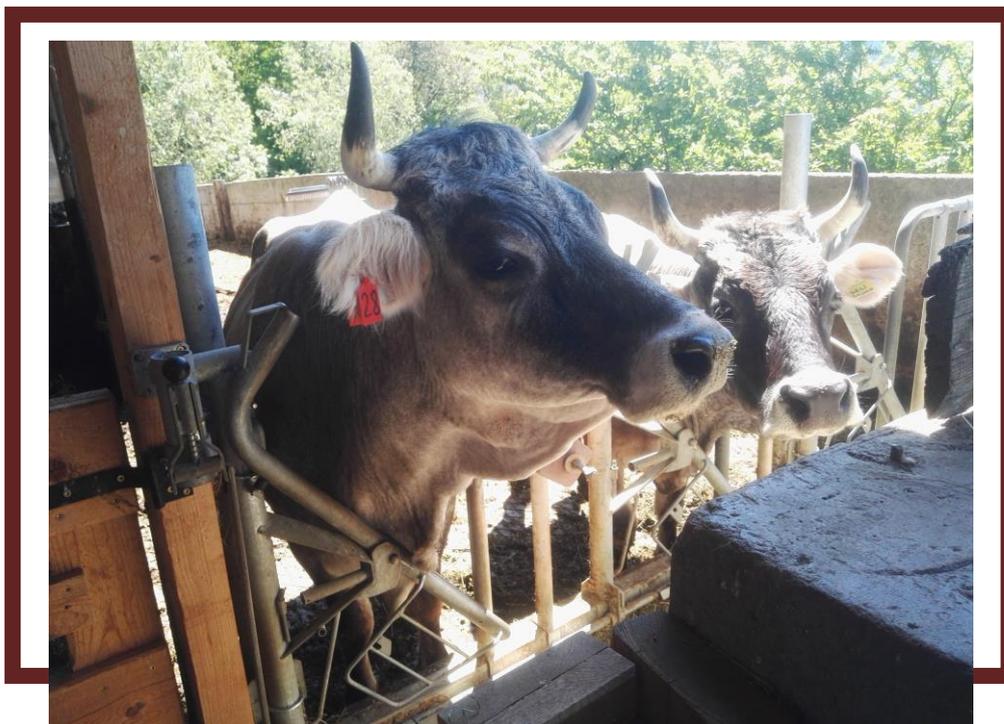


# **PIANO REGIONALE INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE**

**(PCNP 2020-2022; PNP 2020-2025)**



**ANNO 2020**



**PIANO REGIONALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE**  
(PCNP 2020-2022; PNP 2020-2025)  
**PROGRAMMAZIONE 2020**

**INDICE**

**PREMESSA**

**1. INTRODUZIONE**

**2. OBIETTIVI STRATEGICI DEL PIANO 2020 – 2022**

**3. OBIETTIVI E PRIORITÀ PER L'ANNO 2020**

**4. CARATTERISTICHE DEL PIANO REGIONALE**

4.1 Autorità competenti: definizione e compiti

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

4.3 Scheda rilevazione unità organizzative e risorse umane - anno 2019

4.4 Dati regionali 2020

4.5 Attività di formazione

**5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI**

5.1 Programma dei Servizi Veterinari

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

5.2.1 Sicurezza nutrizionale degli alimenti e promozione della salute

5.2.2 Sicurezza degli alimenti

5.2.3 Attività di controllo ufficiale 2020: controllo ufficiale - attività ispettiva sulle imprese

5.3 Indicazioni generali

**6 AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI**

**7 MONITORAGGIO**

**8 FLUSSI INFORMATIVI**

**9 RIESAME DEL PIANO**

**10 NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**ALLEGATO 1** – Rendicontazione Servizi Veterinari

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

## **PREMESSA**

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

*Tale strategia può essere riassunta nella sintesi adottata dall'OIE: "One Health, One Medicine, One World".  
Si tratta di una concezione oggi quanto mai attuale, che esprime la consapevolezza scientifica della necessità di un approccio collaborativo multidisciplinare che considera la salute come il prodotto di una interazione tra persone, animali e ambiente.*

## 1. INTRODUZIONE

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

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

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

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

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

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

Il Piano:

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

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

Nel piano confluiscono in modo coordinato le attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari (SV) facenti parte dei Dipartimenti di Prevenzione (DIP) delle Aziende Sanitarie regionali

coordinate dal Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità.

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 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. Inoltre, il Piano sviluppa gli obiettivi di alto livello strategico e di filiera, individuati dal Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il triennio 2020 - 2022, (redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento UE 625/2017, che ne stabilisce l'ambito di applicazione) mantenendo i contenuti e la struttura in capitoli previsti dal Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, con gli opportuni aggiornamenti

Il PCNP 2020 - 2022, analogamente al Piano Nazionale Integrato redatto negli anni precedenti in attuazione dell'abrogato regolamento n. 882/2004, è coerente e raccoglie le informazioni sul sistema dei controlli ufficiali, in vista della presentazione delle Relazioni annuali, che devono essere redatte ai sensi dell'articolo 113 del regolamento citato.

Il principio fondante del Piano è che la sicurezza degli alimenti possa essere garantita solo mediante un approccio di filiera comprendente tutti i fattori che intervengono direttamente o indirettamente nelle produzioni agro-zootecniche. A tal fine gli aspetti igienico-sanitari delle produzioni alimentari devono essere integrati in una visione d'insieme che comprende sia la qualità merceologica degli alimenti stessi sia diversi altri settori, quali la sanità ed il benessere degli animali, l'alimentazione zootecnica e la sanità delle piante.

L'applicazione del Piano per l'anno 2020 dovrà infine tenere conto delle difficoltà organizzative e di disponibilità di personale che la riorganizzazione del Sistema Sanitario Regionale e l'emergenza COVID-19 hanno creato in Regione Friuli Venezia Giulia. L'eventuale rimodulazione degli obiettivi previsti dal piano potrà essere effettuata una volta compresa appieno la portata degli effetti prodotti da tali perturbazioni.

## 2. OBIETTIVI STRATEGICI DEL PIANO 2020 - 2022

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, coinvolge con differenti ruoli e diverse responsabilità le istituzioni, i produttori, i consumatori e il mondo scientifico.

Per garantire la sicurezza e la qualità nutrizionale degli alimenti occorre sviluppare le conoscenze e le competenze dei soggetti coinvolti riguardo all'importanza di considerare la catena alimentare, come un unico processo, a partire dalla produzione primaria, attraverso la vendita e l'erogazione di alimenti fino al loro consumo; tutto ciò rappresenta l'anello strategico di un sistema che pone attenzione ad uno sviluppo sostenibile.

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

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

- “Salute 2020”;
- PCNP 2020-2022 – Intesa rep atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020
- “Linee guida del Ministero della Salute per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria”, approvate con accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013;
- Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti n. 854/2004/CE e n. 882/2004/CE”, rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- Reg. (UE) 625/2017.

Di seguito, vengono quindi richiamati gli **obiettivi del PCNP 2020-2022 nell'ambito dei quali i Servizi SIAN e VET**, nell'esercizio delle funzioni del controllo ufficiale di specifica competenza, che concorrono alla tutela dell'igiene e della sicurezza, della qualità merceologica e dell'impatto ambientale delle produzioni agro-zootecniche italiane, a partire dalla produzione primaria fino alla distribuzione, comprese le fasi di importazione, scambi intracomunitari ed esportazione.

### Obiettivi di alto livello strategico:

- Tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare
- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

## Obiettivi strategici di filiera:

Fermo restando che tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici verrà valutato annualmente prestando particolare attenzione alle seguenti filiere:

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

Quale conclusione di questo capitolo si ritiene utile segnalare i fattori di rischio, individuati dalla "Relazione annuale 2018 al Piano nazionale pluriennale dei controlli", che caratterizzano la catena di produzione alimentare e verso i quali saranno indirizzati gli interventi di prevenzione e controllo.

Le conclusioni, emerse dall'analisi critica dei dati riferibili al 2018, nelle attività di controllo della filiera alimentare ai fini della tutela del cittadino, sono raggruppate nelle seguenti aree:

- alimenti;
- audit;
- benessere animale;
- formazione;
- importazioni e scambi;
- L.E.A.;
- mangimi;
- sanità animale;
- sanità delle piante;
- sottoprodotti.

Nell'**Allegato al Capitolo 5 della Relazione annuale al PNI 2015-2019**, da cui sono stati estrapolati solo alcuni aspetti, si può osservare che i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno complessivamente effettuato 510.440 ispezioni su 1.3335.753 attività produttive, riscontrando 33.895 non conformità; sono state, altresì, elevate 7.285 sanzioni, 509 denunce di reato e 957 sequestri. Sono stati eseguiti, inoltre, 9.874 audit riscontrando 2.852 esiti non conformi.

In particolare, il maggior numero di sanzioni si sono riscontrate nelle attività correlate alla ristorazione pubblica registrando 2.922 sanzioni, 118 notizie di reato e 230 sequestri su 100.617 ispezioni e al commercio al dettaglio di alimenti con 1.266 sanzioni, 90 notizie di reato e 177 sequestri su 71.422 ispezioni.

Sono stati prelevati n. 50.481 campioni di prodotti alimentari e bevande su cui sono state effettuate n. 129.504 analisi, con una media di circa 2,6 ricerche analitiche per campione e riscontrando 1.476 non conformità.

Nel 2019, i **SERVIZI VETERINARI** delle Aziende Sanitarie hanno rendicontato 6901 attività produttive svolte dagli stabilimenti di competenza. Di queste, 509 sono attività riconosciute ex Reg. CE/853/2004 (attività di macellazione, di caseificazione, di trasformazione...) delle quali controllate 404, su cui sono state eseguite 1177 ispezioni; 6481 sono attività registrate ai sensi del Regolamento 852, delle quali controllate 826, con 908 ispezioni.

Nelle imprese riconosciute le maggiori problematiche riguardano le condizioni strutturali degli impianti, ivi compreso lo stato manutentivo, mentre tra le gestionali si annoverano la non corretta applicazione dei requisiti, in particolare quelli legati alle procedure di pulizia e sanificazione. Parimenti nelle imprese registrate si palesa, principalmente, la problematica legata alla gestione delle attrezzature e alla gestione degli infestanti.

## CONTROLLI ANALITICI

### Pericoli chimici

In Regione FVG nel 2019 sono state eseguite 3726 analisi su alimenti di origine animale e composti a prevalenza di origine animale, di cui 466 analisi chimiche e non sono state rilevate non conformità.

In Italia, dalla Relazione annuale 2018 emerge che la maggior parte delle ricerche analitiche per elementi chimici ha interessato i **metalli pesanti** (Hg, Cd, Pb, Cu, As, etc), con n. 21.518 analisi di cui lo 0,27% irregolari. Seguono, in ordine decrescente, le analisi per ricerca di contaminanti di natura organica (diossine, PCB, 3 MCPD, IPA, etc) con n. 20.161 accertamenti analitici richiesti, di cui lo 0,14% non conformi, e di farmaci veterinari, con n. 2.374 determinazioni analitiche e lo 0,04% di irregolarità. Il numero di analisi per ricerca di ammine biogene risulta inferiore alle altre classi di analiti. Tuttavia la percentuale di irregolarità per questa classe è decisamente maggiore e pari al 3,28%. Bassi livelli di non conformità si riscontrano invece per le tossine, in prevalenza di tipo algale, con lo 0,05% di analisi irregolari.

**Per altre classi di analiti come i pesticidi, gli isotopi radioattivi e gli additivi i risultati delle analisi non hanno evidenziato alcun superamento dei limiti di legge.** Occorre ricordare tuttavia che le analisi svolte per ricerca di pesticidi, farmaci veterinari e additivi, riportate nel Piano nazionale vigilanza sugli alimenti e bevande, rappresentano una piccola parte delle analisi totali nazionali, in quanto esistono specifici Piani Nazionali di controllo ufficiale su tali tipologie di contaminanti, a cui si rimanda per un quadro generale più completo.

Confrontando le irregolarità per classe di analita si evidenzia una percentuale di non conformità più elevata nelle **ammine biogene** col 3,28% di irregolarità. Risultati simili a quelli del 2018 si sono osservati nell'elaborazione dati del 2017, ove questa classe di analiti si presentava con le percentuali più alte di irregolarità pari al 3,47%. Questi esiti potrebbero suggerire la necessità di intraprendere ulteriori azioni di miglioramento sui sistemi di autocontrollo e sulle buone pratiche igieniche (GHP), allo scopo di tenere maggiormente sotto controllo i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano degli alimenti, tenendo conto anche della loro destinazione d'uso.

Come è noto le ammine biogene sono composti chimici derivanti dalla decarbossilazione degli aminoacidi ad opera dei batteri e vengono generalmente prodotte durante la lavorazione o le fasi di conservazione di alimenti molto ricchi di proteine o fermentati.

