



PIANO REGIONALE INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE

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



2 0 1 5



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

PROGRAMMAZIONE 2015

INDICE

PREMESSA

1. INTRODUZIONE

2. OBIETTIVI STRATEGICI DEL PIANO 2015 – 2018

3. OBIETTIVI STRATEGICI 2015

4. CARATTERISTICHE DEL PIANO REGIONALE

4.1 Autorità competenti: definizione e compiti

4.2 Punti di contatto delle Aziende per i servizi sanitari e dei Laboratori ufficiali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Agenzia regionale per la protezione ambientale)

4.3 Unità organizzative e risorse umane adibite al controllo ufficiale nella Regione Friuli Venezia Giulia

4.4 Dati regionali 2014:

5. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

5.1 PROGRAMMA SERVIZI VETERINARI

5.2 PROGRAMMA SIAN

6. AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI

7. MONITORAGGI

8. FLUSSI INFORMATIVI

9. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

PREMESSA

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

1. INTRODUZIONE

Il presente piano rappresenta il documento di programmazione dei Servizi che si occupano di prevenzione e controllo in sicurezza alimentare e nutrizionale e sanità pubblica veterinaria, in un programma più generale di azioni di promozione di una 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.

Tenuto conto della proiezione pluriennale del Piano si ritiene fondamentale richiamare il programma europeo “Salute 2020: una politica di riferimento europea a sostegno di una azione trasversale ai governi e alle società per la salute e il benessere”, documento messo a punto 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 e attraverso la responsabilizzazione degli individui
2. affrontare le maggiori sfide per la salute della Regione, come le malattie croniche e le malattie trasmissibili
3. rafforzare i sistemi sanitari centrati sull'individuo, implementare le 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, e un ambiente a supporto di queste comunità.

Il richiamo alle politiche di salute europee guida l'integrazione di programmi legati a riferimenti tecnici, scientifici e normativi con programmi connessi a più ampi contesti epidemiologici, sociali, ambientali e 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 alla 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 .

Visione e strategia che trovano conferma e opportunità di sviluppo nel tema scelto dagli organizzatori di EXPO 2015 per affrontare il problema globale del nutrimento dell'uomo e della Terra: “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”.

Nel piano confluiscono in modo coordinato le attività dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari (SSVV) facenti parte dei dipartimenti di Prevenzione (DIP) delle Aziende per l'Assistenza Sanitaria (AAAASS), afferenti all'Area Promozione Salute e Prevenzione della Direzione Centrale Salute, impegnati nell'ambito della prevenzione e sicurezza igienico – nutrizionale degli alimenti attraverso interventi rivolti alla sicurezza degli alimenti, alla sanità animale, all'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e alla sicurezza nutrizionale.

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 dalla D.G.R. n 2670 del 30 dicembre 2014.

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, avuto riguardo allo specifico contesto territoriale locale, descrive il “**Sistema Regione FVG impegnato a favore di una 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” (soprarichiamato)
PNP e PRP 2014-2018 delibera n 2670 del 30 dicembre 2014.
- 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 per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti n. 854/2004/CE e n. 882/2004/CE", di cui alla nota prot. DGSAN/3/6238/P dd. 31.05.2007 del Ministero della Salute
- "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

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 il luogo in cui alcuni elementi del PNI, previsti dal quadro logico, trovano un 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 agrozootecniche 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 quindi 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 2013 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 si possono articolare in macroaree riferibili:

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

Pericoli chimici

La presenza di allergeni negli alimenti assunti 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 loro determinazione 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 NC sia nei prodotti alimentari che nei mangimi, presumibilmente da ricondurre alle condizioni climatiche modificate rispetto all'anno precedente. Cio' 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, bufalino segnalano l'esigenza di mantenere un adeguato livello di attenzione.

Nel nostro Paese sono state censite e perimetrare 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, ma interessano anche erbee, spezie e bevande. Tale dato conferma la 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, nei casi 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.

Pericoli fisici

I dati per il 2013, relativi alla ricerca di radionuclidi in matrici alimentari confermano, in Italia, la presenza di un adeguato sistema di controllo per il monitoraggio della radioattività ambientale, classificato sufficiente dalla Commissione Europea e non sono state rilevate NC. Anche a livello regionale le attività svolte non hanno messo in evidenza criticità relative ai livelli di radioattività in matrici alimentari ed ambientali.

Per quanto riguarda le infrazioni relative ad agenti fisici identificati nelle categorie di "impurità fisiche" e "altri rischi fisici" i dati disaggregati del 2013, desunti dal piano di vigilanza e controllo, permettono di identificare "zuppe, brodi e salse" come la categoria merceologica nella quale sono state individuate a livello nazionale il maggior numero di infrazioni. Rispetto al 2012 risulta diminuito il numero di filiere interessate da questo tipo di problematica; anche se le informazioni non consentono una valutazione conclusiva, questa diminuzione potrebbe essere riconducibile ad un maggiore consapevolezza degli OSA nella gestione di tale criticità.

Pericoli biologici

I pericoli biologici sono riferibili a tutti gli agenti biologici che interessano gli alimenti e le popolazioni animali.

Per gli alimenti, dall'esame dei dati del controllo ufficiale si desume una percentuale complessiva di non conformità per criteri microbiologici pari all'1,8%; anche se va rilevato che il, relativo flusso informativo mostra alcune criticità attribuibili all'obsolescenza della modulistica per la notifica.

In particolare, tra le principali non conformità analitiche riscontrate, si segnalano *E. coli* in prodotti a base di carne, prodotti lattiero caseari, pesci, crostacei e molluschi, piatti preparati, cereali e prodotti della panetteria; *Yersinia enterocolitica* in prodotti a base di carne; Stafilococchi in prodotti latte caseari, piatti preparati e cereali e prodotti della panetteria; muffe nei piatti preparati, cereali e prodotti della panetteria. Da segnalare anche il riscontro di istamina in prodotti della pesca. Per *la Listeria monocytogenes* si osserva un incremento soprattutto per piatti preparati e in carne e prodotti a base di carne, mentre una diminuzione è riscontrata per i prodotti lattiero-caseari. Per la Salmonella, invece, le maggiori non conformità sono osservabili principalmente nei prodotti a base di carne e uova, mentre si assiste ad una diminuzione nei vegetali, in zuppe e brodi e in piatti preparati.

Inoltre con la sorveglianza prevista dalla Direttiva 2003/99/CE recepita con il D.L.vo 191/2006, degli agenti zoonotici (virus della rabbia, echinococco, toxoplasma, trichinella, brucella, campylobacter, listeria tubercolosi, E. coli, borrellia, virus dell'epatite A, yersinia, leptospira, anisakis, ecc) si evidenzia, negli alimenti, una prevalenza di campioni analizzati per la ricerca di Salmonella spp. e Listeria monocytogenes, rispetto ad altri patogeni quali Escherichia coli verocitotossici, Campylobacter spp, stafilococchi enterotossici, Yersinia spp e biotossine algali.

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

- riguardo al Piano nazionale di eradicazione della tubercolosi bovina e bufalina sono ancora 12 le regioni considerate non ufficialmente indenni, anche se nell'ultimo quinquennio si è registrato un significativo miglioramento nell'attuazione delle attività di profilassi in tutte le regioni non ufficialmente indenni. Ciononostante nel 2013 una Regione, si è registrato un aumento del numero di nuove aziende positive e della prevalenza nelle aziende positive, influenzando sul dato nazionale di prevalenza, che è passato dallo 0,61% del 2012 allo 0,95% del 2013;
- riguardo i 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, per il 2014, 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*.
- Relativamente alla sorveglianza della Trichinella negli allevamenti suinicoli, l'attività di rendicontazione, che l'Italia ha inviato alla Commissione negli ultimi 6 anni, consente di affermare che l'allevamento suinicolo intensivo in Italia, sia da ingrasso che da riproduzione, non offra rischi sanitari per Trichinella. Mentre il problema resta confinato alle carni dei cinghiali abbattuti a caccia e delle carni di suini da autoconsumo, che negli anni precedenti sono stati l'unica fonte di infezione per l'uomo.

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 2013 sono state riscontrate 84 non conformità, delle quali 21 per la presenza di *Escherichia coli* verocitotossico; 17 e 14 non conformità, rispettivamente, per la presenza di *Listeria monocytogenes* e di *Campylobacter* termotollerante. Tali dati destano particolare preoccupazione dal momento che, nonostante l'indicazione di bollitura del latte crudo prima del suo consumo sia stata definitivamente consolidata dalla legge 189/2012, dati di recente pubblicazione indicano che i consumatori non sempre rispettano tale disposizione.

I dati relativi alla prevalenza delle malattie a carattere zoonotico negli esseri umani e quelli relativi alla loro caratterizzazione - sia da un punto di vista diagnostico che epidemiologico - sono di importanza cruciale ai fini della valutazione dell'efficacia dei programmi di controllo lungo tutta la filiera alimentare. Poche regioni però hanno implementato il nuovo sistema informativo NSIS-PREMAI per la trasmissione delle notifiche compatibili i loro esistenti sistemi informativi con questo sistema.

In relazione alle problematiche sopraesposte, nella lettura dei dati di seguito rappresentati occorre tenere conto della parzialità delle informazioni che rappresentano solo alcune regioni italiane.

Per quanto riguarda la **listeriosi**, nel 2013, sono stati inviati all'ISS 85 ceppi di *Listeria monocytogenes* relativi a casi di listeriosi, numero che si mantiene sostanzialmente stabile negli anni. I dati epidemiologici confermano, anche per il 2013, percentuali di ospedalizzazione (100%) e di mortalità (10%) più elevate rispetto alle altre malattie trasmesse da alimenti. I dati microbiologici confermano la prevalenza del sierotipo 1/2a che è anche il sierotipo più frequentemente riscontrato negli alimenti.

I dati della sorveglianza volontaria della **salmonellosi** umana, provenienti da Enter-NET mostrano che nel 2013 rispetto al 2012 il numero di casi è diminuito (4.906 vs 5180), soprattutto nella fascia

di età 0-4 anni. Si evidenzia una diminuzione dei casi associati a *Salmonella Typhimurium* ed un aumento dei casi relativi a *Salmonella Enteritidis* e a *Salmonella Typhimurium* variante monofasica, che insieme rappresentano circa il 70% di tutti i sierotipi associati alla salmonellosi. Come per il 2012, circa il 50% dei casi è stato ospedalizzato.

