP)

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 2017. monitoraggio straordinario delle acque destinate al consumo umano, per le aziende nei cui territorio sono state rilevate criticità: Report sui risultati del monitoraggio.

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

I report annuali EFSA ed ECDC delle zoonosi e delle malattie a trasmissione alimentare (MTA) indicano una limitata capacità analitica dei casi/focolai di MTA in Italia, in particolare manca la confidenza statistica nella connessione tra il caso e l'esposizione tramite l'alimento. Questo limite può essere migliorato agendo sull'indagine epidemiologica nel corso dei casi/focolai, sulla sorveglianza regionale delle malattie gastrointestinali e sulla capacità analitica dei microrganismi isolati e sospetti di MTA.

A tal fine nel 2017 verrà attuato quanto previsto dall'obiettivo del PNP:

10.2.1: tutte le Aziende Sanitarie collaborano alla realizzazione di un evento di formazione sull'uso appropriato degli antimicrobici negli allevamenti industriali e partecipano alla formazione organizzata per il corretto uso degli antimicrobici negli allevamenti industriali.

10.3.1: tutte le Aziende Sanitarie dovranno provvedere all'adozione formale delle "Linee guida regionali FVG per la gestione degli episodi di malattie veicolate da alimenti (MTA)" e all'aggiornamento della procedura aziendale di notifica malattie infettive e indagine epidemiologica in caso di MTA. Si dovrà produrre al meno un report di sorveglianza.

10.6.1: tutte le Aziende Sanitarie partecipano all'aggiornamento del Piano Integrato di sorveglianza uomo/animale per la prevenzione delle malattie infettive trasmesse da vettori.

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.

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 nel 2017 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 2017 (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 **80% 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;
- attuare con maggior incisività il progetto Piccole Produzioni Locali;
- programmare attività di audit;
- effettuare i controlli sulla condizionalità come da convenzione con il MIPAAF/AGEA;
- attuare il Piano regionale di monitoraggio e controllo della Malattia di Aujeszky dei suini
- attuare, in base alle linee guida procedurali della Task Force sul benessere animale, i controlli sul benessere animale negli allevamenti e nel trasporto
- applicare il Decreto Ministeriale sulle misure di eradicazione della Scrapie su base genotipica;
- ottemperare ai LEA Ministeriali, focalizzando l'obiettivo sul LEA inerente l'anagrafe ovi caprina, raggiungendo il 3% dei controlli richiesti a livello Regionale;
- ottemperare a quanto previsto dal piano vaccinale di emergenza per *Blue Tongue* su bovini e ovi-caprini su tutta la Regione

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 una 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 per l’Assistenza 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 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 2016 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 2017:

- 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 A.A.S. 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.

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 Protezione Ambientale)

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 2017

ENTE –punti di contatto	SERVIZIO	INDIRIZZO	RECAPITI
ASUITS PEC asuits@certsanita.fvg.it	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997537 Fax 04073997514 e-mail: tiziana.delpio@asuits.sanita.fvg.it
	Struttura Complessa "Sanità Pubblica Veterinaria"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997505 Fax 040/3997508 e-mail: corrado.abatangelo@asuits.sanita.fvg.it segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it
	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: segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it massimo.erario@asuits.sanita.fvg.it
	Struttura Semplice "Tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997505 Fax 040/3997508 e-mail: maurizio.cocevare@asuits.sanita.fvg.it segr.veterinario@asuits.sanita.fvg.it
AAS 2 "BASSA FRIULANA ISONTINA" PEC aas2.protgen@certsanita.fvg.it	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	Via V. Veneto, 171 34140 GORIZIA	Tel. 0481/592841 Fax 0481/592814 e-mail: gianni.cavallini@aas2.sanita.fvg.it
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	via V.Veneto,169 34170 GORIZIA	Tel. 0481/592813 e-mail: vet@ass2.sanita.fvg.it ; francesco.lovaria@aas2.sanita.fvg.it paolo.ustulin@aas2.sanita.fvg.it
	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: alessandro.cacitti@aas2.sanita.fvg.it dip-vetalim@ass5.sanita.fvg.it