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

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

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

Ai fini di una valutazione quantitativa del rischio sono tuttavia necessari ulteriori dati sulle ammine biogene, prese singolarmente e in combinazione nelle matrici alimentari, come pure informazioni sulla tossicità e il consumo di alimenti fermentati. Attualmente a livello europeo gli unici criteri di sicurezza fissati dalla normativa si riferiscono alle concentrazioni di istamina nei prodotti ittici. Il Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i, stabilisce i criteri di

sicurezza per prodotti della pesca freschi e sottoposti a maturazione enzimatica, ottenuti dalle specie appartenenti alle famiglie Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombresocidae che sono associate con un elevato tenore di istidina. Nelle suddette matrici alimentari i limiti massimi da non superare per l'istamina sono pari a 200 mg/kg (ppm) di prodotto fresco, mentre per i prodotti che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, il limite massimo è di 400 mg/kg (ppm).

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

Infine, per quanto riguarda le analisi per **allergeni**, le categorie di alimenti con maggior non conformità sono le carni e i prodotti derivati, i cereali, i piatti compositi, i prodotti di confetteria e le spezie, mentre per le ricerche di ammine biogene le non conformità si sono riscontrate prevalentemente nel pesce e nei prodotti ittici trasformati e nei piatti compositi.

Rispetto alle analisi eseguite in numero pari a 2342 tra matrici vegetali, animali, bevande e altri prodotti alimentari, la percentuale di irregolarità è pari all' 1,66%, con 39 analisi risultate non conformi.

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

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

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

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

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

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

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

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

Sulla base delle indicazioni del Piano regionale di controllo ufficiale matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale riferito all'anno 2019, nel corso dell'anno sono stati analizzati dal Laboratorio Analisi Alimenti e Microbiologia di ARPA FVG 120 campioni di alimenti per la ricerca di fitosanitari. La maggior parte delle matrici analizzate sono state frutta e verdura ma si registra anche la presenza di alimenti trasformati quali, ad esempio, vino, olio, tè. Sono state riscontrate due non conformità: un campione di mele di origine regionale con presenza oltre i limiti consentiti della sostanza clorpirifos ed un campione di sedano di origine extraregionale la cui non conformità è dovuta dalla presenza di clorpirifos-metile.

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

Nel terzo anno di attività tutte le categorie alimentari previste dal Piano nazionale sono state campionate, la "categoria 08 - Carni" risulta essere ancora quella maggiormente campionata seguita dai prodotti dalle bevande, dai prodotti della pesca, dagli integratori alimentari, dai prodotti di confetteria ed infine dai prodotti ortofrutticoli. Sono stati analizzati complessivamente 2477 campioni, tra prodotti alimentari ed AA tal qual.

La percentuale di analisi sugli AA nei prodotti alimentari, suddivise per categorie funzionali, risultano essere:

- 52% sui conservanti (di cui il 24.5% solfiti; il 21.7% nitriti e nitrati ed il 53.8% acido sorbico/acido benzoico e benzoati);
- 29.2% sui coloranti;
- 6.5% su edulcoranti;
- 5.3% sui coloranti non autorizzati;
- 2.6% su agenti umidificanti;
- 2.6% su altre categorie funzionali;
- 1.8% su antiossidanti

Gli AA maggiormente campionati, come indicato sul Piano Nazionale, sono stati: l'acido citrico, l'acido ascorbico, la pectina, il glicerolo, la gomma arabica, la curcumina, il sorbitolo ed altri AA non indicati nel Piano stesso (acido sorbico, nitrati, farine di carrube, solfiti, lecitina, agar, mannitolo, glutammato, carbonato, tocoferolo, acido tartarico).

Su 2477 campioni di AA in prodotti alimentari sono state riscontrate 27 NC corrispondenti all'1.1% dei campioni analizzati.

L'analisi dei dati dal 2015 al 2018 ha evidenziato che:

1. le richieste del Piano Nazionale per il controllo degli AA nei prodotti alimentari nel corso dei tre anni di attuazione sono state pienamente soddisfatte, mentre il controllo dei requisiti di purezza sugli AA ha visto un incremento dei campioni richiesti dal 57% nel 2016, primo anno di attuazione, al 90% nel 2018;
2. gli AA compresi nella categoria funzionale dei conservanti rappresentano le sostanze maggiormente ricercate, elemento positivo alla luce della loro importanza tecnologica nel preservare la salubrità dell'alimento;
3. nei prodotti alimentari della categoria alimentare "08-Carni" ed in particolare della sottocategoria 08.2 "Preparazioni di carni" sono state riscontrate tutte e tre le tipologie di infrazioni (*superamento limite legale -nitrati, utilizzo non consentito di AA – solfiti, e mancata dichiarazione in etichetta-antiossidanti*);
4. negli alimenti appartenenti alla categoria alimentare "09 - Pesce e prodotti della pesca" la tipologia di NC maggiormente riscontrata risulta essere il *superamento di limite legale* (solfiti). I solfiti, importanti dal punto di vista sanitario sia per la loro tossicità che come allergeni, sono gli AA maggiormente ricercati sia nei prodotti nei quali ne è consentito l'uso che in quelli nei quali l'uso fraudolento potrebbe comportare problematiche di rilevanza sanitaria (es. uso illegale nei prodotti carni);
5. La percentuale delle determinazioni analitiche dei coloranti è rimasta invariata, mentre è aumentata la percentuale di quelle degli edulcoranti, elemento positivo alla luce degli aumentati consumi di prodotti alimentari a ridotto contenuto energetico;
6. La percentuale maggiore di NC (59%) è riconducibile all'uso illegale di AA nei prodotti di origine animale, al fine di prolungarne la shelflife. Questo dato evidenzia la necessità di prevedere un controllo adeguato delle possibili pratiche fraudolente finalizzate al prolungamento artificiale (potenzialmente pericoloso) del tempo di vita commerciale degli alimenti.
7. I requisiti di purezza (metalli pesanti) degli AA sono risultati sempre conformi alla normativa.

I campioni analizzati per le altre analisi chimiche richieste dalla normativa sono pari a 233 con un totale di 686 parametri totali analizzati e nessuna non conformità rilevata.

## Pericoli fisici

In applicazione dell'art. 17 del D.Lgs 30 gennaio 2001, n. 94, che attua in Italia le direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE, concernenti gli alimenti ed i loro ingredienti trattati con **Radiazioni ionizzanti**, le Autorità sanitarie territorialmente competenti effettuano controlli per l'accertamento della conformità alla normativa e dell'eventuale trattamento di alimenti con radiazioni ionizzanti, sia presso gli impianti autorizzati che in fase di commercializzazione (sul territorio e all'importazione).

Complessivamente, nel corso dell'anno 2018, le attività di controllo ufficiale sul territorio nazionale e in entrata da altri Paesi, hanno riguardato il prelievo e l'analisi di 489 campioni di prodotti di vario tipo, sia di origine animale (prodotti della pesca, carni, cosce di rana) che non animale (spezie ed erbe aromatiche, ortaggi, condimenti vegetali, funghi, frutta, estratti vegetali per integratori alimentari).

I risultati ottenuti, divisi per categoria alimentari, evidenziano 5 prodotti alimentari non conformi a causa di un'etichettatura non corretta e/o di un divieto di irradiazione.

Le non conformità riguardano un numero di campioni estremamente esiguo, in linea con la percentuale media di prodotti non conformi ottenuta per gli anni precedenti.

## Pericoli biologici

In regione FVG nel 2019 sono state eseguite 3726 analisi su alimenti di origine animale e composti a prevalenza di origine animale, di cui 3260 analisi microbiologiche, rilevando 24 analisi non conformi di cui 14 per Salmonella e 10 per Listeria.

Dalla Relazione annuale del Ministero della Salute, nel 2018 le ricerche microbiologiche sono state complessivamente n 78055 e hanno riguardato microrganismi, parassiti, lieviti e muffe. Di queste il 91,82% ha interessato sia i batteri patogeni che quelli definiti "indicatori di igiene di processo" i cui livelli nelle derrate alimentari consentono alle imprese di verificare l'igiene dei processi produttivi. Sul totale complessivo delle ricerche per batteri, le percentuali più alte di controllo si osservano per il genere Salmonella 26,92% seguito da *L. monocytogenes* (19,32 %) e dal genere *E. coli*, incluso il gruppo degli *E. coli* STEC (7,14 %). Valori inferiori si osservano per Vibroni patogeni (*V.cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus* *Vibrio vulnificus*) con l'1,44% di controlli, *Campylobacter* termotolleranti (1,16%), *Yersinia enterocolitica* (0,33%) e *Cronobacter sakazaki* (0,17%), quest'ultimo ricercato in alimenti per infanzia.

Relativamente ai batteri "indicatori" la maggior parte delle analisi ha riguardato: stafilococchi, carica batterica mesofila ed *E coli*, batterio quest'ultimo la cui conta rappresenta un criterio di igiene di processo, eccetto per i molluschi eduli lamellibranchi. Tra i batteri "indicatori" il genere *Staphylococcus* rappresenta l'11,42% delle ricerche totali sui batteri, mentre *E coli* il 9,28% e la carica microbica il 2,41%.

Per quanto riguarda i virus, le analisi effettuate sono il 2,73 % del totale di tipo microbiologico. Delle ricerche riguardanti i soli virus quelle per Norovirus rappresentano il 52,69%.

Per quanto attiene alle non conformità, sul totale delle analisi per *E coli*, compreso il gruppo degli STEC, quelle irregolari sono il 3,72%, per *Campylobacter* termotolleranti quelle irregolari sono il 2,86%, mentre, per gli altri batteri, risultano pari all'1,28% per *Listeria monocytogenes*, all'1,90% per la Salmonella e allo 0,19% per i Vibroni patogeni. Nessuna irregolarità è emersa per *Cronobacter sakazaki* e *Yersinia enterocolitica*, mentre per i virus le non conformità per i Norovirus risultano del 3,11%

Dal censimento nazionale effettuato per l'anno 2018 risultano registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 presso le Aziende Sanitarie Locali (ASL) di tutto il territorio nazionale un totale di 1019 strutture dedicate alla **vendita di**

**latte crudo.** In particolare gli allevamenti censiti, nello stesso anno, per la vendita diretta di latte crudo sono 467 mentre i distributori automatici di latte crudo sono 552.

Per quanto riguarda i controlli ufficiali sono stati effettuati su tutto il territorio nazionale un totale di 1029 accessi e sopralluoghi per i controlli sui distributori automatici.

Nel territorio nazionale sono state eseguite 5617 analisi ufficiali a fronte di 5058 analisi programmate per verificare la conformità ai criteri microbiologici e ai contaminanti (aflatossina), previsti dall'Intesa CSR "in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" prov. 25 gennaio 2007. Da tali analisi sono risultate 47 non conformità pari allo 0,8% sul totale delle analisi eseguite.

La percentuale di non conformità più alta (1,3%) è relativa agli Stafilococchi coagulasi positivi per i quali si dimostra una distribuzione delle non conformità pari al 25,53%.

Sulla base dei dati pervenuti, le Autorità di controllo hanno provveduto alla sospensione dell'attività di vendita di latte crudo per 44 distributori automatici e alla chiusura definitiva di 10 attività.

I campioni per la ricerca di parametri microbiologici sono stati 158 con un numero totale di 843 parametri analizzati e nessuna non conformità riscontrata.

Riguardo al Norovirus va poi ricordato l'outbreak epidemico occorso nella primavera del 2019 sul territorio regionale, in occasione del quale si è evidenziata la trasmissione dell'agente per via aerea, ferma restando l'ingestione delle particelle virali, diffuse però dal sistema di ricircolo dell'aria calda. Un episodio che rende ragione della estrema difficoltà di prevenzione e controllo delle patologie trasmesse da questo tipo di patogeni.

## ZOONOSI

Le zoonosi sono malattie infettive che si diffondono tra animali e umani e possono essere causate da microrganismi come batteri, virus, funghi e parassiti.

Sono tra le più comuni malattie di origine alimentare (comunemente indicate come intossicazioni alimentari) e possono anche essere diffuse all'uomo attraverso il contatto diretto con un animale malato o il contatto con un vettore.

Le malattie di origine alimentare in questo contesto comprendono quelle che si diffondono con l'acqua.

Le zoonosi o malattie zoonotiche più comuni rilevate per il 2018 sono dovute a *Campylobacter* e *Salmonella*.

Il sistema europeo di monitoraggio sulle malattie zoonotiche si basa sulla Direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

L'Allegato I della Direttiva 2003/99/CE riporta gli 8 agenti zoonotici, i cui dati devono obbligatoriamente essere riportati annualmente: *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* (STEC) produttore di shigatossina, *Mycobacterium bovis*, *Brucella*, *Trichinella* ed *Echinococco*. Oltre a questi, altri agenti zoonotici devono essere analizzati sulla base dei dati epidemiologici degli Stati Membri.

La relazione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), pubblicata il 12 Dicembre 2019, ha presentato, congiuntamente dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, i risultati del monitoraggio e controllo delle zoonosi eseguite nel 2018.

La prima e la seconda zoonosi più comunemente riportate negli esseri umani sono state la campilobatteriosi e la salmonellosi.