I dati di sorveglianza sulle **infezioni da VTEC**, segnalati al flusso di sorveglianza delle malattie infettive europeo TESSy, mostrano una situazione di sostanziale stabilità del quadro epidemiologico. Nel 2013 sono stati notificati 63 casi confermati di infezione da VTEC (51 nel 2011, 70 nel 2012) e 5 casi possibili (19 nel 2011 e 18 nel 2012). I casi di Sindrome Emolitica Uremica che rappresenta un robusto indicatore delle infezioni da VTEC nella popolazione sono risultate 49 nel 2013 rispetto ai 45 del 2011 e ai 50 del 2012.

Anche i dati delle altre malattie umane sottoposte a sorveglianza volontaria (**campilobatteriosi**, **yersiniosi** e **shigellosi**), risentendo di una partecipazione parziale delle regioni, evidenziano incidenze annuali molto al di sotto di quella attesa se confrontata con i dati europei, dai quali si evidenzia che in Europa la campilobatteriosi ha superato, già da alcuni anni, la salmonellosi come numero di casi, mentre in Italia i casi di campilobatteriosi rilevati sono meno di 1/4 rispetto a quelli di salmonellosi.

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 verificano 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 crea 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 qualitativa 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' 2015

Per l'anno 2015 i Servizi veterinari e i Servizi igiene degli alimenti e della nutrizione programmano attività finalizzate a:

A) Sviluppo degli obiettivi strategici soprarichiamati, attraverso le progressive azioni previste nei seguenti programmi indicati nella D.G.R. n 2670 del 30 dicembre 2014 (PRP 2014-2018):

Programma III "Salute e sicurezza nelle scuole": macro obiettivo 1, obiettivi centrali 1,3,7,8

Programma VIII "Miglioramento della qualità nelle attività del Dipartimento di Prevenzione, 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

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,

B) Raggiungimento degli obiettivi previsti dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario regionale 2015” :

Linea 3.2.2 Emergenze infettive I Dipartimenti di Prevenzione, nell'ambito delle proprie competenze, collaboreranno alle attività di contrasto al fenomeno dell'**antibiotico resistenza**, in sinergia tra servizi di igiene pubblica, servizi veterinari e direzioni ospedaliere e distrettuali (percorsi relativi al rischio clinico), anche attraverso l'elaborazione di protocolli strutturati. Dovrà esservi evidenza di iniziative finalizzate alla realizzazione di quanto indicato

Linea 3.2.6 Promozione di una corretta alimentazione : prosecuzione dei programmi finalizzati alla riduzione del carico prevenibile ed evitabile delle malattie croniche non trasmissibili e alla prevenzione dell'obesità, con speciale riguardo alle fasce più vulnerabili: dai più piccoli, attraverso la promozione dell'allattamento al seno, *a bambini e giovani*, continuando a favorire l'applicazione delle *Linee di Indirizzo regionali in tema di alimentazione* e finalizzate alla costruzione di un ambiente alimentare sano, sicuro e sostenibile, agli *anziani* istituzionalizzati e non, favorendo l'attività fisica e l'accessibilità ad alimenti salutarì, ai soggetti affetti da *allergie o intolleranze alimentari*.

Linea 3.2.11 Sicurezza alimentare e benessere e salute dell'animale in particolare:

- ottemperare alle indicazioni del Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare, anche con l'elaborazione e la condivisione di un Protocollo Regionale sulle tossinfezioni
- effettuare il 100% dei controlli previsti per gli atti di interesse della condizionalità come da convenzione con l'Agricoltura e inserire le evidenze ed i verbali in BDN;
- attuare il quarto anno del progetto Piccole Produzioni Locali con stesura di una relazione finale di verifica su carni suine e avicunicole, prodotti lattiero caseari di malga e miele;
- programmare attività di audit indicando nel PAL il numero di interventi programmati per il 2015 che costituiranno il risultato atteso aziendale (n. interventi ispettivi e n. audit per settore; n. dei controlli ufficiali dei campionamenti di alimenti e di valutazioni del rischio; n. dei controlli congiunti Servizio veterinario e SIAN come da Accordo Conferenza Stato Regioni);
- attuare il Piano regionale di monitoraggio e controllo della Malattia di Aujeszky dei suini (n. di allevamenti della coorte individuati dal Piano regionale da controllare al fine del mantenimento dell'indennità) e attuare controlli su benessere animale negli allevamenti e nel trasporto (n. interventi di controllo sul rispetto del benessere animale richiesti dal PQSA 2015);
- attuare la prima fase del Capitolo 1 dell'Accordo Stato Regioni e Province autonome recante *Linee guida per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo Ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome e delle AASSLL in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria* , rep. Atti n°46/CSR dd. 07/02/2013.

Inoltre i servizi igiene degli alimenti e nutrizione e veterinari continueranno a collaborare con la Direzione centrale Agricoltura per la revisione della DGR 3160/2006 e sue successive modifiche secondo criteri di semplificazione e compatibilità con la normativa riguardante il SUAP e più in generale ai fini di un suo aggiornamento.

Linea 3.2.13. programmi di sorveglianza nazionali: Dovrà essere assicurata l'attività prevista da Okkio alla salute

4. CARATTERISTICHE DEL PIANO REGIONALE

Il **Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2015** 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 per i servizi sanitari 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 2014 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 2015

- 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”**, emanate dal Ministero della Salute e trasmesse alle Aziende sanitarie con nota Prot. 13385/SPS-VET dd. 21.06.2007 della Direzione centrale salute e protezione sociale

4.1.1. 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 per l'Assistenza Sanitaria, 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 AA.AA.SS. 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 AA.AA.SS. territorialmente competente, nonché dall'autorità marittima e dagli altri agenti di polizia giudiziaria, ferme restando le funzioni di direzione a cura Direzione 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'AAS.

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 PER L' ASSISTENZA SANITARIA E DEI LABORATORI UFFICIALI (ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE E AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE)

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

Aziende per l'Assistenza Sanitaria

Per l'anno 2015 i servizi dei Dipartimenti di Prevenzione , deputati ai controlli ufficiali egli alimenti di origine animale (Servizio Veterinario) e non (SIAN) sono stati oggetto della riforma del SSR di cui alla L.R. 17/2014 in seguito della quale il personale assegnato e la logistica sono tuttora in fase di strutturazione definitiva.

Si ripristino di seguito i laboratori accreditati per il controllo ufficiale degli alimenti. E' in fase di discussione un nuovo accordo Stato- Regioni che prevede criteri aggiornati in merito alle analisi ufficiali che potrà modificare la situazione attuale, qualora venga recepito nell'anno in corso.

Laboratori incaricati dell'analisi dei campioni ufficiali

ENTE	INDIRIZZO	RECAPITI
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Centrale	v.le dell'Università, 10 35020 LEGNARO (PD)	Tel.: 049 8084211 - 049 8830380 Fax: 049 8830539 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; anna.lutman@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; clorinda.delbianco@arpa.fvg.it PEC: arpa.pn@certregione.it
Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Settore laboratorio unico Laboratorio di Fisica Ambientale	Via Tavagnacco, 91 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

4.3 Scheda rilevazione unità organizzative e risorse umane - anno 2014

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	4		1	2	1					1				4	1	2,5				1		
ASL SV (A) ASS1				5									5												
ASL SV (A) ASS2		1		5													5								
ASL SV (A) ASS3		1		4	1	1											5								
ASL SV (A) ASS4		6		15									2,5				15						2,5		1,7
ASL SV (A) ASS5				5									1				5						1		1
ASL SV (A) ASS6				12																					
ASL SV (B) ASS1				4									2				4						2		1
ASL SV (B) ASS2		1		4													4								
ASL SV (B) ASS3		1		2													2								
ASL SV (B) ASS4		5		13	2								2,5				14						2,5		1,3
ASL SV (B) ASS5				5									1				5						1		1
ASL SV (B) ASS6				8																					
ASL SV (C) ASS6				4																					
ASL SV ASS1	1	2	3	9									7				9						7		2
ASL SV ASS2	1	1	2	9									5				9						5		
ASL SV ASS3	1	1	2	6	1	1							2	1			7						2,5		3
ASL SV ASS4	1	6	7	28	2								5				29						5		3
ASL SV ASS5	1	1	2	10									2				10						2		2
ASL SV ASS6	1	8	9	24									6	1			24						6,75		2,75 0,75
ASL SV totale FVG	6	19	25	86	3	1							27	2			88						28,25		12,75 0,75
ASL SIAN ASS1	1	1	2					2					9												
ASL SIAN ASS2	1		1					4					5						3				5,5		1
ASL SIAN ASS3	1	1	2					1					3	1					0,05				4		0,25
ASL SIAN ASS4	1		1					1					9	1					1				9,5		2
ASL SIAN ASS5	1	1	2					1					5						1				5		1
ASL SIAN ASS6	1	4	5					2	1				9						2,5				9		
ASL SIAN totale FVG	6	7	13					11	1				40	2					7,55				33		4,25
IZS VE ^{FVG}		2	2	4									12	2	4								17,5		3,2
ARPA ^{FVG}	1	5	6					9					79	1					5,5				25,6		5 0,5

4.4 DATI REGIONALI 2014

-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 negli allegati 2, 2a e 2b delle **“Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004”**, emanate dal Ministero della Salute e trasmesse alle Aziende sanitarie con nota Prot. 13385/SPS-VET dd. 21.06.2007.

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

Stato dell'arte del livello del rischio degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale

TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO	TOT. STABILIMENTI	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
SEZIONE 0 Deposito frigorifero e impianti di riconfezionamento	28	23	6	1
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	56	27	22	7
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	5	1	4	
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	3	3		
SEZIONE IV Carne di selvaggina cacciata				
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente	2	1	1	
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	77	53	22	2
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	8	1	6	1
SEZIONE VIII	22	12	8	2

Prodotti ittici				
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	65	34	25	6
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	9	5	3	1
SEZIONE XI Cosce di rane e lumache				
SEZIONE XII Grassi fusi animali e ciccioli				
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	2	1	1	
SEZIONE XIV Gelatine				
SEZIONE XV Collagene				
TOTALI	277	161	98	20

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

TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO	NUMERO DI STABILIMENTI AUDITATI	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ALTO
SEZIONE 0 Deposito frigorifero e impianti di riconfezionamento	6	6		
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	14	3	8	3
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	2	1	1	
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	1	1		
SEZIONE IV Carne di selvaggina cacciata				
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente				
SEZIONE VI Prodotti a base di	21	5	14	2

carne				
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	2		1	1
SEZIONE VIII Prodotti ittici	7	1	4	2
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	24	9	14	1
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	2	1	1	
SEZIONE XI Cosce di rane e lumache				
SEZIONE XII Grassi fusi animali e ciccioli				
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati				
SEZIONE XIV Gelatine				
SEZIONE XV Collagene				
TOTALI	79	27	43	9

N.B.: *Non tutti gli audit sono stati seguiti da ricategorizzazione degli impianti.
Non sono stati conteggiati gli audit eseguiti in stabilimenti inseriti in circuiti particolari, quali i prosciuttifici U.S.A..*

Per il 2015 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.

-Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

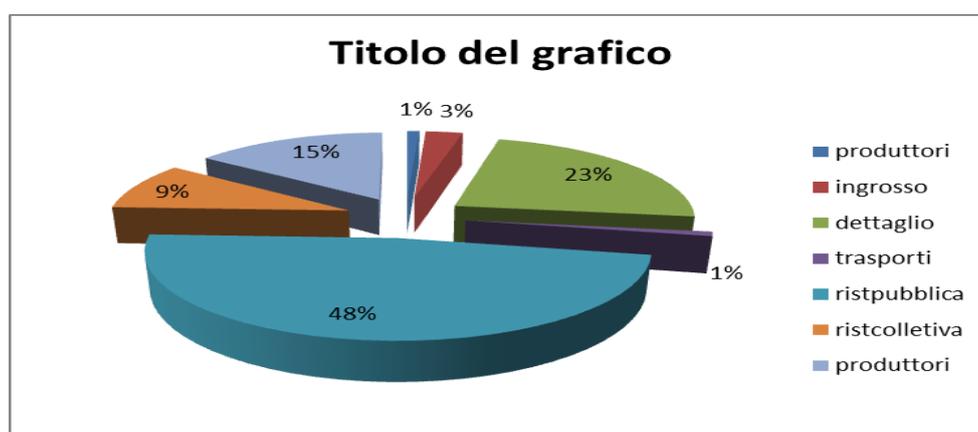
- SIAN -

Il prospetto seguente fornisce un quadro delle imprese alimentari presenti sul territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, risultate attive al 31.12.2014 e suddivise per categoria secondo le indicazioni del modello A di rendicontazione ministeriale.

Unità produttive presenti sul territorio-anno 2014 (sedi attive al 31.12.2014. Dato ricavato dal modello A ex D.P.R. 14.7.1995)

	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI	RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO	TOTALI
		Ingrosso	Dettaglio	Soggetti a vigilanza	Pubblica	Collettiva		
ASS n. 1	30	118	807	18	1.736	362	245	3.316
ASS n. 2	30	44	472	21	1.093	171	522	2.353
ASS n. 3	11	32	279	3	846	146	116	1.433
ASS n. 4	49	183	1203	84	2200	471	921	5111
ASS n. 5	9	37	503	23	1.087	115	334	2.108
ASS n. 6	45	112	931	8	1.640	416	570	3.722
TOTALE FVG	174	526	4195	157	8.602	1.681	2.708	18043

Complessivamente in Regione risultano attive 18043 imprese alimentari. Le attività di ristorazione pubblica rappresentano la maggioranza (48%), seguono le attività di distribuzione al dettaglio (23%), le attività di produzione e confezionamento al dettaglio (15%) e la ristorazione collettiva (9%). Le piccole imprese, spesso a carattere ed organizzazione familiare, rappresentano la maggioranza delle imprese alimentari.



Nella tabella seguente è rappresentata l'attività ispettiva condotta nel 2014 dai servizi SIAN.

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENT EM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOT
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autoriz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Colletta (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	0	83	167	610	11	0	1.402	545	569	3.387
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	102	177	657	12	0	1.440	558	598	3.544
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	31	80	335	1	0	1.036	259	331	2.073
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	31	82	36	312	0	0	15	66	32	538
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	3	0	0	1	0	1	5
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	0	29	53	324	2	0	1.074	277	312	2.071
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	5	13	59	1	0	157	53	82	370
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	0	2	0	0	4	0	3	9
f) Altro	0	16	45	136	0	1	359	45	125	727
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	0	25	60	252	1	0	977	193	282	1.790
b) Notizie di reato	0	0	1	1	0	0	3	0	3	8

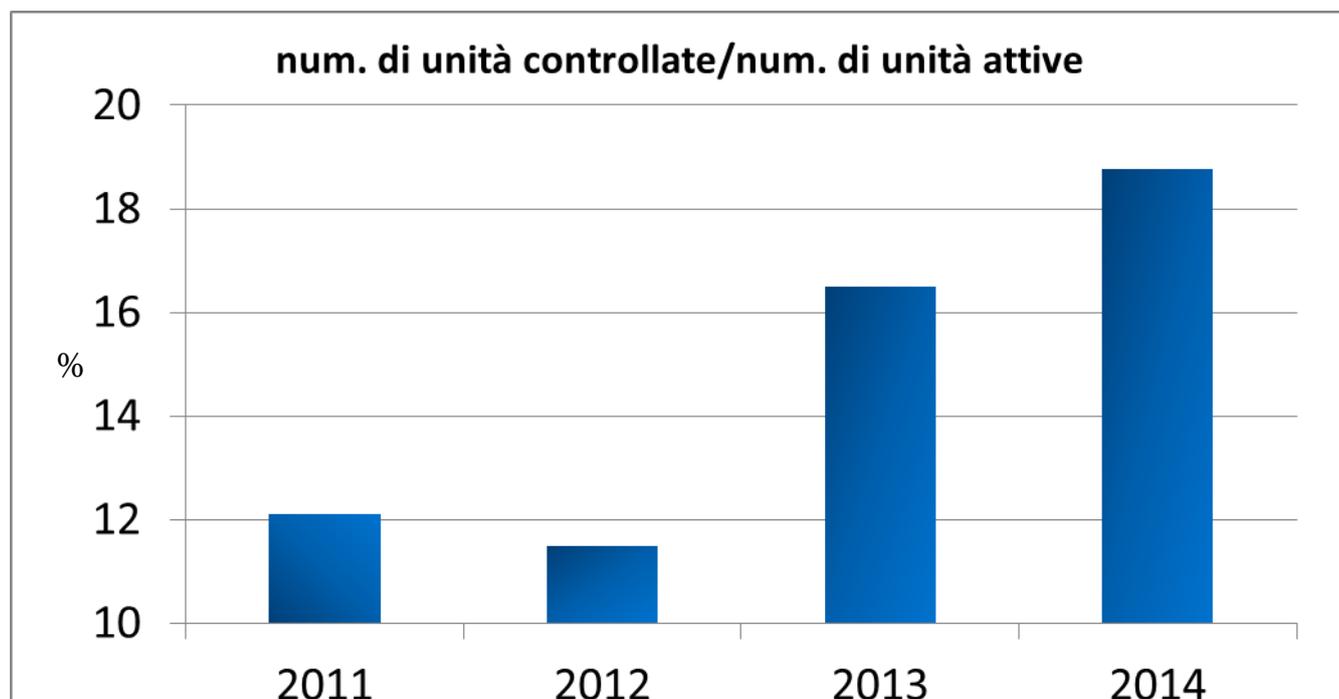
(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

A livello regionale nel 2014 sono state controllate 3387 unità pari a circa il 18,77% sul totale delle imprese attive presenti sul territorio. I controlli ufficiali hanno riguardato in prevalenza la ristorazione pubblica (1402), la distribuzione al dettaglio (610) e la ristorazione collettiva (545).

Sono state condotte complessivamente 3544 ispezioni mentre le unità con infrazioni sono risultate 2073. Le infrazioni per condizioni generali di igiene risultano essere le più numerose (2071).

E' interessante notare che, confrontando i dati relativi alle annualità 2011, 2012 e 2013, nel 2014 si conferma il trend crescente dell'attività di controllo come risulta dal grafico sottostante.



ATTIVITA' 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 per l'Assistenza Sanitaria 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 (SIAN e SSVV) nel corso dell'anno 2014 .

Azienda per i Servizi Sanitari	Denominazione modulo formativo	N. totale soggetti destinatari formazione (per tutte le edizioni)	Tipologia soggetti partecipanti	N. ore per modulo	Numero edizioni
ASS 1 TRIESTINA	L'evoluzione della normativa in materia di sanzioni amministrative nel Dipartimento di Prevenzione	30	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Dietisti, Tecnici della prevenzione	16	1
	Alimenta la Salute	75	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Dietisti, Tecnici della prevenzione	16	2
	FSC Prevenzione in materia di sicurezza igienico nutrizionale degli alimenti: applicazione trasparente del Reg. UE 1169/2011 su "Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"; sperimentazione e validazione sul campo del protocollo per la sorveglianza delle manifestazioni temporanee elaborato nel 2013	17	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Dietisti, Tecnici della prevenzione	30	1
ASS 2 ISONTINA	Attività ufficiale in corso di tossinfezione alimentare e per la valutazione dello stato di conservazione degli alimenti	40	Medici, Medici Veterinari Dietisti, Tecnici della prevenzione, Assistenti sanitari	7	1
	Confronta fra casi concreti ed aspetti legati alla sicurezza alimentare : metodologie condivise per l'approccio e la trattazione	9	Tecnici della prevenzione,	30	1
	Fitosanitari: gestione e uso responsabile per la tutela della salute, della sicurezza e dell'ambiente	100	Medici, Chimici, Tecnici della prevenzione, Assistenti sanitari, Tecnici sanitari	13	2
	Progetto sperimentale di semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare	60	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Tecnici della prevenzione	4	1
	"Sorveglianza del sovrappeso e obesità in gravidanza"	30	Medici, Dietiste, Ostetriche, Assistenti sanitari	4	1

Azienda per i Servizi Sanitari	Denominazione modulo formativo	N. totale soggetti destinatari formazione (per tutte le edizioni)	Tipologia soggetti partecipanti	N. ore per modulo
ASS 3 ALTO FRIULI	Corso di accreditamento – Accreditation Canada International – Accreditamento all'eccellenza dei servizi territoriali. Formazione sugli standards Servizi di sanità Animale e di Sicurezza Alimentare	14	Medici, Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione, Amministrativi	3
	Formazione sul campo e addestramento personale SOC al corretto approccio e gestione delle visite/audit	14	Medici, Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione, Amministrativi	3
	Piccole Produzioni Locali in malga e Piccole Aziende Lattiero Casearie. Incontro Formativo.	30	Operatori del Settore Alimentare Medici Veterinari Tecnici Prevenzione	3
ASS 4 MEDIO FRIULI	Alimenti etnici e novel foods : nuove prospettive di prevenzione in un mondo che cambia	84	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Tecnici della prevenzione, Dietiste, Assistenti Sanitari	15
ASS 5 BASSA FRIULANA	Esperienze e proposte di gestione e controllo delle malattie trasmesse da alimenti	70	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Dietiste, Tecnici Prevenzione, Assistenti Sanitari	7
	La comunicazione interna ed esterna del rischio relativo alla sicurezza alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro	25	Medici, Medici Veterinari, Biologi, Dietiste, Tecnici Prevenzione, Assistenti Sanitari, Ingegneri, Amministrativi	8
ASS 6 FRIULI OCCIDENTALE	Corrette procedure di campionamento dei mangimi	35	Medici Veterinari e Tecnici della prevenzione	5
	Aspetti normativi e tecnici di protezione degli animali alla macellazione o abbattimento	35	Medici Veterinari	4
	Corso di aggiornamento sul farmaco veterinario : Uso razionale degli antibiotici Nuove strategie dei controlli ufficiali	80	Medici Veterinari	14

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 di dettaglio nelle quali sono indicate le frequenze per il controllo ufficiale.