AAS 3 "AZIENDA PER L'ASSISTENZA SANITARIA N. 3 "ALTO FRIULI-COLLINARE-MEDIO FRIULI" PEC aas3.protgen@certsanita.fvg.it	Struttura Operativa Semplice Igiene Alimenti e Nutrizione	Piazza Baldissera,2 33100 GEMONA DEL FRIULI (UD)	Tel. 0432/989508 Fax 0432/989520 e-mail: silvia.mentil@aaas3.sanita.fvg.it
	Struttura Operativa Complessa Assistenza Veterinaria- Area A/C Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	Piazzetta Baldissera, 2 Gemona del Friuli (UD)	Tel. 3667792283 Fax 0432 989520 e-mail veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it
	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 Fax 0432 989520 e-mail veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it ivonne.caliz@aaas3.sanita.fvg.it
	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. 3667792283 Fax 0432 989520 e-mail veterinarito@aaas3.sanita.fvg.it
ASUI UD PEC asuiud@certsanita.fvg.it	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	via Chiusaforte, 2 33100 UDINE	Tel. 0432/553222 Fax 0432/553217 e-mail aldo.savoia@asuiud.sanita.fvg.it
	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: vete@asuiud.sanita.fvg.it bruno.dolso@asuiud.sanita.fvg.it
	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: vete@asuiud.sanita.fvg.it ivan.poli@asuiud.sanita.fvg.it
AAS 5 "FRIULI OCCIDENTALE" PEC aas5.protgen@certsanita.fvg.it	Struttura Semplice Igiene Alimenti e Nutrizione	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 0434/369818 Fax 0434/369832 e-mail: fabio.debattisti@aaas5.sanita.fvg.it
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004624 Fax 0434/369832 e-mail: enzo.re@aaas5.sanita.fvg.it
	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: daniele.sisto@aaas5.sanita.fvg.it
	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: franco.pinardi@aaas5.sanita.fvg.it

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

Laboratori incaricati dell'analisi dei campioni ufficiali

ENTE	INDIRIZZO	RECAPITI
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Centrale	viale dell'Università, 10 35020 LEGNARO (PD)	Tel.: 049 8084391 - 049 8084211 Fax: 049 8830046 e-mail: dirsan@izsvenezie.it
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Periferica di Pordenone	via Bassa del Cuc, 4 33084 CORDENONS (PN)	Tel.: 0434 41405 Fax: 0434 41201 e-mail: segr.pn@izsvenezie.it ; gconedera@izsvenezie.it
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Periferica di Udine	via delle Roggia, 100 33030 BASALDELLA DI CAMPOFORMIDO (UD)	Tel.: 0432 561529 Fax: 0432 562676 e-mail: at4ud@izsvenezie.it
Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Settore laboratorio unico Laboratorio di Udine	via Colugna, 42 33100 UDINE	Tel: 0432/1918112 Fax: 0432/1918134 e-mail: lab.ud@arpa.fvg.it ; marco.dizorz@arpa.fvg.it PEC: arpa.ud@certregione.it
Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Settore laboratorio unico Laboratorio di Pordenone	via delle Acque, 28 33170 PORDENONE	Tel.: 0434/1918114 Fax: 0434/1918132 e-mail: labpn@arpa.fvg.it ; sandro.ceccone@arpa.fvg.it PEC: arpa.pn@certregione.it
Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Settore laboratorio unico Laboratorio di Fisica Ambientale	via Colugna, 42 33100 UDINE	Tel: 0432/1918117 Fax: 0432/1918136 e-mail: fisica.ambientale@arpa.fvg.it ; concettina.giovani@arpa.fvg.it PEC: arpa.ud@certregione.it