Le campilobatteriosi sono ad oggi le malattie gastrointestinali per l'uomo più comuni all'interno dell'Unione Europea. Nel 2018 quelle notificate sono state 246,571, trend stabile rispetto al quadriennio 2014-2018. Le principali cause alimentari sono rappresentate dal consumo di latte e carne avicola.

Nel 2018 i casi di salmonellosi segnalati sono stati 91,857. Anche in questo caso il trend è rimasto stabile rispetto agli anni precedenti. Inoltre, di tutti i casi di *Salmonella* spp. riportati, un quinto è causato da *Salmonella* Enteritidis.

Dei 27 Stati membri segnalanti, solo 16 hanno raggiunto gli obiettivi imposti di riduzione dell'incidenza di *Salmonella* per le carni avicole.

Diversamente, per l'anno 2018 è stato notato un incremento di infezioni da Virus del Nilo occidentale. Questa infezione, trasmessa da alcune zanzare e seppur non causata da alimenti, è interessante notare che ha subito un incremento di sette volte rispetto al 2017 (1 605 casi nel 2018 contro i 212 del 2017). Le infezioni possono colpire esseri umani, cavalli e uccelli. Una possibile di questo aumento è il cambiamento climatico al quale stiamo assistendo negli ultimi anni.

La maggior parte delle infezioni da virus del Nilo occidentale contratte localmente sono state segnalate da Italia (610), Grecia (315) e Romania (277). La Cecenia e la Slovenia hanno segnalato i primi casi sin dal 2013.

Negli ultimi anni l'Italia e l'Ungheria hanno inoltre registrato un numero crescente di focolai di virus del Nilo occidentale in cavalli e altre specie equine.

L' E. coli produttore di tossina Shiga (STEC) è diventata la terza causa più comune di zoonosi di origine alimentare con 8 161 casi segnalati, sostituendo la yersiniosi con un aumento del 37% rispetto al 2017. Ciò può essere in parte spiegato con il crescente utilizzo di nuove tecnologie di laboratorio, che facilitano l'individuazione di casi sporadici.

Il numero di persone affette da listeriosi nel 2018 è simile a quello del 2017 (2 549 nel 2018 contro i 2 480 dell'anno precedente). Ad ogni modo la tendenza nei dieci anni passati è stata al rialzo.

Tra le malattie zoonotiche oggetto della relazione i casi di listeriosi rappresentano la più alta percentuale di ricoveri ospedalieri (il 97%) e il più alto numero di decessi (229), il che la rende una delle più gravi malattie veicolate da alimenti.

In Friuli Venezia Giulia le modalità, il numero di persone coinvolte e gli alimenti implicati nelle tossinfezioni alimentari sono evoluti col tempo. Nel passato le malattie alimentari si manifestavano sotto forma di epidemie che coinvolgevano un numero elevato di persone ed erano soprattutto legate a prodotti di origine animale. Oggi il quadro epidemiologico è cambiato: le epidemie classiche si sono ridotte e sono state in parte sostituite da focolai infettivi in cui risultano coinvolti un numero minore di soggetti, sono quindi più difficili da individuare, con l'eccezione della trasmissione di virus quali il norovirus, che può causare infezioni estese anche se con quadri clinici in genere meno importanti. Inoltre, le cause di infezione vanno ricercate non più solo negli alimenti di origine animale ma anche in altre tipologie di cibi, ritenuti fino a poco tempo fa improbabili veicoli di infezioni come frutta, verdura e acqua.

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

- L'applicazione dei piani di controllo per la tubercolosi animale ha determinato nel nostro Paese una situazione per la quale la maggior parte delle Regioni o sono ufficialmente indenni o si stanno avviando al raggiungimento di tale qualifica. Nel 2018 Abruzzo, Sardegna, Valle D'Aosta e Molise hanno maturato i requisiti per la richiesta della qualifica di territori UI.  
Si può osservare che nel 2018 sono state controllate in totale 40.244 aziende rispetto alle 43142 indicate dal programma di eradicazione della tubercolosi bovina, con una percentuale di copertura del 99,71 % rispetto al programmato.
- Considerata l'efficacia dell'ordinanza ministeriale 28 Maggio 2015, "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi", che prevedeva ulteriori misure di controllo per le sopra elencate malattie, il Ministero della Salute ne ha previsto la proroga. Questa contiene misure, che riguardano tutto il territorio nazionale in misura diversa a seconda se si riferiscono ai territori ufficialmente indenni piuttosto che a quelli non ufficialmente indenni. La nuova Ordinanza prevede azioni per i Servizi Veterinari Regionali e Locali (ASL) e per l'efficacia dei controlli della tubercolosi, sia a livello di allevamento che di mattatoio. Sono state confermate tutte le misure riguardanti l'utilizzo dei sistemi informativi e sottolineata l'importanza di elaborare già dal sospetto, ai fini della conferma e relativa notifica del focolaio, l'indagine epidemiologica corredata di analisi di laboratorio, analisi microbiologiche per l'isolamento del micobatterio tubercolare e di tutte le informazioni riguardanti i rintracci. Per favorire la corretta esecuzione e registrazione in SIMAN delle indagini epidemiologiche il Working Group I.E. operante presso il Ministero della Salute ha organizzato esercitazioni di campo che in tre giornate si sono poste l'obiettivo di fornire ai servizi veterinari locali: informazioni di epidemiologia di base, procedure di standardizzazione delle prove di inoculazione e lettura della test di intradermoreazione, modalità di raccolta delle informazioni necessarie

all'elaborazione di una corretta indagine epidemiologica nei focolai di infezione, istruzioni sull'inserimento dei dati epidemiologici raccolti nei focolai di infezione nella scheda SIMAN (sistema di notifica dei focolai). Le esercitazioni sono state effettuate nelle regioni: Lazio, Puglia, Abruzzo e Molise

- Il controllo ufficiale, nel 2018, ha garantito un numero soddisfacente e in crescita rispetto all'anno precedente, dei gruppi avicoli sottoposti alle verifiche del Piano Nazionale di Controllo Salmonellosi e un aumento dei gruppi di avicoli allevati.

Il Piano è attuato su tutto il territorio nazionale e in tutte le popolazioni di pollame previste dalla normativa con frequenza e protocollo corretti. Le AC dispongono di strumenti efficaci per monitorare e verificare continuamente lo stato di attuazione dei programmi. Sono infatti utilizzati sempre più accuratamente i SI specifici e tra loro integrati, quali la BDN, per i dati anagrafici zootecnici; SI salmonellosi per la registrazione dei campionamenti sia ufficiali che di autocontrollo.

Nonostante l'aumento delle positività nella categoria ovaiole, è stato raggiunto l'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza per ciascuna tipologia avicola.

- L'attività di sorveglianza viene svolta al fine di individuare la presenza e prevalenza dei virus influenzali a bassa patogenicità LPAI, nonché ad alta patogenicità HPAI sia negli avicoli domestici che nei volatili selvatici.

Sono state identificate delle province "ad alto rischio", in cui attuare un monitoraggio con frequenza elevata (appartenenti alle regioni: Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto), e altre province "a rischio medio" da sottoporre a monitoraggio con frequenza meno elevata (regioni: Lazio e Umbria). La restante parte del territorio nazionale è stata classificata come "a basso rischio", e le attività di sorveglianza saranno basate sulla notifica di casi e sospetti di IA (sorveglianza passiva), e sulla sorveglianza attiva degli svezinatori come definito dalla legislazione nazionale.

Durante il 2018, sono stati notificati 3 focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità (HPAI) in regione Lombardia e 2 focolai di influenza aviaria a bassa patogenicità (LPAI) in allevamenti di pollame domestici in Italia.

Il primo focolaio HPAI è stato confermato in un allevamento di galline ovaiole (circa 95.000 capi coinvolti) ed è stato isolato un virus influenzale tipo A sottotipo H5N8 ad alta patogenicità. Il sospetto è stato emesso a seguito di un aumento di mortalità e un calo dell'ovo-deposizione. Il secondo focolaio è stato confermato in un allevamento di galline ovaiole (circa 31.000 capi) ed anche in questo caso è stato isolato un virus influenzale tipo A sottotipo H5N8 ad alta patogenicità. L'allevamento faceva parte della stessa filiera del primo focolaio e la positività è stata identificata nell'ambito dei controlli virologici su tutta la filiera disposti dall'autorità competente. Nell'allevamento non era stato osservato alcun sintomo. Il terzo e ultimo focolaio è stato confermato in un allevamento di tacchini da carne (155.000 tacchini maschi a fine ciclo) ed è stato isolato un virus influenzale tipo A sottotipo H5N8 ad alta patogenicità. La positività è stata rilevata in seguito ad un aumento di mortalità osservato nell'ambito dei controlli effettuati nella zona di protezione del primo focolaio.

Relativamente ai focolai a bassa patogenicità, il primo focolaio è stato confermato in un allevamento free-range di anatre nel mese di febbraio 2018 in Emilia Romagna ed è stato isolato un virus influenzale sottotipo H5 a bassa patogenicità. Al momento della conferma, l'allevamento ospitava 400 anatre mute e 5.269 germani reali. All'interno dell'azienda, i volatili erano in parte allevati come riproduttori e in parte destinati alla vendita diretta ad allevamenti familiari, commercianti e ATC (ambiti territoriali di caccia). La positività è stata confermata a seguito del campionamento effettuato nell'ambito delle attività di sorveglianza previste dal piano nazionale per l'influenza aviaria. Il secondo focolaio è stato confermato in un piccolo allevamento multi-specie in Lombardia ed è stato isolato un virus influenzale sottotipo H5N1 a bassa patogenicità. Al momento della conferma l'allevamento ospitava 1190 volatili, appartenenti a diverse specie. Anche in questo caso la positività è stata confermata nell'ambito delle attività di sorveglianza previste dal piano nazionale. Nessuna sintomatologia clinica era stata riscontrata.

Data la situazione epidemiologica, il Ministero ha mantenuto in vigore fino al 30 giugno 2018 le misure rafforzate di biosicurezza all'interno delle aree ad alto rischio di introduzione di virus H5 e H7 adottate nel corso dell'epidemia 2017

Negli anni di applicazione del Piano, l'impegno prodigato dalle AC e dagli OSA per attuare il sistema nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli è testimoniato da dati visionabili anche sui portali nazionali

Il Piano di sorveglianza si è mostrato efficace, tuttavia l'epidemia 2017 ha messo in evidenza alcune criticità relativamente alla gestione delle misure di biosicurezza. A tal riguardo con Decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, del 14 marzo 2018, sono state dettati i criteri per accedere al Fondo per l'emergenza avicola, istituito con l'articolo 1, comma 509, della legge 27 dicembre 2017, n. 205. Sono stati stanziati 20 milioni di euro per il biennio 2018/2019. 9 milioni sono stati destinati alle Regioni e Province Autonome per il rafforzamento del sistema di sorveglianza e prevenzione e 1 milione all'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie (Centro di referenza nazionale per l'influenza aviaria). E' stato previsto l'incremento della sorveglianza passiva sulla popolazione domestica e selvatica, l'analisi di informazioni sui volatili selvatici e sulla loro interazione con quelli domestici e il potenziamento dei sistemi di abbattimento, distruzione e disinfezione.

- Le informazioni di censimento degli allevamenti e del patrimonio zootecnico indicati nella presente relazione sono stati attinti dalla BDN suina che è costantemente alimentata nell'arco dell'anno da parte dei Servizi competenti. I risultati delle attività di controllo sono stati finalizzati alla valutazione del rischio specifico per la presenza di Trichine ed alla conferma dello stato sanitario delle aziende accreditate.

La rendicontazione sulle attività di controllo per la ricerca delle Trichinelle che l'Italia invia alla Commissione negli ultimi 9 anni ha permesso, come già detto, l'applicazione delle deroghe di cui all'articolo 3 paragrafo 3 lettera a) e al paragrafo 2 dello stesso articolo del Reg (UE) 2015/1375 consentendo di poter affermare che l'allevamento suinicolo intensivo, sia da ingrasso che da riproduzione, non comporta rischi sanitari particolari per le Trichinelle in Italia.

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

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

Nel 2018 si è verificato un focolaio epidemico di Trichinellosi con 2 casi umani in Regione Puglia; entrambi i casi sono stati ospedalizzati. L'evento è stato attribuito all'ingestione di prodotti a base di carne consumata cruda che non sono stati rintracciati.

Nel 2018 si è verificato un focolaio epidemico di Trichinellosi con 2 casi umani in Regione Puglia; entrambi i casi sono stati ospedalizzati. L'evento è stato attribuito all'ingestione di prodotti a base di carne consumata cruda che non sono stati rintracciati.

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, IBR, actinobacillosi, anemia infettiva degli equini, Aujeszky, malattie delle api, malattie dei pesci ecc.), 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.

### **West Nile Disease.**

Nel 2018 è stata confermata l'efficacia dell'adozione del Piano nazionale integrato che ha di fatto rimosso alcune criticità esistenti gli anni precedenti.