5.1 SERVIZI VETERINARI

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 di dettaglio nelle quali sono indicate le frequenze per il controllo ufficiale

Le attività di controllo ufficiale sono così suddivise:

sono individuate 5 macroaree di riferimento alcune delle quali sono suddivise in **settori**:

5.1.1 ALIMENTAZIONE ANIMALE

5.1.2 SANITA' ANIMALE

- Riproduzione animale
- Malattie infettive
- Farmaco veterinario
- Produzione primaria

5.1.3 BENESSERE ANIMALE

- Controlli sulla protezione degli animali durante il trasporto
- Controlli Benessere Animale In Allevamento
- Protezione degli animali durante l'abbattimento

5.1.4 SICUREZZA ALIMENTARE

- Stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE n. 853/2004 ed ex Reg. CE N. 1069/2009
- Stabilimenti registrati ex Reg. CE N. 852/2004

5.1.5 ATTIVITA' A CARATTERE TRASVERSALE

- Sottoprodotti di origine animale
- Zoonosi

5.1.1.ALIMENTAZIONE ANIMALE

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti l'alimentazione animale, si rimanda al PNAA, trasmesso con nota prot. n. 3231/P dd. 13.02.2014 e alla sua applicazione regionale, trasmessa con nota prot. n. 3232/P dd. 13.02.2015 e successive integrazioni.

5.1.2.SANITA' ANIMALE

➤ RIPRODUZIONE ANIMALE

Per quanto concerne gli aspetti inerenti la riproduzione animale, la normativa di riferimento e l'attività di controllo prevista sono sintetizzate nelle seguenti tabelle:

Controlli sanitari presso	Normativa di riferimento	Frequenza minima
centri raccolta e magazzinaggio sperma, dei gruppi di raccolta e produzione embrioni destinati agli scambi comunitari		
centri raccolta sperma bovino	D.lgs. 132/05	2 volte/anno
centri magazzinaggio sperma bovino		2 volte/anno
centri raccolta sperma suino	DPR 242/94	2 volte/anno
centri raccolta sperma equino, ovino, caprino	D. lgs. 633/96	1 volta/anno in caso di riproduzione stagionale e almeno 2 volte/anno in caso di riproduzione non stagionale
centri magazzinaggio sperma equino, ovino, caprino		
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 recepito da parte della Regione FVG con 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
Riproduttori maschi Bovini e bufalini Suini Ovini e caprini Equidi		2 volte/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	
<i>Bovini</i>	
Tubercolosi bovina (TBC)	Come da decreto n. 73/ SEVE dd. 11/02/2015
Brucellosi bovina (BRC)	Come da decreto n. 73/ SEVE dd. 11/02/2015
Leucosi bovina enzootica (LEB)	Come da decreto n. 73/ SEVE dd. 11/02/2015
Encefalopatia spongiforme bovina (BSE)	Reg. CE/999/2001 e succ. modifiche e integrazioni
Rinotracheite infettiva (IBR)	DGR n. 1308 dd. 03/07/2008 come modificata da DGR n. 258 dd. 17/02/2011, DGR n. 373 dd. 14/03/2013 e DGR n. 312 dd. 21.02.2014
Diarrea Virale bovina-Malattia delle mucose (BVD-MD)	Come da decreto n. 1297/SEVE dd. 15/12/2014
Blue Tongue (BT)	Reg. (CE) n. 1266/07 e nota prot. n.5833 dd. 18/03/2015
<i>Suini</i>	
Malattia Vescicolare suina (MVS), Peste Suina classica (PSC)	O.M. 12/04/08, pubblicata in G.U. n. 148 dd. 16 giugno 2008, prorogata con nota ministeriale prot. DGSAF/3963/P dd. 17.02.2015
Aujeszky	D.M. 01/04/1997, pubblicato in G.U. n. 103 dd. 06/05/1997 e decreto n. 973/VETAL dd. 26/10/2011
<i>Ovi-caprini</i>	
Brucellosi ovi-caprina (BRC ovi-caprina)	Come da decreto n. 73/ SEVE dd. 11/02/2015
Scrapie	Come da nota prot. n. 2738/P dd. 06/02/2015

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale	
<i>Volatili</i>	
Influenza aviaria	Come da nota ministeriale prot. DGSAF/3632-P dd. 13/02/2014 e nota regionale prot. n. 3952/P dd. 25/02/2015
Salmonellosi : - ovaiole; - broiler; - riproduttori Gallus gallus - tacchini da ingrasso e da riproduzione	Come da nota ministeriale prot. DGSAF/1259-P dd. 20/01/2015 , trasmessa con nota regionale prot. n. 2868/P dd. 10.02.2015
<i>Cavalli</i>	
Anemia infettiva equina	nota ministeriale prot. DGSAF/1761/P dd. 30/01/2012
West Nile Disease –WND-	Con modalità che verranno comunicate
Arterite virale equina	(stalloni) O.M. 13/01/94, pubblicata in G.U. n. 12 dd. 17/01/94;

➤ **FARMACO VETERINARIO**

La tabella sottostante riporta la pianificazione dell'attività di farmacovigilanza per il 2015 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 nota prot. n. 11768/P dd. 24.06.2014 è stato trasmesso il modello regionale di verbale per i controlli di farmacovigilanza negli allevamenti di animali produttori di alimenti, da utilizzare in alternativa alla scheda ministeriale per il calcolo del rischio, di cui alla nota prot. n. DSAF 1466-P del 26 gennaio 2012.

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/caprini senza scorte	Latte	>50 capi	15%
		10-50 capi	10%
	Carne > 50 capi		10%
Allevamenti equidi senza scorte > 10 capi	Promiscuità DPA/non-DPA		15%
	Solo DPA		10%
Allevamenti pesci senza scorte			15%
Apicoltori > 40 alveari			10%
Altre specie animali destinate alla produzione di alimenti			10%
Allevamenti/ricoveri di animali non DPA			10%

*Controlli stabiliti dalla Commissione di controllo delle farmacie

➤ PRODUZIONE PRIMARIA

a. 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, si ritiene opportuno cambiare i metodi di scelta dei sopralluoghi senza modificarne la numerosità.

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, come pure sulle aziende in cui si sono verificati casi di non conformità (*aflatossine, parametri igienico-sanitari, contaminanti ecc.*).

Pertanto intendendo mantenere la numerosità dei sopralluoghi che esita dai parametri finora stabiliti dal Piano, garantendo al tempo stesso una proporzionale rappresentatività delle specie allevate e privilegiando le situazioni a maggior rischio, la scelta delle aziende da sottoporre a verifica è determinata dalla seguente tabella:

Categoria allevamento	Controlli	
	Ispezioni	Campionamenti
Bufalini	20% - (comunque almeno 1 allevamento)	Come da PNR 2015
Ovicapriani	20% - (comunque almeno 1 allevamento)	Come da PNR 2015
Bovini con vendita diretta latte crudo	100%	Come da PNR 2015
Bovini con non conformità rilevate (qualsiasi consistenza)	Fino al raggiungimento del quorum	Come da PNR 2015
Bovini	Da scegliere tra gli allevamenti non controllati gli anni precedenti (nel caso quelli con non conformità non siano sufficienti)	Come da PNR 2015

N.B. Priorità per le imprese mai controllate o non controllate nell'anno precedente o con non conformità pregresse. Ispezioni per la verifica dei requisiti strutturali, funzionali, gestionali (buone pratiche) e per le verifiche pre-operative (mungitura) Verifiche corretta applicazione anagrafe bovina in allevamento.

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 nota prot. n. 1175 SPS/VETAL dd. 31 maggio 2007 "Applicazione Intesa tra il Governo, e le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, O.M. del 10.12.08 "Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana", O.M. del 2 dicembre 2010 "Proroga dell' O.M. dd. 10.12.08 concernente misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana e integrazione per la produzione di gelati in imprese registrate ai sensi del Regolamento CE/852/2004", O.M. 12 novembre 2011 "Proroga delle misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, Decreto Legge del Ministro della Salute "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del paese mediante un più alto livello di tutela della salute", 13 settembre 2012, n. 158).

b. 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 2015

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

c. PRODUZIONE DI MIELE

Categoria allevamento	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
Produttori miele	5% produttori (Reg. CE/852/2004)	come da PNR 2015

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

d. PRODUZIONE ITTICA

- Pesca

Categoria	Controlli ufficiali		
	Ispezioni		Campionamenti
Imprese della pesca con priorità per quelle mai controllate*	ASS 1	5 imprese	-
	ASS 2	3 imprese	
	ASS 3	-	
	ASS 4	-	
	ASS 5	4 imprese	
	ASS 6	-	

N.B.* si considerano ai fini del controllo ufficiale le motobarche registrate per la pesca entro le 6 miglia e quelle non dotate di turbosoffiante.

Le verifiche riguardano i requisiti strutturali, funzionali, gestionali (buone pratiche) e il controllo delle condizioni igieniche del prodotto allo sbarco e alla prima vendita.