Scheda rilevazione unità organizzative e risorse umane - anno 2016

Authority	N. of organisational unit			Human resources (nr)										Human resources (full time equivalent)											
				Staff with university degree					Other					Staff with university degree				Other							
	centrale	periferiche	totale	Veterinarians		Other fields			Auxiliaries/technicians			Administrative staff		Veterinarians		Other fields		Auxiliaries/technicians		Administrative staff					
				gov full time	gov part time	contratto a tempo deter. priv (convenzionati)	gov full time	gov part time	contratto a tempo deter. priv (convenzionati)	gov full time	gov part time	contratto a tempo deter. priv (convenzionati)	gov full time	gov part time	contratto a tempo deter. priv (convenzionati)	gov	priv (convenzionati)	gov	priv (convenzionati)	gov	priv (convenzionati)	gov	priv (convenzionati)		
RPHS ^(a)	1	1	2	3	3	3		1		2						7,5		3							
ASUI TS SV (A)				5										1		5				5			1		
ASL SV (A) AAS2	1	2		9												9				2		1			
ASL SV (A) AAS3		4		10	1	1										11,7									
ASUI UD SV (A)		3		8										1		8				2			1		
ASL SV (A) AAS5		7		12			3									12	1								
ASUI TS SV (B)				4										1		4				2			1		
ASL SV (B) AAS2	1	1		9												9									
ASL SV (B) AAS3		2		9		3										12									
ASUI UD SV (B)		2		5										3		4				2			1,3		
ASL SV (B) AAS5		7		8												8				2					
ASL SV (C) AAS5		1		4												4									
ASUI TS SV	1	1	2	9										2		9				7			2		
ASL SV AAS2	2	3	5	18							16 ^{14Prev}					18				16 ^{14Prev}		1			
ASL SV AAS3	1	4	5	19	1	4								3		23,7				4					
ASUI UD SV	1	5	5	13										4		12				4			2,3		
ASL SV AAS5	1	8	9	24			3							2	1	24	1			6,5			2,5		
ASL SV totale FVG	6	21	24	83	1	4	3				24			1	11	1				86,7	1		23,5	1	6,8
A.S.U.I.Ts sSIAN	1	1	2					2			7			3				2		7			3		
ASL SIAN AAS2	1	1	2					2			9			2				2		9			2		
ASL SIAN ASS3	1	1	2					1			7	1		3				1		3,5			3		
ASUI UD SIAN	1		1					2	1		6	1		2				2,5		6,5			2		
ASL SIAN ASS5		4	5					2	1		9	2						2,5		10					
ASL SIAN totale FVG	5	7	12					9	2		38	4		10				10		36			10		
IZS VE ^{FVG}		2	2	4		1					12	2	2	3	2	4,6				15,1			5		
ARPA ^{FVG}	1	5	6					9			79	1		20				5,5		25,5			5	0,5	

4.4 Dati regionali 2016

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	22	11	10	1
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	43	17	20	6
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	5	1	3	1
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	1		1	
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente	1		1	
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	72	46	23	3
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	7	1	4	2
SEZIONE VIII Prodotti ittici	21	12	7	2
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	59	21	31	7
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	8	3	4	1
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	2	2		
TOTALI	241	114	104	23

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

TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO	NUMERO DI STABILIMENTI AUDITATI nel 2016	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ALTO
SEZIONE o Deposito frigorifero e impianti di ri-confezionamento	7	4	2	1
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	15	2	9	4
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	1		1	
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	1		1	
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente	1		1	
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	21	11	9	1
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	1		1	
SEZIONE VIII Prodotti ittici	11	6	5	
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	24	7	13	4
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	3		3	
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	1	1		
TOTALI	86	31	45	10

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 2017 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 imprese registrate, il prospetto relativo all'attività di controllo effettuata dai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie della Regione FVG nell'anno 2016 (dati ricavato dal modello A ex D.P.R. 14.7.1995).

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORIE CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORIE CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	6.382	15	48	470	92				783	7.790
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.825	3	19	95	5				191	2.138
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.200	3	30	107	4				229	1.573
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	70	3	4	36					43	156
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	751	39	2	217					258	1.267
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	1		8					5	18
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	50		7	89					76	222
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	3		6	26					16	51
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	66									66
e) Etichettatura e presentazione	1		1						3	5
f) Altro	15		3	14					14	46
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	121			116					56	293
b) Notizie di reato	1	1		4					4	10

SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

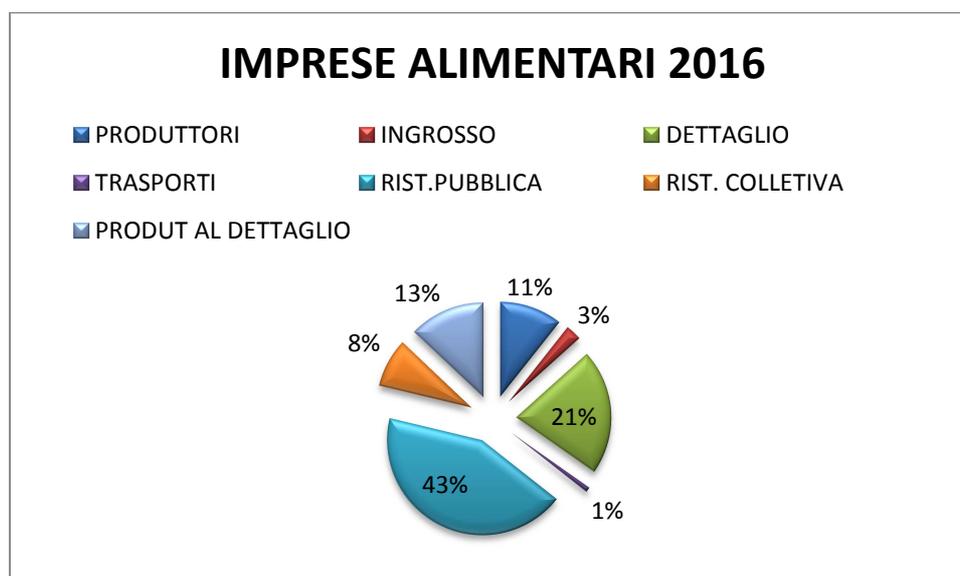
-SIAN-

Il prospetto seguente fornisce un quadro delle imprese alimentari presenti sul territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, risultate attive al 31.12.2016 e suddivise per categoria secondo le indicazioni del modello A di rendicontazione ministeriale.

Unità produttive presenti sul territorio-anno 2016 (sedi attive al 31.12.2016. Dato ricavato dal modello A ex D.P.R. 14.7.1995).

A.A.S.	Produttori e confezionatori	Distribuzione		Trasporti Soggetti a vigilanza	Ristorazione		Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	Totale FVG
		Ingresso	Dettaglio		Pubblica	Collettiva		
TOT	213	540	4292	176	8641	1673	2591	18126
A.S.U.I.Ts	29	121	817	19	1807	352	228	3373
A.A.S.2	47	87	1002	49	2146	286	817	4434
A.A.S.3	30	66	634	42	1430	272	282	2756
A.S.U.I.Ud	35	151	878	54	1621	346	731	3816
A.A.S.5	75	115	961	12	1637	417	533	3747

Complessivamente in Regione risultano attive 18126 imprese alimentari. Le attività di ristorazione pubblica rappresentano la maggioranza (43%), seguono le attività di distribuzione al dettaglio (21%), le attività di produzione e confezionamento al dettaglio (13%), i produttori/confezionatori (11%) e la ristorazione collettiva (8%).



Nella tabella seguente è rappresentata l'attività ispettiva condotta nel 2016 dai servizi SIAN

	Produttori primari (cod. 01)	Produttori e confezionatori (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod.09)	TOT
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod.04)	Soggetti a vigilanza (cod.05)	Soggetti ad autorizz. sanitaria (cod.06)	Pubblica (cod.07)	Collettiva (cod.08)		
Numero di unità controllate (1)	0	76	158	510	11	0	1461	586	513	3315
Numero di ispezioni	0	92	180	641	11	0	1505	616	423	3468
Numero di unità con infrazioni	0	37	87	260	3	0	957	289	319	1952
Totale campioni prelevati	23	64	29	206	0	0	4	12	21	359
Campioni non regolamentari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Numero di infrazioni:										
a) Igiene Generale	0	37	112	343	1	0	1452	410	311	2666
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	6	11	44	1	0	202	55	94	413
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) Etichettatura e presentazione	0	0	2	11	0	0	32	10	13	68
f) Altro	0	8	57	163	3	0	618	112	166	1127
<u>Provvedimenti:</u>										
a) Amministrativi	0	17	30	138	2	0	563	156	192	1098
b) Notizie di reato	0	0		1	0	0	1	0	1	3

A livello regionale nel 2016 sono state controllate 3315 unità pari a circa il 18,3% sul totale delle imprese attive presenti sul territorio. I controlli ufficiali hanno riguardato in prevalenza la ristorazione pubblica (1461), la ristorazione collettiva (586), la distribuzione al dettaglio (510) e i produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (513).