Tenuto conto dell'epidemia umana registrata nel 2018, resta fondamentale l'obiettivo specifico di individuare precocemente la circolazione del virus attraverso la sorveglianza veterinaria, al fine di determinare

anticipatamente il passaggio del virus dagli uccelli ai mammiferi e permettere l'attivazione, quindi, di tutte le misure di prevenzione in Sanità Pubblica

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

I **microrganismi antibioticoresistenti** sono sempre più frequenti 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 grazie a: la realizzazione di programmi di vaccinazione, il miglioramento dei sistemi di sorveglianza, l'adozione diffusa di misure efficaci di controllo collettive e individuali, lo sviluppo delle capacità individuali di prevenzione e contrasto alla diffusione delle malattie infettive, nonché attraverso la progettazione di azioni per potenziare l'informazione e la comunicazione del rischio e la gestione delle emergenze.

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

### **Fattori di rischio indiretti**

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

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

Di particolare interesse risultano i dati relativi a prodotti illecitamente immessi in commercio e presentati come integratori alimentari, omettendo la notifica al Ministero della Salute, sia per la presenza di sostanze contaminanti sia per la presenza, fraudolenta, di principi farmacologicamente attivi. In questo contesto assumono un ruolo importante 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.

### **Antibioticoresistenza**

Gli agenti delle più diffuse zoonosi, malattie che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo, come la campilobatteriosi e la salmonellosi, stanno diventando sempre più resistenti agli antibiotici. È il dato più importante che emerge dal nuovo rapporto sulla resistenza agli antibiotici dei batteri isolati da uomo, suini e vitelli di età inferiore a un anno pubblicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) e dal Centro europeo per il controllo e la prevenzione delle malattie (Ecdc) con i dati raccolti nel 2017 da 28 Paesi europei.

Secondo il rapporto in alcuni Paesi, compresa l'Italia, la resistenza ai fluorochinoloni (come la ciprofloxacina, uno degli antibiotici importanti nella terapia delle infezioni) nei batteri del genere *Campylobacter* è talmente alta che il rischio di fallimenti in caso di terapia empirica con questi antibiotici, indicata nei casi gravi di campilobatteriosi è molto elevato.

*Campylobacter* spp. presenta percentuali superiori al 45% sia per la resistenza alla ciprofloxacina che alla tetraciclina, in ceppi isolati sia dall'uomo che dagli animali. La percentuale di ceppi di *C. jejuni* isolati dall'uomo resistenti all'eritromicina era complessivamente bassa (2%), e marcatamente più alta (12,8%) in *C. coli*.

In *Salmonella* spp. risulta in aumento la resistenza ai fluorochinoloni pari al 13% dei ceppi isolati dall'uomo mentre si mantiene sotto il 2% la resistenza alle cefalosporine di terza generazione. Inoltre la multi resistenza (ovvero la resistenza a tre o più antimicrobici) è molto elevata sia nei ceppi di *Salmonella* isolati dall'uomo (28,6%) che dagli animali (47,4% nei ceppi isolati da suini). L'aspetto positivo è che la resistenza congiunta agli antimicrobici critici, quali le cefalosporine di terza generazione e fluorochinoloni, era inferiore all'1% sia nei ceppi di *Salmonella* spp. isolati da uomo che da animali.

La percentuale di resistenza alle cefalosporine di terza generazione in *Escherichia coli* commensali era bassa nella carne di maiale e nella carne di vitello sotto un anno anche se questi animali risultavano essere portatori di *E.coli* multiresistenti nell'intestino.

Il rapporto comprende anche indicatori chiave dei risultati che aiutano gli Stati membri dell'UE a valutare i propri progressi nella riduzione dell'uso degli antibiotici e nella lotta all'antibiotico-resistenza.

Nel periodo 2014-2018 l'indicatore di sintesi della suscettibilità a tutti gli antibiotici negli animali destinati alla produzione alimentare è aumentato per l'*E. coli* in quasi un quarto degli Stati membri. Si tratta di uno sviluppo positivo in quanto significa che in questi Paesi, in caso di necessità, le terapie con antibiotici avrebbero maggiori probabilità di successo. Durante il periodo 2015-2018 è stata inoltre rilevata la tendenza a una riduzione della presenza di  $\beta$ -lattamasi a spettro esteso (ESBL) o di *E. coli* produttore di AmpC in circa il 40% degli Stati membri. Ciò è importante poiché l'ESBL-AmpC produttore di *Escherichia coli* è responsabile di infezioni severe nell'uomo.

Per quanto riguarda gli antibiotici di ultima istanza, la resistenza alla colistina non è risultata comune in *Salmonella* e in *E. coli*, mentre *E. coli* produttore di carbapenemasi non è stato rilevato né in polli da carne né in tacchini né nel pollame.

In molti Paesi la diminuita resistenza nell'uomo all'ampicillina e alle tetracicline per *Salmonella Typhimurium* è un'altra tendenza incoraggiante osservata nel periodo 2013-2018.

Questo rapporto evidenzia l'importanza delle interconnessioni tra il settore zootecnico/veterinario e la salute pubblica per quanto riguarda la diffusione di batteri resistenti agli antibiotici e dei loro geni di resistenza. Per contrastare la diffusione dell'antibioticoresistenza è necessario utilizzare un approccio integrato al problema nell'ottica "One Health", in cui tutti i settori della sanità pubblica, della salute animale e dell'ambiente collaborano in un approccio che "produca" salute in tutti i settori.

Già nel 2011 la Commissione europea ha adottato un Piano d'azione unitario contro la resistenza antimicrobica ("One Health Action Plan against Antimicrobial Resistance"), aggiornato e ripubblicato nel 2017, in cui si chiede un'azione efficace contro questa minaccia e riconoscendo che deve essere affrontata in termini sia di salute umana, sia di salute degli animali e ambiente. In questo senso l'uso prudente degli antimicrobici è essenziale per limitare l'insorgenza e la diffusione di batteri resistenti agli antibiotici nell'uomo e negli animali.

A livello nazionale, il Piano nazionale di contrasto all'antibioticoresistenza segue l'ottica "One Health" e include interventi nel settore medico e nel settore veterinario.

## OGM

Esaminando i dati relativi al territorio nazionale, per un numero totale di campioni prelevati ed analizzati pari a 681 nel 2018, la percentuale di quelli positivi è stata del 3% come l'anno precedente. Ciò conferma sempre di più sia la consapevolezza crescente degli operatori del settore alimentare che pongono particolare attenzione lungo tutta la filiera, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione del prodotto finito, sia l'efficacia dei controlli ufficiali messi in atto.

L'attività all'importazione ha riguardato 92 campionamenti di cui 61 su matrici quali riso, frumento e lino, i restanti su pasta e noodles (61%9), granelle, creme e farine di mais, di riso e miste (25%), legumi e semi oleaginosi (6%); tra tutti i campioni esaminati è stata riscontrata una sola positività al di sotto del LOQ. Il ruolo degli uffici di frontiera rimane fondamentale, proprio in relazione al ruolo essenziale che rivestono nella catena dei controlli ufficiali come prime Autorità sanitarie coinvolte nella nazionalizzazione e commercializzazione di prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi. Gli USMAF che hanno contribuito in differente misura all'attività di controllo ufficiale nel settore degli OGM sono stati U.T. Genova con 58 campionamenti, U.T. Napoli con 10 e U.T. Salerno con 6, a seguire U. D. Gorizia con 4, per arrivare ad altri uffici che hanno effettuato solo 1 campionamento nel corso dell'anno.

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

E' indubbio che la crescente complessità dell'offerta biotecnologica nel mercato agro-alimentare mondiale richiede la ricerca di un numero di eventi GM, autorizzati e non, in continuo aumento. A tal proposito, considerata la complessità del controllo analitico, l'attività dei laboratori diventa sempre più intensa, sia per la parte che riguarda la validazione dei metodi, sia per la parte esecutiva nell'ambito del controllo ufficiale.

Relativamente all'attività dei laboratori si osserva che nonostante gli innegabili miglioramenti, rappresentati da un generale incremento del numero di eventi ricercati, l'omogeneità del controllo analitico ufficiale sul territorio nazionale è assicurata essenzialmente dall'adozione, da parte della quasi totalità dei laboratori, di un pannello condiviso di metodiche di screening in grado di rilevare pressoché tutti gli OGM autorizzati nell'UE. La condivisione, in tempo reale, da parte del Laboratorio Nazionale di Riferimento, delle proprie procedure analitiche con gli altri laboratori del network italiano, ha reso più agevole il processo di ampliamento ed armonizzazione della fase di screening presso la maggior parte dei laboratori italiani. Anche quest'anno però si evidenzia che la copertura analitica rispetto alle fasi di identificazione e quantificazione non ha subito un evidente incremento degli eventi che dovrebbero essere rilevati e quantificati dai laboratori nell'ambito del proprio piano regionale.

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

Per quanto riguarda i flussi informativi, l'accesso ai dati del database nazionale, attraverso il Cruscotto di Reportistica Sanitaria (CRS), consente alle Regioni e P.A. di consultare e validare direttamente i dati di loro competenza. Tale opportunità ha contribuito a superare alcune difficoltà che negli anni passati non consentivano di rispettare i tempi stabiliti per la validazione, rimane però la disomogenea distribuzione dei campionamenti nell'arco dell'anno che concentra il massimo picco di attività proprio a ridosso delle scadenze previste per la rendicontazione annuale; si evidenziano differenze tra le regioni e un numero sempre maggiore adotta la distribuzione omogenea nei due semestri (FVG 11 nel primo semestre e 13 nel secondo).

Premesso quanto sopra, tenuto conto dei risultati complessivi ottenuti per il 2018, sul mercato italiano per i prodotti alimentari si conferma la situazione di rispetto dei requisiti d'etichettatura previsti dalla normativa vigente, assicurando in tal modo l'informazione ai consumatori. Infine, si conferma che in Italia la presenza di OGM, autorizzati e non, negli alimenti continua ad essere decisamente limitata ed a concentrazioni estremamente basse.

### **3. OBIETTIVI STRATEGICI E PRIORITÀ PER L'ANNO 2020**

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

Con l'Accordo Stato/Regioni del 7 febbraio 2013 sono state approvate le "Linee guida per il funzionamento e miglioramento delle attività di controllo ufficiale del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria". Tale Accordo prevede che ciascuna autorità competente (AC) adegui il proprio funzionamento in coerenza con gli elementi di conformità previsti dal relativo Capitolo 1 (c.d. "Standard di funzionamento"), in modo che esse possano soddisfare i criteri di efficacia e imparzialità in un quadro di ricerca di efficienza e di miglioramento continuo da parte della Pubblica Amministrazione.

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

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

Anche per il 2020 appare pertanto indispensabile proseguire con la verifica delle evidenze oggettive previste dalla seconda fase, e porre in campo gli opportuni miglioramenti al fine di armonizzare il sistema sanitario allo standard ministeriale.

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

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

Le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/854/2004 e CE/882/2004, di cui all'Intesa S/R rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, prevedono che le Autorità Competenti Regioni e Province

Autonome elaborino e adottino i piani regionali di controllo. Seguendo i principi generali del Regolamento CE/178/2002, il Piano è stato redatto considerando tutte le fasi della catena di produzione alimentare come un unico processo partendo dalla produzione primaria, passando per la produzione di mangimi, arrivando alla vendita o somministrazione di alimenti al consumatore finale (-dal campo alla tavola-).

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

- numero e tipo di controlli predefiniti, previsti dalle Autorità Competenti sovraordinate e dalle norme, regolamenti e disposizioni;
- livello di rischio delle singole attività produttive o di uno stabilimento definito:
  - in relazione ai riscontri ottenuti durante le attività di controllo ufficiale;
  - in relazione alla posizione della tipologia del singolo OSA/OSM rispetto alla filiera di appartenenza (fattori di concentrazione, quali, ad es. le attività di macellazione);
  - in relazione alla necessità di definire le situazioni di rischio in rapporto a gruppi omogenei di OSA, mediante un campione rappresentativo di questi;
- qualsiasi altra situazione che possa indicare un incremento dei controlli.

Il campo di applicazione della linea guida in parola è circoscritto all'area degli alimenti, ma i principi in essa contenuti sono riferibili, in linea generale, anche all'area dei mangimi, della salute e del benessere animale, cioè a tutto il campo di applicazione dei Regolamenti comunitari

A livello regionale, le "Linee per la gestione del Servizio Sanitario Regionale per l'anno 2019", danno mandato alle Aziende Sanitarie di ottemperare alle indicazioni del Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare e Nutrizionale.

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

Nel capitolo 5.1 dedicato al Controllo Ufficiale dei Servizi Veterinari e nel capitolo 5.2 dedicato al Controllo ufficiale dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione SIAN sono indicate le modalità di recepimento delle LG, nelle more della prima attuazione di quanto disposto dal nuovo Regolamento UE 625/2017, che ha sostituito il Regolamento 882/2004 per quanto attiene ai controlli ufficiali.