- **Acquacoltura**

Categoria	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
Allevamenti con priorità per quelli mai controllati o con non conformità pregresse	10 %	Come da PNR 2015 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 2011 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
Coltivazione e raccolta MBV*	5%	come da DGR MBV n. 1018 dd. 8 giugno 2012, da D.L.vo 148/2008, e da nota indicazioni regionali (monitoraggio malattie all. IV parte II D.lgs 148/2008)

N.B.* *si considerano ai fini del controllo ufficiale tutte le attrezzature per la pesca dei MBV*

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

2. *Nel 2015 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.*

5.1.3 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 aggiuntive per i lunghi viaggi (all. I capo VI),
 - o controllo automatico (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 non 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) (note prot. 15737-P dd. 27 agosto 2012 e prot n. 13029-P dd. 13 luglio 2010). 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 a carne bianca	Tutti	15%
Suini	> 40 capi o > 6 scrofe	15%
Ovaiole	Tutti	15%
Broiler	> 500 capi	15%
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 25% 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 dd. 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.

5.1.4 SICUREZZA ALIMENTARE

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.

Si ricorda inoltre che ***nel caso di stabilimenti con diversa tipologia di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente.***

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

Si rammenta che in Regione FVG le modalità per il riconoscimento degli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale in attuazione del Reg. (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo all'igiene per gli alimenti di origine animale sono regolamentate dal **DPGR 037/Pres dd. 24.02.2015** "Regolamento recante modalità per il riconoscimento degli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale in attuazione del Regolamento (CE) n. 853/2004), pubblicato sul BUR n. 10 dell'11 marzo 2015.

Constato altresì che tutti gli stabilimenti, allo stato attuale dell'arte, hanno i requisiti prescritti dal Regolamento CE/853/2004 e fermo restando quanto previsto da specifici protocolli di controllo ufficiale per gli stabilimenti che esportano in Paesi terzi (e.g. USA), ai fine del controllo ufficiale si applica la seguente tabella:

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali minimi	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Ispezioni*	Audit**
SEZIONE 0 Deposito frigorifero e impianti di riconfezionamento	Magazzino refrigerato (indipendente, autonomo)	basso	semestrale	triennale
		medio	trimestrale	biennale
		elevato	mensile	annuale
	Impianto di riconfezionamento (indipendente, autonomo)	basso	trimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
	Mercato all'ingrosso	basso	semestrale	triennale
		medio	trimestrale	biennale

		elevato	mensile	annuale
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	Macello	basso	ogni seduta di	triennale
		medio	ogni seduta di	biennale
		elevato	ogni seduta di	annuale
	Laboratori di sezionamento	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	Macello	basso	ogni seduta di	triennale
		medio	ogni seduta di	biennale
		elevato	ogni seduta di	annuale
	Laboratori di sezionamento	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	Macello	basso	ogni seduta di	triennale
		medio	ogni seduta di	biennale
		elevato	ogni seduta di	annuale
	Laboratori di sezionamento	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali minimi	
<i>Sezione</i>	<i>Impianto</i>	RISCHIO	Ispezioni*	Audit**
SEZIONE IV Carne di selvaggina cacciata	Stabilimento di lavorazione selvaggina	basso	all'occorrenza	triennale
		medio	all'occorrenza	biennale
		elevato	all'occorrenza	annuale
	Laboratori di sezionamento	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente	Stabilimento per carne macinata	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
	Stabilimento per preparazioni a base di carne	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
	Stabilimento per carne separata meccanicamente	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
SEZIONE VI	Stabilimento di	basso	bimestrale	triennale

Prodotti a base di carne	lavorazione***	medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
		basso	bimestrale	triennale
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	Centro di spedizione	medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
		basso	bimestrale	triennale
	Centro di depurazione	medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
		basso	bimestrale	triennale
SEZIONE VIII Prodotti ittici	Nave officina	basso	-	-
		medio	-	-
		elevato	-	-
	Nave deposito frigorifero	basso	-	-
		medio	-	-
		elevato	-	-

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali minimi	
<i>Sezione</i>	<i>Impianto</i>	RISCHIO	Ispezioni*	Audit**
SEZIONE VIII Prodotti ittici	Stabilimento di macellazione	basso	settimanale	triennale
		medio	2 volte/settimana	biennale
		elevato	ogni seduta di	annuale
	Stabilimento per prodotti ittici freschi	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
	Stabilimento di lavorazione	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale
	Mercato all'ingrosso	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
	Impianto collettivo aste	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	Centro di raccolta	basso	bimestrale	triennale
		medio	mensile	biennale
		elevato	quindicinale	annuale

	Stabilimento di lavorazione	basso	quadrimestrale	triennale
		medio	bimestrale	biennale
		elevato	mensile	annuale
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio	basso	semestrale	triennale
		medio	trimestrale	biennale
		elevato	mensile	annuale
	Stabilimento di produzione uova liquide	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
	Stabilimento di lavorazione	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache	Stabilimento di lavorazione	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali minimi	
<i>Sezione</i>	<i>Impianto</i>	RISCHIO	Ispezioni*	Audit**
SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli	Centro di raccolta	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
	Stabilimento di lavorazione	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di lavorazione	basso	semestrale	triennale
		medio	trimestrale	biennale
		elevato	mensile	annuale
SEZIONE XIV Gelatine	Stabilimento di lavorazione	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale
SEZIONE XV Collagene	Stabilimento di lavorazione	basso	mensile	triennale
		medio	quindicinale	biennale
		elevato	settimanale	annuale

N.B. .Campionamenti come previsti dal PNR 2015 o altri Piani vigenti (es. Salmonella)

*** Stante la peculiarità del distretto di S. Daniele del Friuli (stabilimenti autorizzati per l'export USA) e a fronte di uno storico sul sistema di autocontrollo aziendale, l' AAS n. 3 può, a sua discrezione, diradare i controlli ufficiali sugli stabilimenti della sezione VI che insistono nel citato distretto

➤ **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. 3160 dd. 22.12.06**, pubblicato sul BUR n. 3 dd. 17.01.2007, così come modificata successivamente dalla **DGR n. 2003 dd. 09.10.2008**, pubblicato sul BUR n. 44 dd. 29.10.2008, per le imprese registrate si applica la seguente tabella:

<i>Imprese registrate</i>	<i>Controlli ufficiali minimi e Categorizzazione del rischio</i>	
	<i>Ispezioni*</i>	<i>Audit**</i>
Depositi all'ingrosso prevalente origine animale	biennale	biennale
Piattaforme di magazzinaggio e custodia	quadriennale	-
Commercio al dettaglio con annesso laboratorio (macellerie, pescherie...anche presso super/ipermercati)	biennale	-
Commercio al dettaglio (macellerie, pescherie...anche presso super/ipermercati senza laboratorio annesso)	triennale	-
Commercio ambulante	a discrezione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria	-
Vendita latte crudo	nota prot. 11754/SPS-VETAL dd. 31.5.2007 e nota prot 12500/SPS-VETAL dd. 11.6.2007	-
Macelli in deroga (aziendali) per volatili e lagomorfi	a discrezione dell'Azienda per l'assistenza Sanitaria, con frequenza minima almeno annuale	-
Agriturismi con annesso laboratorio a.o.a.	a discrezione dell'Azienda per i Servizi Sanitari, sulla base di una motivata valutazione dei profili di rischio dell'attività	-
Alpeggio	stagionale / semestrale	-

***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).

****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).

Le ispezioni da effettuare durante l’attività di controllo ufficiale devono riguardare, per l’anno 2014, 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	
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
6 - controllo delle temperature	15 – gestione delle Allerte
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 (CE) n. 142/2011), nonché dall’intenzione di verificare l’efficacia, per taluni aspetti di sicurezza alimentare, della formazione dopo oltre un quinquennio dall’emanazione delle LG regionali circa la formazione del personale che opera nel settore alimentare (circolare prot. n. 9916/SPS/VETAL dd. 12.05.2008).

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

5.1.5 A CARATTERE TRASVERSALE

➤ SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

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

Con **DPR 0252/Pres dd. 11 dicembre 2012** sono state fornite alle AA.SS.SS 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.

Tutto ciò premesso, si ritiene opportuno mantenere i seguenti controlli ufficiali minimi.

<i>Reg. (CE) n. 1774/2002</i> <i>Reg. (CE) n. 1069/2009</i>		Controlli ufficiali minimi					
		<i>Ispezioni*</i>			<i>Audit**</i>		
CAT.	Tipologia Impianto 1774	Alto Rischio	Medio Rischio	Basso Rischio	Alto Rischio	Medio Rischio	Basso Rischio
3	Transito	mensile	bimestrale	quadrimestrale	biennale		
3	Trasformazione	quindicinale	quindicinale	mensile	annuale	biennale	
3	Produzione pet food (1),(2)	settimanale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
3	Magazzinaggio	trimestrale	quadrimestrale	semestrale	biennale		
3	Tecnico (diversi)	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Compostaggio/Biogas	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
1-2	Transito	mensile	bimestrale	trimestrale	biennale		
1-2	Trasformazione	settimanale	quindicinale	mensile	annuale	biennale	
1-2	Magazzinaggio	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
1-2	Inceneritore alta capacità 1774	mensile	quadrimestrale	semestrale	biennale		
1-2	Inceneritore bassa capacità 1774	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
1-2-3	Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari (art.23)	quadrimestrale			-		
1-2-3	Utilizzatori a fini diagnostici, didattici e di ricerca (art. 23)	annuale			-		

(1) Impianti di pet-food che introducono e trasformano sottoprodotti freschi

(2) In merito agli impianti di pet-food che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1774, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici.

(3) L'impianti di di transito che svolge anche attività di "riviera" (pre-concia), è soggetto a frequenze di controllo stabilite in sede regionale

Rif. Nota del Ministero della Salute prot. DGSA/11181/P dd. 17.04.09 trasmessa con nota Prot. n.

9047 SPS/VETAL dd. 24.04.09.

***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. 1069/2009 e 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).