Sono state condotte complessivamente ispezioni in 3468 unità. In 1952 di queste sono state rilevate infrazioni, imputabili soprattutto a carenti condizioni generali di igiene (2666).

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 2016.

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
A.A.S. 2 Bassa Friulana- Isontina	Aggiornamento sul controllo ufficiale ex Reg. CE/882/2004	18	Medici veterinari	20	1
A.A.S. 3 Alto Friuli- Collinare- Medio Friuli	Alfabetizzazione SICER	24	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	4	1
	Standard e protocolli operativi del Servizio veterinario : il percorso di accreditamento all'eccellenza	28	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	10	1
	Approfondimenti sulla Macellazione Speciale d'Urgenza	24	Medici Veterinari	8	1
	I sistemi informativi a servizio degli operatori di vigilanza e ispezione	11	Tecnici della prevenzione	12	1
	Aggiornamenti sul sistema SINTESIS	35	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	2	2
A.A.S. 5 Friuli Occidentale	Miglioramento dell'utilizzo del gestionale SICER per il Servizio Veterinario della Sanità Animale	11	Medici Veterinari	15	1
	Aggiornamento del Sistema Gestione Qualità alla norma ISO 9001:2015	16	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione, Amministrativi	20	1
	Igiene Alimentare nella produzione primaria degli animali acquatici	22	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione, Biologi	9	1

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
A.S.U.I.Ts SCIAN	Alimenta la salute Accreditato CODICE AAS1 15026	61	Tutte le professioni	16	2
	Alimenta la salute 2.0 accreditato CODICE ASUITS 00012	28	Tutte le professioni	16	1
	Alimenta la salute FVG Corso di formazione regionale accreditato CODICE ASUITS 00124	20	Tutte le professioni	14	1
	Alimenta la salute: NACCP accreditato CODICE AAS1 16027	17	Medici, Medici Veterinari, Biologici, Dietisti, Farmacisti, Tecnici della prevenzione	8	1
	FSC SCIAN : promozione di qualità e sicurezza alimentare accreditato AAS1 16013	10	1 Medico, 1 Biologo, 1 Dietista, 8 Tecnici della prevenzione	30	1
A.A.S. 2 Bassa Friulana- Isontina	Corso sui Regolamenti comunitari REACH CLP e direttiva 2009/128/CE - utilizzo fitofarmaci: formazione per formatori nei confronti delle aziende "end users".	25	Medici, Chimici, Biologi, Tecnici della prevenzione	8	1
	FSC SCIAN : Confornto su tematiche connesse alla sicurezza alimentare accreditato AAS2 16150	14	Tecnici della prevenzione	20	1
A.S.U.I.Ud SCIAN	Corso di formazione regionale Reg. UE 1169/2011 : Nuova etichettatura dei prodotti alimentari e tutela dei consumatori: corretta informazione agli operatori Non accreditato	14	Formatori e responsabili imprese di Ristorazione collettiva	6	1
A.A.S. 5 Friuli Occidentale	Analisi delle eccezioni rilevate nella operatività quotidiana e ricerca di soluzioni procedurali condivise per i processi del Servizio Igiene alimenti e Nutrizione	10	Tecnici della prevenzione	25	1
	Le funzioni di polizia giudiziaria per la prevenzione e la tutela della salute pubblica	15	Medici	15	3

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 2015-2017, trasmesso con nota prot. n. 3231/P d.d. 13/02/2014 e alla sua applicazione regionale, trasmessa con nota prot. n. 3232/P d.d. 13.02.2015 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:

	Normativa di riferimento	Frequenza minima controlli
Centri raccolta e magazzinaggio sperma, gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari		
Centri raccolta e Centri magazzinaggio sperma bovino	D.lgs. 132/05	2 volte/anno
Gruppi raccolta e Gruppi produzione embrioni bovini	DPR 241/94	2 volte/anno
Centri raccolta sperma suino	DPR 242/94	2 volte/anno
Centri raccolta e Centri magazzinaggio sperma equino, ovino, caprino		1 volta/anno in caso di riproduzione stagionale e almeno 2 volte/anno in caso di riproduzione non stagionale
Gruppi raccolta e Gruppi produzione embrioni equini, ovini, caprini	D. lgs. 633/96	
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		
Stazioni di fecondazione pubblica	L. 30/1991 DM 19 luglio 2000 n. 403 art. 38 (controlli sanitari) comma1 DPRReg 5 novembre 2002 n. 0336	1 volta/anno
Centri di produzione materiale seminale		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 del bestiame.