## **AUDIT INTER E INTRAZIENDALI**

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

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

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

## **MALATTIA DI AUJESZKY**

Con decisione (UE) 2019/1970, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 307 del 28.11.2019, la Regione Friuli Venezia Giulia è stata riconosciuta indenne dalla Malattia di Aujeszky, di conseguenza è stata inserita nell'Allegato I alla Decisione comunitaria 2008/185/CE.

Pertanto, in considerazione di quanto sopra, le introduzioni di partite di suini nel territorio regionale provenienti da territori non ricompresi nell'Allegato I alla succitata decisione 2008/185/CE (attualmente, per il territorio nazionale, la provincia di Bolzano) devono avvenire nel rispetto delle condizioni supplementari previste dall'art. e della stessa decisione.

Nel 2020, ai fini del mantenimento dello status di Regione indenne, verrà attuato un monitoraggio al macello con il controllo di 5 soggetti per partita per tutte le partite di suini provenienti da fuori regione.

Saranno sottoposti inoltre a prelievo tutti gli animali controllati per trichinella nelle macellazione a domicilio (stagione 2020-2021).

## **PESTE SUINA AFRICANA**

La peste suina africana è una malattia virale dei suidi (suini e cinghiali) causata da un virus della famiglia Asfaviridae, genere Asfivirus, ad esito solitamente infausto, per la quale non esistono vaccini.

I segni tipici della peste suina africana sono sovrapponibili a quelli della peste suina classica e includono febbre, perdita di appetito, debolezza, aborti spontanei, emorragie interne. I ceppi più virulenti del virus sono generalmente letali (il decesso avviene entro 10 giorni dall'insorgenza dei primi sintomi). Gli animali infettati da ceppi meno aggressivi del virus della peste suina africana possono non mostrare i tipici segni clinici.

L'infezione può avvenire per contatto diretto con animali infetti, per ingestione di carni o prodotti a base di carne di animali infetti (per es. scarti di cucina) o per contatto indiretto.

Come noto, la PSA rappresenta uno dei maggiori rischi sanitari che minacciano il comparto suinicolo con conseguenze devastanti sul piano della mortalità e della morbilità.

Nell'Africa sub-sahariana la peste suina africana è endemica. Nel 2007 si sono verificati focolai infettivi in Georgia, Armenia, Azerbaigian nonché Russia europea, Ucraina e Bielorussia. Da questi paesi la malattia si è diffusa all'Unione europea: nel 2014 sono stati segnalati i primi casi in Lituania, Polonia, Lettonia ed Estonia; nel 2017 la malattia è stata segnalata in Repubblica Ceca e in Romania; nel 2018 è comparsa in Ungheria, Romania, Bulgaria e Belgio; nel 2019 in Slovacchia, Serbia e alle porte della Germania; nel 2020 in Grecia. In Italia è presente dal 1978 nella Regione Sardegna.

La corrente situazione epidemiologica nell'Est Europa, dove la malattia ha coinvolto sia i suini domestici che i cinghiali, rappresenta motivo di preoccupazione per l'Italia.

L'introduzione della PSA in Italia per contiguità da cinghiali infetti non appare probabile nel prossimo futuro visto che il "fronte endemico" non ha ancora coinvolto i paesi direttamente confinanti con l'Italia (es. Austria, Slovenia) che formano un cuscinetto di sicurezza. Il rischio più imminente appare legato al "fattore umano" a seguito di contatto diretto di alimenti/materiali contaminati veicolati da trasportatori, turisti, lavoratori stranieri, viaggiatori. Il Ministero della salute ha diramato il Piano di sorveglianza per Peste Suina Africana per l'anno 2020 che è stato inviato alla Commissione europea lo scorso maggio; tecnicamente il documento è già approvato manca però la comunicazione ufficiale.

I punti strategici del Piano sono contenuti nell'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome in materia di rafforzamento della sorveglianza e di riduzione del rischio per talune malattie animali siglato in data 25 luglio u.s.

L'obiettivo generale è proteggere il patrimonio suinicolo nazionale da eventuali incursioni del virus sul territorio continentale.

Gli obiettivi specifici sono il miglioramento del sistema nazionale di allerta precoce per la PSA, innalzamento del livello di sorveglianza passiva negli allevamenti e nei cinghiali, azioni di informazione e formazione degli stakeholders.

Tenuto conto del riconosciuto ruolo dei cinghiali nella propagazione della malattia, nel piano è prevista la possibilità di ricorrere ad iniziative per la riduzione numerica della popolazione di cinghiali, elaborate in base ad una valutazione del rischio di introduzione e diffusione della malattia, nonché in base a specifici criteri di azione che saranno nel caso implementati dalle Regioni e Province Autonome.

Ad ottobre 2019 la regione FVG ha emanato il decreto n. 2089/SPS, recante "*Misure di prevenzione da attuare lungo il confine italo-sloveno per ridurre il rischio di diffusione del virus della Peste Suina Africana nella popolazione di*

*cinghiali selvatici*" con il quale è stato disposto, nel territorio a 20 chilometri dal confine con la Slovenia, dalle Valli del Natisone a Basovizza, il prelievo di cinghiali senza limiti di capi, fino al raggiungimento di 250 femmine di età fertile. Le operazioni si sono concluse il 22 gennaio 2020.

## **CORSI DI FORMAZIONE**

I Reg. (UE) nn. 429/2016 e 625/2017 rappresentano i due capisaldi della futura attività di controllo ufficiale in merito alla sicurezza alimentare, alla sanità animale e benessere animale in tutte le sue articolazioni.

Il Reg. (UE) n. 625/2017 è entrato in vigore ad aprile 2017 e si applica dal 14 dicembre 2019. Tale regolamento concerne i controlli ufficiali effettuati per verificare la conformità alla normativa, emanata dall'UE o anche dagli Stati membri in applicazione della normativa dell'UE.

Le ispezioni riguardano tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di animali e merci interessati dalla legislazione alimentare, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti. In particolare, per quanto di interesse di questo corso:

- gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- l'emissione deliberata nell'ambiente di OGM a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;
- le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

Con riguardo agli aspetti operativi, il Regolamento prevede che le autorità competenti effettuino controlli ufficiali "a intervalli regolari", sulla base del rischio e con frequenza adeguata. La frequenza dei controlli ufficiali è stabilita dalle autorità competenti nazionali "tenendo conto della necessità che l'impegno nei controlli sia proporzionato al rischio e al livello di conformità previsto nelle diverse situazioni", comprese le eventuali violazioni della legislazione dell'UE che ricadono nell'oggetto della vigilanza.

Il Regolamento, inoltre, prevede che non siano "previsti preavvisi prima di eseguire controlli, a meno che ciò sia assolutamente necessario ai fini dell'esecuzione dei controlli".

Nel 2019 la Regione FVG ha formato tutto il personale deputato ai controlli ufficiali in materia di igiene e sicurezza alimentare, erogando il corso "I CONTROLLI UFFICIALI SECONDO I NUOVI REG. UE/625/2017 e REG. (UE) 429/2016", dove sono state approfondite le disposizioni previste per i seguenti settori:

- 1\_ i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
- 2\_ le prescrizioni in materia di salute animale, la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- 3\_ le prescrizioni in materia di benessere degli animali.

Il Reg. (UE) n. 429/2016 riguarda il grande capitolo delle malattie animali trasmissibili (Animal Health Law) e sarà applicabile dal 21 aprile 2021. Sarà il quadro giuridico generale di tutta la sanità animale. La normativa dell'Unione in materia di sanità animale si compone di una serie di atti che prima d'ora non erano stati raccolti e coordinati in un unico testo. A riunirli e coordinarli sarà proprio questo nuovo Regolamento. Abrogando decine di precedenti atti comunitari, il Reg. (UE) n. 429/2016 non a caso soprannominato "Legge di Sanità Animale" (Animal Health Law) riordina giuridicamente la materia della sanità animale: dal commercio intracomunitario, all'ingresso nell'Unione di animali e prodotti, dall'eradicazione delle malattie, ai controlli veterinari, passando per la notifica delle malattie fino ad arrivare al sostegno finanziario in relazione alle diverse specie animali. Il Regolamento 2016/429 offre per la prima volta un quadro legislativo generale, direttamente applicabile agli Stati Membri, la cui applicazione sarà graduale nell'arco di cinque anni.

Risulta, quindi, indispensabile che tutto il personale dei Servizi Veterinari incaricati in attività di ispezione, verifica, audit siano in grado di acquisire gli elementi essenziali per poter affrontare in modo aggiornato e uniforme i contenuti dei due regolamenti.

Al fine di approfondire ulteriormente le tematiche richiamate nei nuovi regolamenti, per il 2020 sono previsti i seguenti corsi:

- La tecnica di audit per la verifica della conformità nelle imprese del settore alimentare e mangimistico, ai sensi del Reg UE/625/2017.
- Interazione sinergica tra veterinari aziendali e veterinari ufficiali nella gestione degli allevamenti bovini.
- Approfondimenti sull'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 e del D.lgs. 231/2017

Nell'anno in corso dovrà essere completata la formazione propedeutica al Controllo Ufficiale nelle imprese iniziata nel 2019, al termine della quale è prevista la redazione di una procedura condivisa per le ispezioni.

Al fine di arrivare a suddetta procedura risulta indispensabile l'individuazione di un referente regionale e la costituzione di un gruppo di lavoro che si occupi anche di individuare i codici ATECO e di redigere una lista di riscontro per il controllo ufficiale, al fine di favorire la corretta e completa registrazione delle imprese a sistema (SICER) e predisporre entro il 2020 la base su cui dare evidenza dell'attività di controllo effettuata.

## **PER L'ANNO 2020 I SERVIZI VETERINARI ED I SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE PROGRAMMANO ATTIVITÀ FINALIZZATE A:**

**A)** Il nuovo Piano nazionale della prevenzione 2020 -2025, di durata quinquennale, delinea un sistema di azioni di promozione della salute e di prevenzione, che accompagnano il cittadino in tutte le fasi della vita, nei luoghi di vita e di lavoro. Tale scelta strategica va ricondotta alla convinzione, suffragata da numerosi elementi della letteratura scientifica di settore, che un investimento in interventi di prevenzione, costituisce una scelta vincente, capace di contribuire a garantire, nel medio e lungo periodo, la sostenibilità del Sistema sanitario nazionale e regionale. La regione Friuli Venezia Giulia ha il compito di elaborare, tenendo conto della realtà territoriale, il nuovo Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2020 -2025, di individuare le azioni di prevenzione, i sistemi di monitoraggio in linea con le indicazioni nazionali e di mantenere le azioni strategiche previste e monitorate nel precedente PRP.

**B) Raggiungere gli obiettivi previsti dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario regionale 2020" (DGR 2195 dd. 20 dicembre 2019 "Linee annuali per la gestione del SSR per l'anno 2020 - approvazione definitiva).**

Per il Servizio Sanitario Regionale, l'anno 2018 si è concluso con l'adozione della legge regionale n. 27 dd. 17.12.2018 di modifica della legge regionale n. 17 del 16 ottobre 2014 "Riordino dell'assetto istituzionale e organizzativo del Servizio sanitario regionale e norme in materia di programmazione sanitaria e sociosanitaria" che ha determinato la ridefinizione dell'assetto del SSR nei seguenti Aziende/Enti:

- Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC);
- Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASU GI);
- Azienda Sanitaria Friuli Occidentale (AS FO);
- I.R.C.C.S Burlo Garofolo; - I.R.C.C.S Centro di Riferimento Oncologico;
- Azienda regionale di coordinamento per la salute (ARCS).

### **Linea 3.2.9. Miglioramento dei sistemi informativi e di sorveglianza (Programma XI PRP)**

La sorveglianza è riconosciuta quale funzione essenziale dei sistemi sanitari e come tale va espletata a tutti i livelli di governo, anche sviluppando e adottando strumenti atti alla rilevazione delle differenze di genere.

Anche nel 2020, quindi, saranno sviluppati e mantenuti i sistemi di sorveglianza nella rete della sanità pubblica regionale.

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

**Linea 3.2.10. Ambiente e salute, facilitare una migliore qualità dell'ambiente e del territorio, secondo il modello della salute in tutte le politiche (Programma XII PRP) —SIAN**

Il 2020 sarà un anno di revisione organizzativa anche in questo campo (nuove Aziende Sanitarie, rifondazione del c.d. Osservatorio Ambiente Salute, definizione di competenze tra DCS e ARCS) per cui in questa sede ci si limita a definire la prosecuzione di obiettivi/attività da consolidare, come la partecipazione al "Gruppo Tecnico inter-istituzionale per la tutela della salute da rischi ambientali" o il supporto ad Enti e Comuni nelle procedure/programmi di pianificazione territoriale per promuovere lo sviluppo di un ambiente favorevole alla promozione della salute e dell'attività fisica e alla sicurezza stradale

10.10.2:

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

10.9.1:

- realizzare un corso di formazione a valenza regionale con la condivisione e il contributo di tutte le Aziende Sanitarie, quale esito del percorso di redazione delle linee guida per la formulazione dei capitolati d'appalto per la ristorazione collettiva, con il coinvolgimento dei diversi stakeholder. Tale previsione soddisferà anche gli impegni relativi a percorsi formativi e accordi pianificati per gli altri obiettivi di questo programma: favorire il consumo di frutta e verdura e prodotti preferibilmente tipici e a filiera corta; corretta applicazione del Reg. CE 1169/2011 sull'etichettatura, con particolare riguardo agli aspetti relativi agli allergeni e alle etichette nutrizionali; riduzione dell'utilizzo del sale, preferendo quello iodato.