Tabella di concordanza

Reg. (CE) n. 1774/2002		Reg. (CE) n. 1069/2009		
CAT.	Tipologia Impianto 1774	CAT.	Tipologia Impianto 1069	Registrazione o Riconoscimento
3	Transito	3	Magazzinaggio	RIC
3	Trasformazione	3	Trasformazione	RIC
3	Produzione pet food (1),(2)	3	Produzione pet food	RIC
3	Magazzinaggio	3	Magazzinaggio	RIC
3	Tecnico (diversi)	1,2,3	Lavorazione soa e prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione animale	REG
		1,2,3	Produzione cosmetici, dispositivi medici, diagnostici, medicinali e medicinali veterinari + Prodotti intermedi trasporto/commercio/altro...	REG
		2,3	Produttori fertilizzanti organici e ammendanti	RIC
3	Compostaggio/Biogas	2,3	Compostaggio/Biogas	RIC
1-2	Transito	1,2	Magazzinaggio	RIC
1-2	Trasformazione	1,2	Trasformazione	RIC
1-2	Magazzinaggio	1,2	Magazzinaggio	RIC
1-2	Inceneritore alta capacità 1774	1,2,3	Incenerimento e coincenerimento	RIC
1-2	Inceneritore bassa capacità 1774			
1-2-3	Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari (art.23)	1,2,3	Utilizzatori per alimentazione di animali particolari (art. 18)	REG
1-2-3	Utilizzatori a fini diagnostici, didattici e di ricerca (art. 23)	1,2,3	Utilizzatori a fini di ricerca ed altri fini specifici (art. 17)	REG

A ciò si aggiungono stabilimenti per i quali non era previsto il riconoscimento:

STABILIMENTI che devono essere riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1069/2009

★ TRATTAMENTO CON **METODI ALTERNATIVI**

★ **USO COME COMBUSTIBILE**

STABILIMENTI che devono essere registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009:

qualsiasi stabilimento che esegue produzione, trasporto, manipolazione, lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento dei SOA e prodotti derivati (salvo quelli che devono essere riconosciuti).

➤ **ZOONOSI**

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.

		<i>Ispezioni*</i>			<i>Audit**</i>		
CAT.	Tipologia Impianto 1774	Alto Rischio	Medio Rischio	Basso Rischio	Alto Rischio	Medio Rischio	Basso Rischio
3	Transito	mensile	bimestrale	quadrimestrale	biennale		
3	Trasformazione	quindicinale	quindicinale	mensile	annuale	biennale	
3	Produzione pet food (1),(2)	settimanale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
3	Magazzinaggio	trimestrale	quadrimestrale	semestrale	biennale		
3	Tecnico (diversi)	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Compostaggio/Biogas	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
1-2	Transito	mensile	bimestrale	trimestrale	biennale		
1-2	Trasformazione	settimanale	quindicinale	mensile	annuale	biennale	

1-2	Magazzinaggio	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale
1-2	Inceneritore alta capacità 1774	mensile	quadrimestrale	semestrale	biennale
1-2	Inceneritore bassa capacità 1774	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale
1-2-3	Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari (art.23)	quadrimestrale			-
1-2-3	Utilizzatori a fini diagnostici, didattici e di ricerca (art. 23)	annuale			-

(1) Impianti di pet-food che introducono e trasformano sottoprodotti freschi

(2) In merito agli impianti di pet-food che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1774, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici.

(3) L'impianti di di transito che svolge anche attività di "riviera" (pre-concia), è soggetto a frequenze di controllo stabilite in sede regionale

Rif. Nota del Ministero della Salute prot. DGSA/11181/P dd. 17.04.09 trasmessa con nota Prot. n. 9047 SPS/VETAL dd. 24.04.09.

5.2 SERVIZI IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE

Le attività previste per i SERVIZI IGIENE degli ALIMENTI e NUTRIZIONE regionali si svilupperanno integrando gli aspetti di sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale, favorendo la maggior riconoscibilità del valore aggiunto “salute” nei prodotti alimentari, promuovendo un approccio “olistico” al tema dell’alimentazione sana, sicura e sostenibile e impegnandosi nel favorire il diritto al cibo e nel ridurre le disuguaglianze.

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

5.2.1. Sicurezza nutrizionale degli alimenti e promozione della salute

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

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

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

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

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

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

Ancora, i SIAN collaborano ai programmi integrati di prevenzione per la **fascia “adulti”**, rivolti alla riduzione del peso delle malattie croniche non trasmissibili, avviando interventi di prevenzione e controllo nel contesto della ristorazione collettiva aziendale. Come per il progetto dedicato agli anziani, il lavoro prende l’avvio da una mappatura del contesto regionale e locale, a partire dai servizi di ristorazione aziendale delle strutture sanitarie, realizzata nel corso del 2015, utilizzando una scheda di rilevazione comune.

Prosegue l’impegno per la salute e il benessere delle **persone anziane** previsto dal progetto regionale, avviato nel 2013, rivolto a migliorare la sicurezza igienica e la qualità nutrizionale della ristorazione nelle strutture assistenziali per anziani. Attraverso l’elaborazione e la valutazione dei risultati ottenuti con la rilevazione effettuata nel 2014 da tutti i SIAN verranno individuati i punti di forza e di debolezza di tale contesto istituzionale, le criticità su cui operare in modo prioritario, gli

strumenti operativi da utilizzare per realizzare efficaci interventi di miglioramento . Si sottolinea come tale progetto regionale, affrontando in modo integrato e trasversale l'aspetto della sicurezza e qualità igienico – nutrizionale, sia in linea con le strategie di politica sanitaria costantemente richiamate dai piani OMS, tra i quali in particolare ricordiamo “Piano d'azione per l'implementazione della Strategia europea per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili 2012-2016” e “Salute 2020”.

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

5.2.2. Sicurezza degli alimenti

- Prioritario per il 2015 sarà l'avvio dell'attività prevista dalla prima fase del Capitolo 1 dell'Accordo Stato Regioni e Province autonome recante *Linee guida per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo Ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome e delle AAAASS in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria , rep. Atti n°46/CSR dd. 07/02/2013*, realizzata attraverso la valutazione degli standard previsti per il funzionamento e il miglioramento del Controllo Ufficiale e l'individuazione degli interventi necessari per il completamento della prima fase.

Le linee guida evidenziano la necessità di assicurare il coordinamento e la cooperazione efficaci ed efficienti tra le diverse unità impegnate nel C.U. e l'importanza di garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali. Ciò richiede un percorso di riorganizzazione delle attività di controllo ufficiale e delle Autorità Competenti, che “devono dunque «adeguare» i propri strumenti gestionali e operativi a quanto richiesto dalle prescrizioni emanate in ambito comunitario, ad esempio in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, di capacità di cooperazione e coordinamento e di risposta alle emergenze, di programmazione, rendicontazione, monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, di attività di audit a tutti i livelli e, conseguentemente, attuare una attività di audit per la verifica del raggiungimento degli obiettivi del medesimo Regolamento n. 882/2004”.

- L'impegno finalizzato al miglioramento della performance e delle attività di controllo ufficiale (ndr.: capitolo 1, parte 6 – pag 56,57,58) verrà sostenuto dai SIAN anche attraverso la organizzazione di gruppi di lavoro interaziendali, composti da referenti di specifica e provata competenza e esperienza, impegnati nella definizione degli “elementi di conformità” e delle “evidenze oggettive” utili a migliorare l'efficacia e l'appropriatezza degli interventi in materia di Controllo Ufficiale su

- a. Commercio e impiego dei prodotti fitosanitari;
- b. Produzione, confezionamento, commercio e deposito additivi, aromi, enzimi alimentari;
- c. Produzione e impiego MOCA;
- d. Controllo acque potabili;
- e. Controllo acque minerali;
- f. Controllo funghi freschi epigei;

Inoltre , su queste linee saranno previste le seguenti attività:

A. commercio e l'impiego dei prodotti fitosanitari

Dovranno essere realizzate visite ispettive nel 20% delle rivendite e previsto il mantenimento della collaborazione con il SPSAL per i controlli nelle aziende agricole. L'attività di controllo si concluderà con la stesura di un report contenente i dati delle visite ispettive da inviare alla regione.

Continuerà la collaborazione con la Direzione Regionale Agricoltura/ERSA per l'applicazione del Pan (D.L. 14.8.2012 N.150)

B. Produzione, confezionamento, commercio e deposito additivi, aromi, enzimi alimentari

Si prevede che le Aziende forniscano le informazioni dei dati anagrafici relativi alle nuove strutture riconosciute ex Reg. CE 852/2004, Accordo Stato-Regioni del 29.4.2010 (stabilimenti di produzione e/o confezionamento e deposito additivi, aromi ed enzimi), ai sensi del D. Lgs. 11/1992, modificato dal D.L. 158/2012 e convertito in Legge 189/2012 (stabilimenti di produzione di alimenti addizionati, di integratori alimentari e di alimenti particolari) e agli stabilimenti di semi germogliati, necessarie all'implementazione del sistema informatico S.INTE.S.I.S. - Strutture (Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni) del Ministero della Salute .

In linea con le indicazioni ministeriali (rif. nota prot. DGISAN/22238/P dd. 27.5.2013) si raccomanda, in sede di controllo presso le imprese di produzione/confezionamento/deposito di additivi, aromi, enzimi alimentari, di valutare attentamente:

1. la tipologia del processo produttivo utilizzato e le caratteristiche delle materie prime impiegate e del prodotto finito (es. requisiti di purezza);
2. la separazione e/o la modalità di cleaning (pulizia) di linee produttive impiegate nella produzione di sostanze diverse, ponendo particolare attenzione alla presenza di sostanze che rientrano nella classe degli allergeni, per evitare fenomeni di cross-contaminazione;
3. le modalità di stoccaggio e separazione degli ambienti negli stabilimenti nelle fasi di miscelazione/ riconfezionamento /etichettatura degli additivi/aromi/enzimi alimentari per impedire che si verifichino fenomeni di scambio tra gli stessi;
4. le procedure di rintracciabilità ed eventuale ritiro di prodotti finiti non conformi alla normativa vigente.

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

Al fine di procedere ad un censimento degli operatori economici (O.E.) di MOCA (produttori/importatori e distributori all'ingrosso) siti sul territorio di ciascuna ASS, si esorta a rilevare i dati anagrafici di tali imprese attraverso le dichiarazioni di conformità dei vari materiali (cartoni per pizza, stoviglie e piatti in plastica monouso per la ristorazione collettiva, posate in acciaio inox, contenitori riempibili in plastica, carte e sacchetti di carta, pellicole, etc.) durante il controllo ufficiale presso gli OSA.