Per quanto riguarda lo specifico del sistema di identificazione e registrazione degli animali delle specie suina, bovina, ed ovi-caprina, si sottolinea l'importanza di aggiornare i dati da immettere poi nella BDN, in considerazione degli esiti della missione ispettiva del Ministero della Salute avvenuta in Regione dal 29 maggio al 1 giugno 2012.

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

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale	
Bovini	
Tubercolosi bovina (TBC)	Come da decreto n. 294/ SPS d.d. 06/02/2017
Brucellosi bovina (BRC)	Come da decreto n. 294/ SPS d.d. 06/02/2017
Leucosi bovina enzootica (LEB)	Come da decreto n. 294/ SPS d.d. 06/02/2017
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. 29/SPS d.d. 10/01/2017
Blue Tongue (BT)	Reg. (CE) n. 1266/07 e nota prot. n.1187 d.d. 23/01/2017
Suini	
Malattia Vescicolare suina (MVS), Peste Suina classica (PSC)	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
Ovi-caprini	
Brucellosi ovi-caprina (BRC ovi-caprina)	Come da decreto n. 294/ SPS d.d. 06/02/2017
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

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale	
Volatili	
Influenza aviaria	Come da nota ministeriale prot. DGSAF/3475-P d.d. 10/02/2017 e nota regionale prot. n. 4391/P d.d. 06/03/2017
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
Cavalli	
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.

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 2016 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 i 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.

Verifiche farmacovigilanza			
Categorie			% da ispezionare
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/capri 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
Bufalini	25% o quadriennale	Come da PNR 2017
Ovicapri	25% o quadriennale	Come da PNR 2017
Bovini con vendita diretta latte crudo	100%	Come da PNR 2017
Bovini Con consistenza 1-50 capi	5%	Come da PNR 2017
Bovini Con consistenza 50 – 150 capi	10%	Come da PNR 2017
Bovini Con consistenza >150 capi	20%	Come da PNR 2017

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
Allevamenti galline ovaiole con esclusione degli allevamenti per autoconsumo e per esclusiva cessione al consumatore finale o dettagliante locale	100 % allevamenti	come da PNR 2017

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
Produttori miele	5% produttori (Reg. CE/852/2004)	come da PNR 2017

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
Allevamenti con priorità per quelli mai controllati o con non conformità pregresse	10 %	Come da PNR 2017, 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 2017 dovrà essere portata a compimento la registrazione/riconoscimento del 100% degli allevamenti 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. 2557/2015, da D.L.vo 148/2008, e da nota prot. 3462/SPS_SEVE/PEC dd. 20.02.17 (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 2017 dovrà essere portata a compimento la registrazione/riconoscimento del 100% degli allevamenti 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" allegati al medesimo PNBA.

Specie	Allevamenti da controllare	% minima/anno
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/099/2009 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.