**Linea 3.2.11. Miglioramento della sorveglianza e prevenzione delle malattie infettive, inclusa la resistenza antimicrobica e Piano nazionale di contrasto alle resistenze antimicrobiche 2017-2020 (PNCAR).**

A livello globale le malattie infettive continuano ad essere una delle più rilevanti cause di malattia, disabilità e morte con emergenza/riemergenza di agenti infettivi, zoonosi (alimentari e non), malattie trasmesse da vettori. Il fenomeno dell'antibiotico-resistenza è un'emergenza di sanità pubblica ed è auspicabile che grazie al PNCAR siano attuate azioni di contrasto.

Monitorare il consumo di antibiotici in ambito ospedaliero e territoriale in ambito umano e veterinario (One Health) sarà un obiettivo strategico del Ministero salute nel Piano Nazionale di Prevenzione 2020-2024. La specifica Linea strategica di intervento: "Interventi per promuovere l'uso appropriato di antibiotici in ambito veterinario individua il seguente obiettivo:

- ✓ "Utilizzando come strumento di verifica la check-list di farmacovigilanza, le ASL promuovono iniziative mirate perché in 5 anni nel campione sottoposto a controllo ufficiale si rilevi che almeno il 70% di allevamenti aderiscono alle indicazioni sull'utilizzo degli antimicrobici secondo le linee guida".
- ✓ Raggiungimento degli obiettivi di riduzione (globali e per specifiche classi di antibiotici) del consumo di antibiotici previsti dal PNCAR in ambito umano. In ambito Veterinario, in assenza del dato del consumo effettivo precedente il 2019, verrà valutato negativamente lo scostamento superiore al dato medio di consumo nazionale

Di seguito si indicano gli specifici obiettivi aziendali proposti per l'anno 2020 con il relativo risultato atteso.

Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza Ricetta Veterinaria Elettronica (SINF-RE) :  
mantenimento funzionalità sistema informativo

### **Linea 3.2.12. Alimentazione e salute: promozione di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile**

- Prosegue l'impegno nel favorire il mantenimento di un buono stato di salute per tutte le persone lungo tutto il corso dell'esistenza, prevenendo l'insorgenza di MCNT attraverso la protezione, promozione e sostegno dell'allattamento al seno, migliorando le abitudini alimentari di piccoli, giovani, adulti e anziani, con particolare attenzione alle fasce più vulnerabili e ai soggetti intolleranti e allergici. Proseguirà quindi la formazione specifica degli operatori sanitari dedicati a sostegno dell'allattamento al seno.
- Come per il 2019 le linee di gestione danno mandato alle Aziende, attraverso i SIAN, di partecipare alla stesura del 10% dei capitolati d'appalto di PA e Enti in corso nel 2020 (secondo la mappatura effettuata nel 2016, tenuta aggiornata nel corso degli anni successivi), favorendo l'applicazione delle linee guida regionali, e nello specifico di promuovere il maggior consumo di frutta e verdura, la diminuzione del consumo di sale, utilizzando quello iodato, l'utilizzo di prodotti tipici e a filiera corta.
- La rilevazione della presenza del sale iodato in occasione dei controlli svolti negli esercizi di vendita e nelle imprese di ristorazione collettiva e il monitoraggio della promozione del sale iodato non sono state ricomprese nelle Linee di gestione regionali 2020 ma, considerato che la bozza del PSN 2020-2025 riporta: "Implementazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti (...) per il controllo della disponibilità di sale iodato punti vendita e ristorazione collettiva", si ritiene debba essere mantenuto l'indicatore del 70% già individuato dal PRISAN 2019, inserendo nel programma SICER i dati dei controlli ufficiali.

### **Linea 3.2.13. Sicurezza alimentare e di salute e benessere animale**

Le linee di gestione per il SSR così recitano:

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

- ottemperare alle indicazioni del Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare;
- consolidare, con maggiori e capillari interventi sul territorio, la fase sperimentale del progetto Piccole Produzioni Locali;
- programmare ed effettuare le attività di audit previste;
- potenziare la funzionalità del sistema informativo SICER per l'Area dell'Igiene e Sicurezza Alimentare degli Alimenti di origine animale (Area B).

## **CONTROLLI CONGIUNTI**

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

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

Per favorire tale integrazione si deve privilegiare l'attività ispettive e di controllo congiunte tra Servizi Veterinari e SIAN, ciascuno per le proprie competenze, in alcune tipologie di attività a carattere misto: l'ispezione di almeno il

25% delle nuove imprese, a discrezione dell'Azienda Sanitaria e sulla base della valutazione del rischio, e del 25% di quelle già registrate come ipermercati, supermercati, discount (GDO) ed estratte dal pool del SIAN.

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

#### 4. CARATTERISTICHE DEL PIANO REGIONALE

Il **Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2020** definisce alcuni elementi utili all'espletamento dei controlli ufficiali, fra i quali l'individuazione di:

- autorità competenti: definizione e compiti;
- punti di contatto delle Aziende Sanitarie e dei Laboratori ufficiali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale);
- unità organizzative e risorse umane adibite al controllo ufficiale nella Regione Friuli Venezia Giulia;
- dati regionali 2019 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 2020:

- 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

L'art. 12 della Legge di delegazione europea 2018 (L. 117 del 4 ottobre 2019), individua nel Ministero della Salute l'Organismo unico per il coordinamento del PCNP, in attuazione del regolamento 2017/625.

La citata legge di delegazione europea, L. 117/2019 prevede, altresì, una specifica delega al Ministero della Salute per modificare entro 12 mesi il decreto legislativo n. 193/2007 nel quale sono designate le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare.

In **Italia**, ferma restando la competenza di altre Autorità che concorrono alla sicurezza alimentare secondo la normativa specifica vigente, le **Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare sono:**

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

In linea generale, alle Autorità Competenti spettano i compiti previsti dalle "**Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004**", ratificate con Intesa S/R rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016.

## Interventi congiunti tra Autorità Ufficiali

Al fine di raggiungere gli obiettivi strategici di cooperazione e collaborazione 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 promuovendo l'attivazione di tavoli tecnici di confronto volti a definire specifici piani congiunti di intervento, che potranno integrare il documento di Programmazione annuale.

La Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità promuove accordi e convenzioni con dette Autorità, affinché sia favorita una sinergia tra Autorità ufficiali, lasciando la facoltà di concordare gli interventi congiunti alle Aziende sanitarie del territorio, conformemente ai carichi di lavoro e all'attività già programmata.

In particolare, la vigilanza e il controllo sui prodotti della pesca sono svolti nell'ambito delle rispettive competenze dalle Aziende Sanitarie territorialmente competenti, dall'autorità marittima e dagli altri agenti di polizia giudiziaria, ferme restando le funzioni di direzione a cura della Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità.

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

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

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

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

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

### Punti di contatto 2020

ENTE –punti di contatto	SERVIZIO	INDIRIZZO	RECAPITI
<b>AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA "GIULIANO- ISONTINA"</b>  <b>ASU GI</b>  <b>asugi@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Complessa Igiene alimenti e nutrizione	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 3483959199 e-mail: <a href="mailto:riccardo.tominz@asugi.sanita.fvg.it">riccardo.tominz@asugi.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Complessa "Sanità Pubblica Veterinaria"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997505 Fax 040/3997508 e-mail: <a href="mailto:corrado.abatangelo@asuigi.sanita.fvg.it">corrado.abatangelo@asuigi.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:segr.veterinario@asuigi.sanita.fvg.it">segr.veterinario@asuigi.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Semplice "Sanità Animale, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	via de' Ralli, 3 34128 TRIESTE	Tel. 040/3997506 Fax 040/3997508 e-mail: <a href="mailto:segr.veterinario@asuigi.sanita.fvg.it">segr.veterinario@asuigi.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:massimo.erario@asuigi.sanita.fvg.it">massimo.erario@asuigi.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Complessa " Igiene degli alimenti di origine animale"	via de' Ralli, 3 TRIESTE V.V veneto, 169 GORIZIA	Tel. 040/3997505 0481/592813 e-mail: <a href="mailto:paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it">paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:segr.veterinario@asuigsanita.fvg.it">segr.veterinario@asuigsanita.fvg.it</a>

ENTE –punti di contatto	SERVIZIO	INDIRIZZO	RECAPITI
<b>AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA "FRIULI CENTRALE"</b>  <b>ASU FC</b>  <b>asufc@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione	via Chiusaforte, 2 33100 UDINE	Tel. 0432/553222 e-mail <a href="mailto:aldo.savoia@asuud.sanita.fvg.it">aldo.savoia@asuud.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa "Sanità animale"	via Chiusaforte, 2 33100 UDINE	Tel. 347 6834173 <a href="mailto:giampaolo.baracetti@asufc.sanita.fvg.it">giampaolo.baracetti@asufc.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione, trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati"	via Chiusaforte, 2 33100 Udine	Tel. 3357991171 e-mail: <a href="mailto:vete@asufc.sanita.fvg.it">vete@asufc.sanita.fvg.it</a> <a href="mailto:ivonne.caliz@asufc.sanita.fvg.it">ivonne.caliz@asufc.sanita.fvg.it</a>
	Struttura Operativa Complessa "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	via Chiusaforte, 2 33100 UDINE	Tel 3355285298 e-mail : <a href="mailto:andrea.peresson@asufc.sanita.fvg.it">andrea.peresson@asufc.sanita.fvg.it</a> .
<b>AZIENDA SANITARIA "FRIULI OCCIDENTALE"</b>  <b>AS FO</b> <b>asfo.protgen@certsanita.fvg.it</b>	Struttura Semplice Igiene Alimenti e Nutrizione	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 0434/369818 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:fabio.debattisti@aas5.sanita.fvg.it">fabio.debattisti@aas5.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Sanità Animale"	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004624 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:marta.dalcin@asfo.sanita.fvg.it">marta.dalcin@asfo.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari - Area Funzionale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati."	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004630 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:daniele.sisto@asfo.sanita.fvg.it">daniele.sisto@asfo.sanita.fvg.it</a>
	Servizi Veterinari – Area Funzionale "Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche"	via della Vecchia Ceramica, 1 33170 PORDENONE	Tel. 3281004662 Fax 0434/369832 e-mail: <a href="mailto:franco.pinardi@asfo.sanita.fvg.it">franco.pinardi@asfo.sanita.fvg.it</a>

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

### Laboratori incaricati dell'analisi dei campioni ufficiali

ENTE	INDIRIZZO	RECAPITI
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Sede Centrale	viale dell'Università, 10 35020 LEGNARO (PD)	Tel.: 049 8084391 - 049 8084211 e-mail: <a href="mailto:dirsan@izsvenezie.it">dirsan@izsvenezie.it</a>
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: <a href="mailto:segr.pn@izsvenezie.it">segr.pn@izsvenezie.it</a> ;
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: <a href="mailto:at4ud@izsvenezie.it">at4ud@izsvenezie.it</a>
Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente SOC Laboratorio	via Colugna, 42 33100 UDINE	Tel: 0432/1918112 Fax: 0432/1918134 e-mail: <a href="mailto:lab.ud@arpa.fvg.it">lab.ud@arpa.fvg.it</a> ; <a href="mailto:stefano.demartin@arpa.fvg.it">stefano.demartin@arpa.fvg.it</a> PEC: <a href="mailto:arpa.ud@certregione.it">arpa.ud@certregione.it</a>
Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Direzione Tecnico Scientifica SOS Centro Regionale per la Radioprotezione	via Colugna, 42 33100 UDINE	Tel: 0432/1918117 Fax: 0432/1918136 e-mail: <a href="mailto:fisica.ambientale@arpa.fvg.it">fisica.ambientale@arpa.fvg.it</a> ; <a href="mailto:concettina.giovani@arpa.fvg.it">concettina.giovani@arpa.fvg.it</a> PEC: <a href="mailto:arpa.ud@certregione.it">arpa.ud@certregione.it</a>