Si rammenta che le linee guida sviluppate dall'ISS nell'ambito del progetto CAST del 2009, forniscono indicazioni utili, anche per il controllo ufficiale, sull'applicazione del Regolamento (CE) n.2023/2006 alla filiera di produzione dei materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti.

D .Acque Potabili

Dovrà essere garantito l'aggiornamento dei dati riferiti ai punti prelievo, con i relativi codici e caratteristiche dell'acquedotto di riferimento, richiesto dal Ministero per la realizzazione, a livello nazionale, del "Portale Acque sezione Potabili".

E. Acque minerali

Si prevede la costituzione un gruppo regionale al quale parteciperanno le Aziende nel cui territorio sono ubicati stabilimenti di produzione e imbottigliamento al fine di condividere e uniformare le procedure di controllo

F. Controllo funghi freschi epigei

Si mantengono le attività già previste dagli ispettorati micologici

- Altri ambiti di intervento per i SIAN potranno riguardare la sicurezza degli integratori alimentari, con attenzione alle in etichetta e al loro utilizzo, nonché la qualità nutrizionale dei dietetici erogabili dal SSN (ad es. i prodotti senza glutine).

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

- SISAVeR

Anche per l'anno 2015 rimarranno prioritari l'aggiornamento e l'alimentazione del sistema SISAVeR da cui vengono estrapolati i dati del controllo ufficiale.

Alcune modifiche hanno permesso la restituzione di dati disaggregati e puntuali maggiormente affidabili rispetto agli anni scorsi, ma permangono alcune criticità di fondo, in particolare per quanto attiene ai dati che fungono da "denominatore" alle attività programmabili e poi effettivamente svolte. Si conferma pertanto la necessità, da parte degli operatori SIAN impegnati in tali azioni di miglioramento, di continuare a collaborare con INSIEL per perseguire tali obiettivi.

- Piccole Produzioni Locali

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

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

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

I prodotti vengono controllati in diverse fasi della produzione mediante analisi di laboratorio che riguardano le materie prime di origine vegetale e i loro prodotti nelle diverse fasi di lavorazione e preparazione e l'igiene dei locali di lavorazione e delle attrezzature.

Perciò, fatto riferimento anche a quanto previsto nel Decreto 023/Pres. del 21 febbraio 2014, i SIAN, in collaborazione con i Servizi Veterinari, contribuiranno allo sviluppo e alla diffusione del progetto sul territorio, partecipando alle iniziative promosse in tal senso a livello locale e regionale.

- Etichettatura/allergeni

I SIAN si adopereranno in modo coordinato per sviluppare l'obiettivo specifico 10.9.1 del PNP, finalizzato a promuovere la diffusione del REG CE 1169/2011 e di quanto nel corso dell'anno verrà emesso in materia (circolari interpretative, atti di indirizzo...). Vengono previste iniziative di formazione/informazione concordate con le associazioni di categoria.

- Iodoprofilassi

In riferimento al macro obiettivo 10.10.2 del PNP, verrà prevista un'attività di verifica della presenza/offerta di sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva.

5.2.3. Attività di controllo ufficiale 2015: frequenze/percentuali previste per le singole tipologie

Le Linee per la gestione del Servizio Sanitario Regionale per l'anno 2015 danno mandato alle Aziende Sanitarie di ottemperare alle indicazioni del Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare, prevedendo la programmazione dell'attività di ispezione, audit, campionamento e di classificazione in base ai criteri del rischio delle imprese alimentari.

In continuità con quanto indicato nel Piano 2014, pur considerando che il riassetto istituzionale previsto dalla L.R. 17/2014 comporterà modifiche strutturali e organizzative importanti nei Servizi, si ritiene opportuno mantenere il valore del 15% delle imprese controllate, valore che permette di non scostarsi sensibilmente dagli indicatori presenti nella tabella nazionale di erogazione dei LEA e di offrire quadro di sorveglianza ampio e visibile.

I controlli ispettivi dovranno essere effettuati anche congiuntamente ai Servizi Veterinari, come da Accordo Conferenza Stato Regioni.

Si prevede di utilizzare lo stesso pattern ispettivo già individuato lo scorso anno, prevedendo la valutazione dei sotto elencati campi d'esame presenti sull'applicativo SISAVeR, nel rispetto di quanto indicato nella nota prot. 9537/SPS-APREV dd 09.05.2013, e dando la precedenza alle imprese per le quali non vi è evidenza di controlli ufficiali nel sistema informativo e alle nuove imprese.

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

Per quanto riguarda l'attività di audit sugli OSA, per la parte di competenza dei SIAN, andrà condotta su almeno sei stabilimenti per le Aziende Sanitarie n. 1, 2 e 5 e almeno tre per la n. 3 e 4, scelti fra quelli maggiormente rilevanti in relazione all'attività produttiva svolta, in coerenza con quanto riportato nei PAL e compatibilmente con numero di auditors ufficiali nell'ambito dei SIAN.

Per l'attività di campionamento si rimanda al Piano regionale di controllo ufficiale matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale - anno 2015.

Il prospetto di seguito presentato rappresenta l'attività ispettiva programmata per il 2015 sul territorio regionale per i servizi SIAN, elaborato sulla base dei dati relativi alle sedi operative risultate attive al 31.12.2014, di cui al modello A 2014 e delle informazioni disponibili sul sistema informativo SISAVeR.

ATTIVITÀ ISPETTIVA REGIONE FVG	Sedi operative	Percentuali previste	Ispezioni previste
Produttori e confezionatori	174	50	87
Distribuzione Ingrosso	526	30	158
Distribuzione Dettaglio	4195	5	209
Trasporti	157	-	-
Ristorazione Pubblica	8602	15	1290
Ristorazione Collettiva	1681	20	336
Produttori Artigiani	2708	15	406
TOTALE	18043	15,3	2773

Le ispezioni saranno condotte secondo le seguenti percentuali, calcolate sui dati di attività principale: 50% dei produttori e confezionatori, 30% delle attività di distribuzione all'ingrosso, 5% delle attività di distribuzione al dettaglio, 15% della ristorazione pubblica, 20% della ristorazione collettiva, 15% dei produttori artigiani.

I controlli sulle attività di trasporto di alimenti soggette a vigilanza, saranno condotte a discrezione delle Aziende per l'Assistenza Sanitaria.

Complessivamente saranno eseguite le ispezioni sul 15% circa delle sedi operative attive (attività principale).

Considerata la vocazione turistica di alcuni centri, in particolare Lignano e Grado, ravveduta l'opportunità di mantenere elevata l'attenzione sulle attività presenti, ancorché stagionali, si evidenzia la necessità di orientare le ispezioni del periodo estivo in queste località, fino a raggiungere una percentuale di controlli ufficiali del 10% delle imprese appartenenti alle categorie "ristorazione pubblica" e "produttori artigiani".

Per il 2015 nell'ambito dell'attività ispettiva si dovrà tener conto delle precisazioni di cui alla L.R.17/2014 in materia di gioco d'azzardo rafforzando l'attività di vigilanza, specie congiunta con altri organismi di controllo nei confronti delle imprese che detengono apparecchi per il gioco lecito.

5.2.4. Di seguito sono fornite le disposizioni in dettaglio per ogni tipologia di attività soggetta al controllo ufficiale

Indicazioni specifiche

Nelle schede di seguito riportate, la percentuale indicata si riferisce alle imprese complessivamente presenti sul territorio per ogni macroaggregazione di codifiche ATECO.

Essa deve essere generalmente rispettata. Tuttavia, a livello di macroaggregazione, potrà essere marginalmente modificata da ogni singolo Servizio in ragione delle specificità territoriali, purché venga compensata dall'attività ispettiva su altra macroaggregazione, al fine di garantire la percentuale complessiva a livello regionale (>15%).

All'interno delle suddette aggregazioni, resta ferma la discrezionalità dei SIAN a orientare il controllo su specifiche codifiche ATECO, tenendo conto anche dei seguenti criteri aggiuntivi:

Percentuale di imprese da controllare (su attività principale)**50%****Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)**

01.26.00i	Produzione di olio di oliva da olive di produzione propria
10.31.00i	Lavorazione e conservazione delle patate
10.32.00i	Produzione di succhi di frutta, di ortaggi e di altri vegetali
10.39.00ai	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (consERVE acido-pastorizzate/sterilizzate)
10.39.00bi	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (confetture e marmellate)
10.39.00ci	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (congelati/surgelati)
10.39.00di	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (IV gamma)
10.39.00ei	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (essiccazione, tostatura)
10.41.10i	Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
10.41.20i	Produzione di margarina e di grassi simili
10.42.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico - Laboratori NON CE
10.61i	Molitura di cereali
10.61.30i	Lavorazione del riso
10.61.40i	Altre lavorazioni di semi e granaglie
10.62.00	Produzione di amidi e di prodotti amidacei
10.71.10ai	Produzione di prodotti di panetteria freschi
10.71.20i	Produzione di prodotti di pasticceria fresca
10.72.00	Produzione di prodotti di pasticceria e da forno conservati
10.73.00ai	Produzione di paste alimentari e prodotti farinacei simili freschi
10.73.00b	Produzione di paste alimentari e di prodotti farinacei simili conservati
10.81.00	Produzione di zucchero (anche sciroppi o melassa)
10.82.00ai	Produzione di cacao in polvere, cioccolato
10.82.00b	Produzione di caramelle, confetterie, gomme da masticare
10.83.01i	Lavorazione del caffè
10.83.02i	Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
10.84.00i	Produzione di condimenti e spezie
10.85.03	Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
10.85.04	Produzione di pizza confezionata
10.85.05	Produzione di piatti pronti a base di pasta
10.85.09	Produzione di pasti e piatti pronti
10.86.00a	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti per infanzia e bambini
10.86.00bi	Produzione di alimenti dietetici
10.89.09	Produzione di additivi
10.89.09a	Produzione di panini – tramezzini confezionati
10.89.09ci	Produzione di integratori alimentari
10.90.89	Produzione di enzimi e coadiuvanti tecnologici
11.01.00i	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici - produzione liquori
11.02.10	Produzione e imbottigliamento di vini
11.02.20	Produzione di vino spumante e altri vini speciali

11.04.00	Produzione di altre bevande fermentate non distillate
11.05.00i	Produzione di birra
11.06.00	Produzione di malto
11.07.00a	Produzione di bibite analcoliche
11.07.00b	Produzione di acque minerali e di altre acque in bottiglia
82.92.10i	Confezionamento e imballaggio di generi alimentari

Dovrà essere data priorità agli stabilimenti riconosciuti e alle imprese più rappresentative di ogni territorio (es. stabilimenti di acqua minerale, birrifici, produzione caffè e prodotti da forno conservati), anche in riferimento al campo di applicazione del D. L.vo 194/2008.

DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO**(cod. 3 MOD A)****Percentuale di imprese da controllare (su attività principale)****30%****Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)**

01.26.00a	Produzione olio di oliva da olive di produzione propria in laboratorio esterno
10.32.00a	Produzione succhi di frutta, ortaggi e altri vegetali di produzione propria in laboratorio esterno
10.39.00h	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi di produzione propria in laboratorio esterno
10.61a	Molitura di cereali di produzione propria in laboratorio esterno
46.21.10	Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi
46.31	Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
46.33.20	Commercio all'ingrosso di oli e grassi alimentari di origine vegetale o animale
46.34.00	Commercio all'ingrosso di bevande
46.34.10	Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche
46.36.00a	Commercio all'ingrosso di dolci, prodotti da forno e semilavorati
46.36.00b	Commercio all'ingrosso di gelati
46.37.01	Commercio all'ingrosso di caffè
46.37.02	Commercio all'ingrosso di tè, cacao, spezie, incluso preparati per infusi
46.38.90	Commercio all'ingrosso di prodotti macrobiotici dietetici e integratori
46.39.10	Commercio all'ingrosso di prodotti surgelati
46.39.20	Commercio all'ingrosso di alimentari e bevande
46.39.20b	Commercio all'ingrosso di additivi e simili (stabilimento riconosciuto)
52.10.10	Magazzini di custodia e deposito per conto terzi
52.10.20	Magazzini frigoriferi per conto terzi
52.10.99	Magazzini e custodia

DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO**(cod. 4 MOD A)****Percentuale di imprese da controllare (su attività principale)****5%****Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)**

47.11.10	Ipermercato
47.11.20	Supermercato
47.11.30	Discount
47.11.40a	Commercio al dettaglio di prodotti alimentari
47.11.50	Commercio al dettaglio di prodotti surgelati o congelati
47.21	Commercio al dettaglio di frutta e verdura
47.24.10	Commercio al dettaglio di pane e prodotti da forno
47.24.20	Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria
47.25	Commercio al dettaglio di bevande
47.29.20	Commercio al dettaglio di caffè torrefatto
47.29.30	Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici, dietetici, integratori
47.75.20	Erboristeria
47.81	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti alimentari e bevande
47.81.01	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli

47.99.20a	Commercio per mezzo di distributori automatici di alimenti e bevande
47.11.40b	Commercio al dettaglio di prodotti alimentari (attività secondaria)
47.91	Commercio al dettaglio per corrispondenza
47.99.10	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande, mediante l'intervento di un dimostratore o di un incaricato alla vendita

Si sottolinea l'opportunità di effettuare solo occasionalmente (o solo qualora necessario - per esempio in caso di "allerta") il controllo ufficiale sulle codifiche 47.11.40b, 47.91, 47.99.10.

TRASPORTO	(cod. 5 MOD A)
------------------	-----------------------

Percentuale di imprese da controllare (su attività principale) **DISCREZIONALE**

Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)

	Trasporto su strada di prodotti alimentari
49.41.00	

RISTORAZIONE PUBBLICA	(cod. 7 MOD A)
------------------------------	-----------------------

Percentuale di imprese da controllare (su attività principale) **15%**

Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)

56.10.11	Ristorazione con somministrazione
56.10.12b	Somministrazione connessa ad azienda agricola
56.10.12a	Ristorazione connessa ad azienda agricola
56.21.00	Catering, banqueting per eventi
56.30.00	Bar ed esercizi simili senza cucina

RISTORAZIONE COLLETTIVA	(cod. 8 MOD A)
--------------------------------	-----------------------

Percentuale di imprese da controllare (su attività principale) **20%**

Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)

56.29.20	centro cottura
56.29.10a	preparazione e somministrazione di pasti (ristorazione scolastica) preparazione e somministrazione di pasti (ristorazione collettiva assistenziale)
56.29.10b	assistenziale)
56.29.10c	preparazione e somministrazione di pasti (ristorazione aziendale)
56.29.10d	somministrazione pasti in multiporzione
56.29.10e	somministrazione pasti in monoporzione
56.29.10f	somministrazione pasti in multiporzione con preparazioni esprese limitate

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO AL DETTAGLIO	(cod. 9 MOD A)
---	-----------------------

Percentuale di imprese da controllare (su attività principale) **15%**

Sono incluse le imprese con le seguenti codifiche ATECO/ATECO FVG (attività principale)

01.11.20	Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o fruttioleosi di produzione propria
01.21.00	Produzione e imbottigliamento di vini con uve di produzione propria
01.26.00	Produzione di olio di oliva da olive di produzione propria
10.31.00	Lavorazione e conservazione delle patate
10.32.00	Produzione di succhi di frutta, di ortaggi e di altri vegetali
10.39.00a	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (conservate acido-pastorizzate/sterilizzate)
10.39.00b	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (confetture e marmellate)
10.39.00c	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (congelati/surgelati)
10.39.00d	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (IV gamma)
10.39.00e	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (essiccazione, tostatura)
10.39.00f	Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi pronti all'uso
10.41.10	Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria
10.41.20	Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
10.61	Molitura di cereali
10.61.30	Lavorazione del riso
10.61.40	Altre lavorazioni di semi e granaglie
10.71.10a	Produzione di prodotti di panetteria freschi

10.71.10b	Produzione di prodotti di panetteria da semilavorati congelati
10.71.20	Produzione di prodotti di pasticceria fresca
10.73.00a	Produzione di paste alimentari e prodotti farinacei simili freschi
10.82.00a	Produzione di cacao in polvere, cioccolato
10.83.01	Lavorazione del caffè
10.83.02	Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
10.84.00	Produzione di condimenti e spezie
10.86.00b	Produzione di alimenti dietetici
10.89.09b	Produzione di prodotti alimentari non altrimenti classificati
10.89.09c	Produzione di integratori alimentari
11.01.00	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici - produzione liquori
11.03.00	Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
11.05.00	Produzione di birra
56.10.12c	Congelamento per bonifica pesce da consumare crudo
56.10.20a	Preparazione di cibi da asporto
56.10.20b	Preparazione pizza per asporto
56.10.30a	Preparazione di gelato per asporto
56.10.41	Gelaterie e pasticcerie ambulanti
56.10.42	Ristorazione ambulante
82.92.10	Confezionamento e imballaggio di generi alimentari

- RISTORAZIONE COLLETTIVA (preparazione pasti in sede e distribuzione veicolati - cod. 8 MOD A)

Dovrà essere garantita l'attività di controllo su almeno il 20% delle imprese senza particolari riferimenti alle tipologie di servizio.

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 per l'Assistenza Sanitaria 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 dd. 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 AA.AA.SS.in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria (completamento della prima fase del Capitolo 1 entro marzo 2016) .

7. MONITORAGGIO

Secondo quanto disposto dal Ministero della Salute prot. DGSAF/0010278/ P dd. 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 AA.SS.SS, 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, che ogni Azienda per i Servizi Sanitari provvederà a trasmettere con **frequenza trimestrale**.

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

Ogni Azienda per l’Assistenza Sanitaria provvederà a trasmettere i dati di attività inerenti il Piano 2015 attraverso la compilazione della tabella di rendicontazione riportata all’allegato 1 (monitoraggio trimestrale) e la compilazione della relazione annuale da inviare entro il 31 gennaio 2016 (Allegato 2: rendicontazione annuale)

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 _____

°°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".

**Allegato 1
MONITORAGGIO**

ATTIVITA' CONTROLLO UFFICIALE 2015								
		VERIFICHE EFFETTUATE						
	VERIFICHE PROGRAMMATE x il 2015	1 trimestre	2 trimestre	3 trimestre	TOTALE	% raggiungimento	N° non conformità registrate	Follow up a seguito di nc
	AUDIT stabilimenti 853							
	ISPEZIONI stabilimenti 853							
	AUDIT attività 852							
	ISPEZIONI attività 852							
	SU RICHIESTA (accessi per certificati export..)							
	ALTRO (Allerte, verifiche generiche....)							

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

anno 2015

Azienda per i Servizi Sanitari n. _____

Data compilazione _____

MODALITÀ DI RENDICONTAZIONE

La rendicontazione delle non conformità seguirà i seguenti criteri di aggregazione:

Principali non conformità rilevate (su attività prevalente per livello di aggregazione)	ITEM su SISAVeR
Condizioni di pulizia e sanificazione	1
Condizioni strutturali e di manutenzione	4, 5
Controllo delle temperature	6
Igiene delle lavorazioni e del personale	3, 8, 10, 11
Formazione del personale	7
Lotta agli infestanti	2
Mancanza registrazione / Autorizzazione	0
Rintracciabilità	9, 15
Etichettatura	16
Piano HACCP	12, 13, 14

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 2 MOD A)

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate

Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	

Provvedimenti adottati

Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	

DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

(cod. 3 MOD A)

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate

Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	

Provvedimenti adottati

Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	

DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO

(cod. 4 MOD A)

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate

Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	

Provvedimenti adottati

Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	

TRASPORTO

(cod. 5 MOD A)

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate	
Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	
Provvedimenti adottati	
Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate	
Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	
Provvedimenti adottati	
Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate	
Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	
Provvedimenti adottati	
Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO AL DETTAGLIO (cod. 9 MOD A)

Numero imprese al 31.12.2014	
Prime ispezioni	
ispezioni con esito sfavorevole	
Verifiche	
Audit	
Campioni	

Principali non conformità rilevate	
Condizioni di pulizia e sanificazione	
Condizioni strutturali e di manutenzione	
Controllo delle temperature	
Igiene delle lavorazioni e del personale	
Formazione del personale	
Lotta agli infestanti	
Mancanza registrazione / Autorizzazione / Mancanza documento di autocontrollo	
Rintracciabilità	
Etichettatura	
Piano HACCP	
Provvedimenti adottati	
Prescrizioni	
Blocco, ritiro, sequestro, distruzione prodotto alimentare	
Sospensione parziale o totale di un'attività	
Sanzioni amministrative	
Rapporti destinati all'autorità giudiziaria	
Altro	