ISPEZIONI

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 ISPEZIONI	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Ispezioni	
SEZIONE 0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	bimestrale	
	Impianto autonomo di riconfezionamento	basso	semestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Mercato all'ingrosso	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	bimestrale	
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	Macello	basso	ogni seduta di macellazione	
		medio	ogni seduta di macellazione	
		elevato	ogni seduta di macellazione	
	Laboratori di sezionamento	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	Macello	basso	ogni seduta di macellazione	
		medio	ogni seduta di macellazione	
		elevato	ogni seduta di macellazione	
	Laboratori di sezionamento	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali ISPEZIONI	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Ispezioni	
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	Macello	basso	ogni seduta di macellazione	
		medio	ogni seduta di macellazione	
		elevato	ogni seduta di macellazione	
	Laboratori di sezionamento	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
SEZIONE IV Carne di selvaggina cacciata	Centro di lavorazione selvaggina	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	quadrimestrale	
	Laboratori di sezionamento	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente	Carni macinate	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Preparazioni di carne	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Carne separata meccanicamente	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	Stabilimento di lavorazione***	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	Centro di spedizione	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Centro di depurazione	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali ISPEZIONI	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Ispezioni	
SEZIONE VIII Prodotti ittici	Impianto prodotti della pesca freschi	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	quadrimestrale	
	Impianto di trasformazione	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Mercato all'ingrosso	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
	Impianto collettivo aste	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
SEZIONE IX Latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta	basso	quadrimestrale	
		medio	bimestrale	
		elevato	mensile	
	Stabilimento di trasformazione	basso	semestrale	
		medio	quadrimestrale	
		elevato	bimestrale	
	Centro di standardizzazione	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	quadrimestrale	
	Trattamento termico	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	quadrimestrale	
	Stagionatura	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	quadrimestrale	

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali ISPEZIONI	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Ispezioni	
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	bimestrale	
	Stabilimento di produzione uova liquide	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
	Stabilimento di trasformazione	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache	Stabilimento di trasformazione	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
	Macello	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	quadrimestrale	
SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli	Centro di raccolta	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
	Stabilimento di trasformazione	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione	basso	annuale	
		medio	semestrale	
		elevato	bimestrale	
SEZIONE XIV Gelatine	Stabilimento di trasformazione e Centro di raccolta	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	
SEZIONE XV Collagene	Stabilimento di trasformazione e Centro di raccolta	basso	bimestrale	
		medio	mensile	
		elevato	quindicinale	

AUDIT secondo le frequenze del MINSAL

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali AUDIT	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
SEZIONE o Attività generali	Deposito frigorifero autonomo	basso	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		medio	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		elevato	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
	Impianto autonomo di riconfezionamento	basso	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		medio	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		elevato	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
	Mercato all'ingrosso	basso	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		medio	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		elevato	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	Macello	basso	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		medio	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		elevato	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	basso	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		medio	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		elevato	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	Macello	basso	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		medio	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		elevato	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	basso	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		medio	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		elevato	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

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

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

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

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.

Le ispezioni presso gli impianti 853 da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare, per l'anno 2017, almeno la valutazione dei campi d'esame evidenziati nella tabella sotto riportata, items presenti e previsto dal Sistema informativo SISAVeR.

Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese riconosciute ai sensi del REG. CE/853/2004	
0 - regolarità documentazione	8 - procedura di selezione e verifica dei fornitori
1 - pulizia e disinfezione	9 - identificazione, rintracciabilità, ritiro richiamo del prodotto
2 - controllo animali infestanti	10 - norme di comportamento del personale
3 - potabilità acqua	11- gestione dei rifiuti
4 - requisiti strutturali e loro manutenzione	12 - modalità di gestione della conservabilità
5 -gestione delle apparecchiature per le misurazioni	13/14 - applicazione dei principi dell' HACCP 13. Attività preliminari all' HACCP
6 - controllo delle temperature	15 –Gestione prodotti oggetto di allerta
7 - formazione del personale	16 – etichettatura prodotto

La scelta di focalizzare l'attenzione su questi aspetti deriva in parte dall'entrata in vigore di nuovi Regolamenti CE (e.g. Regolamento UE n. 1169/2011) o di nuovi sistemi informatici (piattaforma di notifica iRasff per la trasmissione delle allerta del sistema RASFF).

Per quanto concerne l'applicazione dei principi dell'autocontrollo, si dispone che per il 2017 si verifichi la correttezza del monitoraggio dei punti critici di controllo.