Scheda rilevazione unità organizzative e risorse umane - anno 2019

Authority	N. of organisational unit			Human resources (nr)												Human resources (full time equivalent)							
				Staff with university degree						Other						Staff with university degree				Other			
	Veterinarians			Other fields			Auxiliaries/technicians			Administrative staff			Veterinarians		Other fields		Auxiliaries/technicians		Administrative staff				
	centrale	periferiche	totale	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 <sup>(a)</sup>	1	1	2	6	3	1	1	2							9		3						
ASUI TS SV (A)		2		3	2				2						5				2			1	
ASL SV (A) AAS2		1		6					3						6				3			2	
ASL SV (A) AAS3		4		8					5			3	1		8				5			4	
ASUI UD SV (A)		3		8					1			2			8				1			1,7	
ASL SV (A) AAS5		11		12	1										13								
ASUI TS SV (B)		1		3					1			1			3				1			1	
ASL SV (B) AAS2		2		6	1										7								
ASL SV (B) AAS3		4		11					5			3	1		11				5			4	
ASUI UD SV (B)		1		4					2	1		1			4				2,7			1,3	
ASL SV (B) AAS5		6		6											6								
ASL SV (C) AAS3		3		3	1				5			3	1		4				5			4	
ASL SV (C) AAS5		1		2	1										3								
ASUI TS SV	1	2	3	6	2				3			2			8				3			3	
ASL SV AAS2	2	3	5	12	1				3			2			13				3			2	
ASL SV AAS3	1	4	5	22	1				5			3			23				5			4	
ASUI UD SV	1	4	5	12					3	1		3			12				3,7			3	
ASL SV AAS5	1	8	9	20	2										22								
ASL SV totale FVG	6	21	27	72	6				14	1		10			78				14,7			12	
ASUI TS SIAN	1	1	2				2		6			2					1,8		6			1	
AAS2 SIAN	1	1	2				2		15								1,5		15				
AAS3 SIAN	1	2	3				1		6								0,5		6			1,5	
ASUI UD SIAN	1						1	1	7				1				1,5		7			1	
AAS5 SIAN		5	5				2	1	11				1				2,5		10			0,5	
SIAN totale FVG	4	9	12				8	2	45			2	2				7,8		44			4	
IZS VE <sup>FVG</sup>	1	2	3	5					11	1	1	4			6				12	0,8		4	
ARPA <sup>FVG</sup>		2	2				5		17			3					5		17			3	

#### 4.4 Dati regionali 2020

##### **SERVIZI VETERINARI**

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

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

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

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

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

<b>TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO</b>	<b>NUMERO TOTALE DI STABILIMENTI</b>	<b>RISCHIO BASSO</b>	<b>RISCHIO MEDIO</b>	<b>RISCHIO ELEVATO</b>
SEZIONE 0 Deposito frigorifero e impianti di riconfezionamento	<b>27</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>2</b>
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	<b>37</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>4</b>
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata	<b>2</b>	<b>2</b>		
SEZIONE IV Carne di selvaggina cacciata				
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni di carne e CSM	<b>3</b>		<b>3</b>	
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	<b>70</b>	<b>42</b>	<b>21</b>	<b>7</b>
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
SEZIONE VIII Prodotti ittici	<b>24</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	<b>56</b>	<b>18</b>	<b>33</b>	<b>5</b>
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache				
SEZIONE XII Grassi fusi animali e ciccioli				
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	<b>3</b>	<b>3</b>		
SEZIONE XIV Gelatine	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>TOTALI</b>	<b>243</b>	<b>115</b>	<b>104</b>	<b>24</b>

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

<b>TIPOLOGIA STABILIMENTO RICONOSCIUTO</b>	<b>NUMERO DI STABILIMENTI AUDITATI nel 2019</b>	<b>RISCHIO BASSO</b>	<b>RISCHIO MEDIO</b>	<b>RISCHIO ALTO</b>
SEZIONE o Deposito frigorifero e impianti di ri-confezionamento	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
SEZIONE I Carne di ungulati domestici	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
SEZIONE II Carne di pollame e lagomorfi	<b>1</b>		<b>1</b>	
SEZIONE III Carne di selvaggina allevata				
SEZIONE IV Carne di selvaggina cacciata				
SEZIONE V Carne macinata, preparazioni a base di carne e CSM	<b>1</b>			<b>1</b>
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi				
SEZIONE VIII Prodotti ittici	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
SEZIONE IX Latte crudo e latticini	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	<b>1</b>	<b>1</b>		
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache				
SEZIONE XII Grassi fusi animali e ciccioli				
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini tratti				
<b>TOTALI</b>	<b>65</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>13</b>

Per quanto concerne le **attività di controllo ufficiale**, il prospetto riporta il registro delle attività ispettive e di audit su stabilimenti alimentari, come effettuate dai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie della Regione FVG nell'anno 2019 (dati ricavato dall' Allegato 9 delle LLG 882\_852/2004, di cui all'Intesa S/R rep.atti n.212/CSR del 10 novembre 2016).

<b>Azienda Sanitaria</b>	<b>Numero Stabilimenti</b>	<b>Numero Stabilimenti Ispezionati</b>	<b>Numero Ispezioni</b>	<b>Numero Ispezioni con non conformità</b>	<b>Numero Stabilimenti Auditati</b>	<b>Numero Audit</b>	<b>Numero Audit con non conformità</b>
ASUI TS	321	37	94	23	2	2	2
AAS2	697	141	304	58	14	14	14
AAS3	431	205	472	118	34	48	30
ASUI UD	352	114	221	58	15	15	11
AAS5	403	102	189	22	14	14	5
<b>TOTALI</b>	<b>2204</b>	<b>599</b>	<b>1280</b>	<b>279</b>	<b>79</b>	<b>93</b>	<b>62</b>

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

**Per il 2020 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 DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

### **-SIAN-**

Complessivamente in Regione risultano attive 18674 imprese alimentari.

Nella tabella seguente è rappresentata l'attività ispettiva condotta nel 2018 dai servizi SIAN (dati rilevati secondo le indicazioni dell'allegato 9 delle LLG 882\_852/2004 , di cui all'Intesa S/R rep. atti n.212/CSR del 10 novembre 2016).

Azienda Sanitaria	Numero di stabilimenti	Attività ispettiva			Attività di audit		
		Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità	Numero di stabilimenti auditati	Numero di audit	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità
ASUTS	3370	323	388	210	1	1	0
AAS 2	4389	655	698	217	6	6	4
AAS 3	2921	225	258	123	6	6	4
ASUIUD	3865	544	548	339	6	6	6
AAS 5	4129	897	912	555	6	6	2
<b>TOTALE</b>	<b>18674</b>	<b>2644</b>	<b>2804</b>	<b>1444</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>16</b>

A livello regionale nel 2019 sono state controllate 2644 unità sul totale delle imprese attive presenti sul territorio. Sono state condotte complessivamente 2804 ispezioni. Per 1444 stabilimenti è stata emessa almeno una relazione di non conformità.

#### 4.5 Attività di formazione

Il REG 625/2017/CE prevede, per il personale che esegue controlli ufficiali, una formazione obbligatoria, adeguata e tale da consentire di espletare i propri compiti con competenza e di svolgere i controlli ufficiali in modo coerente. Le Aziende Sanitarie regionali da sempre pongono in atto iniziative di formazione e aggiornamento rivolte agli operatori addetti al controllo ufficiale nell'ambito della sicurezza alimentare in modo da favorire modalità operative coerenti con i criteri previsti dalla legislazione comunitaria. Di seguito si elencano alcuni dei corsi organizzati dalle Aziende sanitarie (Servizi Veterinari e Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) nel corso dell'anno 2019.

#### Servizi Veterinari

Aziende per l'Assistenza Sanitaria	Denominazione modulo formativo	n. soggetti destinatari formazione per tutte le edizioni	Tipologia partecipanti	n. ore per modulo	Numero edizioni
<b>A.A.S. 3 Alto Friuli- Collinare- medio Friuli"</b>	Sanzioni amministrative – procedure ed indicazioni operative	30	Veterinari, Tecnici della Prevenzioni, Amministrativi	8	1
<b>ASUI UD "Udine"</b>	Aggiornamento in Sicurezza Alimentare (FSC formazione sul campo in itinere)	8	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Medico di Igiene	20	1
	Insieme per un'alimentazione sana, sicura e consapevole	35	Tutte le qualifiche, sanitarie e non	12	1
	La malnutrizione nel paziente ospedalizzato	180	Tutte le qualifiche, sanitarie e non	3	2

<b>Regione FVG Servizio sanità Pubblica veterinaria</b>	Reg. (CE) 1069/2009 - I sottoprodotti di origine animale, i prodotti derivati. Il controllo ufficiale del settore	32	Medici Veterinari, Tecnici della prevenzione	8	1
	I controlli ufficiali secondo i nuovi Reg. UE 625/2017 e Reg. UE 429/2016	188	medici veterinari, medici, biologi, tecnici della prevenzione, personale amministrativo	15	4
	La tutela del sistema di indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) secondo il Reg. UE 625/2017	97	medici veterinari, medici, biologi, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, farmacisti, chimici, personale amministrativo	7	1
	Aggiornamenti sul sistema informatico veterinario (FVG)	16	Medici veterinari; biologi; chimici; tecnici della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro e operatori tecnici e amministrativi adibiti all'utilizzo dell'applicativo	4	1
	Sicurezza alimentare dei prodotti tipici delle malghe	81	Operatori delle malghe	8	1
	IL CACCIATORE FORMATO FVG ai sensi dell'allegato III sezione IV del Reg. (CE) 853/2004 Decreto 820/SPSV-2014 FVG e s.m.i.	31	Cacciatori del FVG	16	1
	CLASSYFARM taglio coda", per allevatori di suini ai sensi del art. 5 comma 2 del d. l.vo 7 luglio 2011, n.122 che stabilisce le norme di protezione dei suini	100	Allevatori	4	1

Aziende per l'Assistenza Sanitaria	Denominazione modulo formativo	n. soggetti destinatari formazione per tutte le edizioni	Tipologia partecipanti	n. ore per modulo	Numero edizioni
<b>A.S.U.I. TS</b>	Alimenta la Salute nella Prima Infanzia	32	Medico (pediatra, ginecologo, nutrizionista, igienista), farmacista, biologo, chimico, assistente sanitario, dietista, ostetrico, infermiere, tecnico della prevenzione	4	1
	Alimenta la Salute 1	128	tutte le professioni sanitarie	16	4
	Alimenta la salute 2	64	tutte le professioni sanitarie	16	2
	Celiachia, intolleranze alimentari e Reg. (UE) 1169/11	55	Medico (ematologia, gastroenterologia, igiene alimenti e nutrizione, igiene, epidemiologia e sanità pubblica, medicina generale, malattie metaboliche e diabetologia), veterinario, biologo, assistente sanitario, dietista, tecnico della prevenzione, Addetti alla ristorazione pubblica collettiva.	4	1
	I provvedimenti amm. Di competenza del DIP e gli adempimenti normativi correlati (GDPR, normativa anticorruzione, digitalizzazione)	38	Medico chirurgo, medico veterinario, tecnico della prevenzione, biologo	12	1
	Campionamento, analisi e gestione del dato analitico: la qualità del dato di laboratorio	39	Medico chirurgo, medico veterinario, tecnico della prevenzione, biologo	8,5	1
<b>A.A.S. 2 "Bassa Friulana-Isontina"</b>	Analisi delle problematiche connesse al controllo ufficiale. Formazione sul campo	15	Tecnici della Prevenzione 12	14	1
	Corso di formazione Nazionale per Team Leader per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) nella filiera idro-potabile accreditato AAS_19048_	30	Biologo, chimico, tecnico della prevenzione	27,45	1
	Dalle linee guida dell'Istituto Superiore di Sanità, all'implementazione di nuovi modelli regionali Accreditato AAS2_19218	31	Medico igienista, biologo, chimico, fisico, tecnico della prevenzione	10,05	1
<b>A.A.S. 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli"</b>	////	////	////	////	////
<b>A.S.U.I. UD</b>	Insieme per un'alimentazione sana, sicura e sostenibile accreditato ASUIUD_19304	30	Tutte le professioni	12,5	2

	Aggiornamento in sicurezza alimentare Accreditato ASUIUD_19181	9	FSC – 2 Medici e 7 Tecnici della prevenzione	7	1
<b>A.A.S. 5 "Friuli Occidentale"</b>	I MOCA nelle modalità operative del controllo ufficiale	40	Medico, medicoVeterinario, biologo, tecnico della prevenzione	16	1

## 5. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

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

### 5.1 Programma dei Servizi Veterinari

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

#### ➤ **MANGIMI**

- ☞ Mangimi.

#### ➤ **SANITÀ ANIMALE**

- ☞ Riproduzione animale.
- ☞ Malattie infettive.
- ☞ Anagrafe zootecnica.
- ☞ Farmaco veterinario.
- ☞ Produzione primaria.

#### ➤ **BENESSERE ANIMALE**

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

#### ➤ **ALIMENTI**

- ☞ Sicurezza Alimentare e Igiene dei prodotti di origine animale.

#### ➤ **ATTIVITÀ A CARATTERE TRASVERSALE**

- ☞ Sottoprodotti.
- ☞ Zoonosi.

## MANGIMI

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti l'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2018-2020, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 0029279-19/12/2017-DGSAF-MDS-P e alla sua applicazione regionale, trasmessa con nota prot. 0004095/P dd. 13.02.2020..