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	
PRODUZIONE PRIMARIA	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 10 anni</u> si considera il 2017 come anno di transizione 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 10 anni</u> si considera il 2017 come anno di transizione 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			
	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	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	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 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		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	

	<p>riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi</p>	<p>Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	
	<p>Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario (*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)</p>	<p>Frequenza minima dei controlli ufficiali</p>	<p>1 volta/ogni 5 anni</p>	<p>1 volta/ogni 4 anni</p>	<p>1 volta/ogni 3 anni</p>	
		<p>Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali</p>	<p>0 audit</p>	<p>0 audit</p>	<p>0 audit</p>	
	<p>Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)</p>	<p>Frequenza minima dei controlli ufficiali</p>	<p>1 volta/ogni 3 anni</p>	<p>1 volta/ogni 2 anni</p>	<p>1 volta/ogni 1 anno</p>	
		<p>Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali</p>	<p>0 audit</p>	<p>0 audit</p>	<p>0 audit</p>	
COMMERCIO	<p>Agriturismi con annesso laboratorio a.o.a.</p>	<p>ispezioni</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria, sulla base di una motivata valutazione dei profili di rischio dell'attività</p>			
		<p>audit</p>	<p>0</p>			
	<p>Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry</p>	<p>ispezioni</p>	<p>1 volta/ogni 5 anni</p>	<p>1 volta/ogni 4 anni</p>	<p>1 volta/ogni 3 anno</p>	
		<p>audit</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
	<p>Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento</p>	<p>ispezioni</p>	<p>1 volta/ogni 5 anni</p>	<p>1 volta/ogni 4 anni</p>	<p>1 volta/ogni 3 anno</p>	
		<p>audit</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
	<p>Piattaforma di distribuzione alimenti</p>	<p>ispezioni</p>	<p>1 volta/ogni 5 anni</p>	<p>1 volta/ogni 4 anni</p>	<p>1 volta/ogni 3 anno</p>	
		<p>audit</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
	<p>Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti</p>	<p>ispezioni</p>	<p>1 volta/ogni 5 anni</p>	<p>1 volta/ogni 4 anni</p>	<p>1 volta/ogni 3 anno</p>	
		<p>audit</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
	<p>Commercio ambulante</p>	<p>ispezioni</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
		<p>audit</p>	<p>0</p>			
	<p>Commercio al dettaglio di alimenti (es. macellerie e pescherie senza laboratorio, vendita di prodotti lattiero-caseari..)</p>	<p>ispezioni</p>	<p>1 volta/ogni 5 anni</p>	<p>1 volta/ogni 4 anni</p>	<p>1 volta/ogni 3 anno</p>	
		<p>audit</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
	<p>Trasporto di alimenti per conto terzi</p>	<p>ispezioni</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
		<p>audit</p>	<p>a discrezione dell'Azienda Sanitaria</p>			
		<p>Alpeggio</p>	<p>ispezioni</p>	<p>stagionale / semestrale</p>		
			<p>audit</p>	<p>0</p>		

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

La frequenza di ispezione sarà almeno 1 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 2017, almeno la valutazione dei campi d'esame evidenziati nella tabella sotto riportata, items presenti e previsto dal Sistema informativo SISAVeR.

Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese registrate ai sensi del REG. CE/852/2004	
0 - regolarità documentazione	8 - procedura di selezione e verifica dei fornitori
1 - pulizia e disinfezione	9 - identificazione, rintracciabilità, ritiro richiamo del prodotto
2 - controllo animali infestanti	10 - norme di comportamento del personale
3 - potabilità acqua	11- gestione dei rifiuti
4 - requisiti strutturali e loro manutenzione	12 - modalità di gestione della conservabilità
5 -gestione delle apparecchiature per le misurazioni	13/14 - applicazione dei principi dell' HACCP 14.4 - monitoraggio CCP
6 - controllo delle temperature	15 – Gestione prodotti oggetto di allerta
7 - formazione del personale	16 – etichettatura prodotto

La scelta di focalizzare l'attenzione su questi aspetti deriva in parte dall'entrata in vigore di nuovi Regolamenti CE (e.g. Regolamento UE n. 1169/2011) o di nuovi sistemi informatici (piattaforma di notifica iRASff per la trasmissione delle allerta del sistema RASFF).

Per quanto concerne l'applicazione dei principi dell'autocontrollo, si dispone che per il 2017 si verifichi la correttezza del monitoraggio dei punti critici di controllo.

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.

Per quanto concerne le frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti/registrati 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.

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 della Regione 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 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 2017
2° invio	30 settembre 2017
3° invio	31 gennaio 2018 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 2018 ogni Azienda per Sanitaria provvederà a trasmettere i dati di attività inerenti il Piano 2017 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"