## SANITA' ANIMALE

### 🔗 RIPRODUZIONE ANIMALE

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

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

## 🔗 MALATTIE INFETTIVE

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

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

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

<b>Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale</b>	
<b>Bovini</b>	
Tubercolosi bovina (TBC)	Come da decreto n. 236/ SPS d.d. 04/02/2020 e nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
Brucellosi bovina (BRC)	Come da decreto n. 236/ SPS d.d. 04/02/2020 e nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
Leucosi bovina enzootica (LEB)	Come da decreto n. 236/ SPS d.d. 04/02/2020 e nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
Encefalopatia spongiforme bovina (BSE)	Reg. CE/999/2001 e succ. modifiche e integrazioni
Rinotracheite infettiva (IBR)	DGR n. 1308 d.d. 03/07/2008 come modificata da DGR n. 258 d.d. 17/02/2011, DGR n. 373 d.d. 14/03/2013, DGR n. 312 d.d. 21/02/2014 e nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
Diarrea Virale bovina-Malattia delle mucose (BVD-MD)	Come da decreto n. 15/ SPS d.d. 13/01/2020
Blue Tongue (BT)	Reg. (CE) n. 1266/07, dispositivo dirigenziale del Ministero della Salute DGSAF prot n. 17522 del 26/06/2019 e note prot n. 0020176-23_07_2019-DGSAF-MDS-P e 0015252/P dd. 26.07.2019
Paratubercolosi	DGR n. 916 del 15.05.2015 e nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
<b>Suini</b>	
Malattia Vescicolare suina (MVS), Peste Suina classica (PSC)	Come da nota ministeriale prot. n. 0001663-24/01/2020-DGSAF-MDS-P e nota prot. n. 0003224/P dd. 03.02.2020
Aujeszky	Come da nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
Peste Suina Africana	Come da nota ministeriale prot. n. 0001180-21/01/2020-DGSAF-MDS-P

<b>Ovi-caprini</b>	
Brucellosi ovi-caprina (BRC ovi-caprina)	Come da decreto n. 236/ SPS d.d. 04/02/2020 e nota prot. n 0004009/ dd. 12.02.2020
Scrapie	Come da decreto n. 952 d.d. 26/07/2017 e nota 25905/P dd. 31.12.2019
<b>Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione – Sanità animale</b>	
<b>Volatili</b>	
Influenza aviaria	Come da nota ministeriale prot. n. 0000432-10/01/2020-DGSAF-MDS-P
Salmonellosi : - ovaiole; - broiler; - riproduttori Gallus gallus - tacchini da ingrasso e da riproduzione	Come da PNCS 2019-2021 trasmesso con nota ministeriale prot. 0004848-21/02/2019-DGSAF-MDS-P
<b>Cavalli</b>	
Anemia infettiva equina	D.M. 02/02/2016, nota ministeriale prot. DGSAF/ 19423-P d.d.11/08/2016 e nota regionale prot. n 16741/P del 17/10/2016
West NileDiseas –WND-	Con modalità che verranno comunicate
Arterite virale equina	(stalloni) O.M. 13/01/94, pubblicata in G.U. n. 12 d.d. 17/01/94;

## ANAGRAFE ZOOTECNICA

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

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

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

Bovini

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

Ovini e caprini

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

Equidi

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

Suini

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

Avicoli

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

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

Apicoltura

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

Acquacoltura

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

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

## FARMACO VETERINARIO

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

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

Si ricorda che i controlli per la farmacovigilanza sono finalizzati:

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

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

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

\*Controlli stabiliti dalla Commissione di controllo delle farmacie.

## 🔗 PRODUZIONE PRIMARIA

### PRODUZIONE DEL LATTE

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

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

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

Categoria allevamento	Controlli	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Bufalini</b>	25% o quadriennale	Come da PNR 2020
<b>Ovicaprini</b>	25% o quadriennale	Come da PNR 2020
<b>Bovini con vendita diretta latte crudo</b>	100%	Come da PNR 2020
<b>Bovini Con consistenza 1-50 capi</b>	5%	Come da PNR 2020
<b>Bovini Con consistenza 50 – 150 capi</b>	10%	Come da PNR 2020
<b>Bovini Con consistenza &gt;150 capi</b>	20%	Come da PNR 2020

***N.B. Priorità per le imprese mai controllate o non controllate nell'anno precedente o con non conformità pregresse. Eventuali sopralluoghi effettuati nel corso delle verifiche a seguito delle non conformità per carica batterica e cellule somatiche rimpiazzeranno quelli programmati per la medesima tipologia di allevamento.***

***Le ispezioni per la verifica dei requisiti strutturali, funzionali, gestionali (buone pratiche), per le verifiche pre-operative (mungitura) in allevamento saranno accompagnate dalla compilazione della check list (allegato 13) del Decreto (FVG) del 05/08/2016 n° 989 e successive modifiche ed integrazioni.***

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

## PRODUZIONE DI UOVA

Categoria allevamento	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Allevamenti galline ovaiole</b> con esclusione degli allevamenti per autoconsumo e per esclusiva cessione al consumatore finale o dettagliante locale	100 % allevamenti	come da PNR 2020

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

## PRODUZIONE DI MIELE

Categoria allevamento	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Produttori miele</b>	5% produttori (Reg. CE/852/2004)	come da PNR 2020

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

## PRODUZIONE ITTICA

### Acquacoltura

Categoria	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Allevamenti</b> con priorità per quelli mai controllati o con non conformità pregresse	10 %	Come da PNR 2020, da D.lgs 148/2008 e nota prot. SEVE/0001064/PEC dd. 17.01.2020

**N.B.**

- 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.**
- Nel 2019 si dovrà verificare che tutti gli allevamenti siano stati riconosciuti o registrati in ottemperanza al D.L.vo 148/2008, con relativo inserimento dei dati in BDN.**

### Molluschicoltura

Attività	Controlli ufficiali	
	Ispezioni	Campionamenti
<b>Allevamenti</b>	5%	come da DGR MBV n. 816/2016, e succ. da D.L.vo 148/2008 e

		disposizioni regionali
--	--	------------------------

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

2. **Nel 2019 si dovrà verificare che tutti gli allevamenti siano stati riconosciuti o registrati in ottemperanza al D.L.vo 148/2008, con relativo inserimento dei dati in BDN.**

## BENESSERE ANIMALE

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

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

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

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

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

### 🐾 CONTROLLI BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

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

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

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

#### **🐾 PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO**

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

#### **ALIMENTI**

#### **🐾 SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

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

**Frequenza minima dei controlli**

**MACELLI**

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

Resta inteso che deve essere garantita la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, alle condizioni riportate nell' art. 13 del Regolamento UE/625/2017.

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

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

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE o</b> <b>Attività generali</b>	Deposito frigorifero autonomo	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
	Impianto autonomo di riconfezionamento	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
	Mercato all'ingrosso	<b>basso</b>	1 controllo ogni 3 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>medio</b>	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento	Il 33% sono audit
		<b>elevato</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 33% sono audit
<b>SEZIONE I</b> <b>Carne di ungulati domestici</b>	Macello E comunque l'ispezione va prevista ad ogni seduta di macellazione	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE II</b> <b>Carne di pollame e lagomorfi</b>	Macello E comunque l'ispezione va prevista ad ogni seduta di macellazione	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE III</b>  <b>Carne di selvaggina allevata</b>	<b>Macello</b> E comunque l'ispezione va prevista ad ogni seduta di macellazione	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE IV</b>  <b>Carne di selvaggina cacciata</b>	Centro di lavorazione selvaggina	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Laboratori di sezionamento	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE V</b>  <b>Carne macinata, preparazioni di carne e carne separata meccanicamente</b>	Carni macinate	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Preparazioni di carne	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Carne separata meccanicamente	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE VI</b>  <b>Prodotti a base di carne</b>	Stabilimento di lavorazione***	<b>basso</b>	2 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE VII</b>  <b>Molluschi bivalvi vivi</b>	Centro di spedizione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Centro di depurazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE VIII Prodotti ittici</b>	Impianto prodotti della pesca freschi	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Impianto di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Mercato all'ingrosso	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Impianto collettivo aste	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE IX Latte e prodotti a base di latte</b>	Centro di raccolta	<b>basso</b>	3 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	5 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	3 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	5 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Centro di standardizzazione	<b>basso</b>	3 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	5 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Trattamento termico	<b>basso</b>	3 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	5 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
	Stagionatura	<b>basso</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	4 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>Stabilimenti riconosciuti</b>			<b>Controlli ufficiali</b>	

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

Stabilimenti riconosciuti			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	Frequenza minima dei controlli ufficiali	Audit
<b>SEZIONE XVI</b> <b>Alimenti altamente raffinati</b>	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
<b>SEZIONE XVI</b> <b>Miele</b>	Stabilimento di trasformazione	<b>basso</b>	1 controllo ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>medio</b>	2 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit
		<b>elevato</b>	3 controlli ogni anno per stabilimento	Il 20% sono audit

### **Indicazioni operative**

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

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

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

Come per il 2019, anche per il 2020, si dispone, altresì, che:

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

2\_ l'Azienda Sanitaria può determinare una frequenza di controllo maggiore in taluni impianti rispetto al disposto PRISAN 2019, in ragione di una valutazione dei rischi, tenendo conto dei rischi identificati associati agli alimenti e alla loro preparazione, dei dati precedenti relativi agli operatori del settore nonché di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità

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

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

Le ispezioni presso gli impianti 853 da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale sono strutturate secondo i campi d'esame presenti nella tabella di seguito riportata. Ogni item, prevede solitamente 2 sotto-item: il primo riguarda la procedura, il secondo la sua applicazione.

Tutti gli item con i correlati sotto-item sono riportati nel Sistema informativo regionale **SICER**:

Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese riconosciute ai sensi del REG. CE/853/2004	
1 - Riconoscimento	8 – Etichettatura
2– Condizioni strutturali e attrezzature	9 – Rintracciabilità, ritiro/richiamo
3 - Approvvigionamento idrico	10 - HACCP
4 – Lotta agli infestanti	11 – Criteri microbiologici ai sensi del Reg. CE/2073/2005
5 – Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni	12- Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di o.a.
6 - Condizioni di pulizia e sanificazione	13 – Sistemi di stoccaggio e trasporto
7 – Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	14– Benessere animale

Per l'anno **2020** ogni ispezione dovrà prevedere almeno i seguenti item:

Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese riconosciute ai sensi del REG. CE/853/2004
2 - Condizioni strutturali e attrezzature
6 - Condizioni di pulizia e sanificazione
9 – Rintracciabilità, ritiro/richiamo
10 - HACCP :
10.7- Verifica e Revisione
11 – Criteri microbiologici ai sensi del Reg. CE/2073/2005

La scelta di focalizzare l'attenzione su questi aspetti deriva, altresì, dalla necessità di verificare gli item non valutati nel corso del 2019.

Per quanto concerne l'applicazione dei principi dell'autocontrollo, si dispone che per il 2020 si approfondisca la procedura di verifica e revisione del piano che preveda il riesame degli esiti delle verifiche sui CCP, il riesame delle non conformità, il riesame delle prove per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e, se del caso, dei criteri di igiene del processo attuate ai sensi Regolamento 2073/2005/CE, con la relativa frequenza.

Si conferma, infine, che gli item di cui sopra costituiscono la base di minima per la strutturazione del campo d'esame degli audit sugli stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE/853/2004 in programma per il 2020.

Per gli **STABILIMENTI DI MACELLAZIONE** si dovranno effettuare almeno 3 ispezioni/anno, prevedendo la verifica degli item su riportati, ivi compreso il **BENESSERE ANIMALE**, per il quale è prevista la redazione della specifica check list almeno 1 volta/anno per singola specie.

#### **Indicazioni operative**

Qualora lo stabilimento si trovi in una categoria di rischio che prevede più ispezioni l'anno, si ravvisa la necessità di verificare per ogni ispezione programmata tutti gli item previsti per singola ispezione, fermo restando il principio condiviso che prevede che per completare gli item di minima programmati dalla Regione possono essere eseguiti più accessi presso lo stabilimento di cui trattasi (Ogni ispezione si intende conclusa con la valutazione di tutti i campi d'esame previsti, ancorché verificati in più accessi)

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

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

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

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

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

Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004			LIVELLO DI RISCHIO			
			Basso	Medio	Alto	
<b>PRODUZIONE PRIMARIA</b>	Caccia Attività registrate 852	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni			
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0			
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	<u>1 ogni 5 anni</u> si considera il 2018 come anno per l'allineamento delle attività regionali rispetto a quanto disposto dal Ministero della Salute, tenendo conto della necessità di dover adeguare gli strumenti gestionali in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, nonché di capacità di cooperazione e coordinamento			
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0			
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	<u>1 ogni 5 anni</u> si considera il 2018 come anno per l'allineamento delle attività regionali rispetto a quanto disposto dal Ministero della Salute, tenendo conto della necessità di dover adeguare gli strumenti gestionali in termini di qualificazione del personale, di formazione, di risorse e infrastrutture, nonché di capacità di cooperazione e coordinamento			
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0			
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo l'anno per stabilimento			
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0			
	<b>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno
			Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole		Frequenza minima dei controlli ufficiali	2 volta / ogni anno	2 volta / ogni anno	2 volta / ogni anno	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0	
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	1 volta/ogni 3 anni	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0	0	0	

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

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

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

Es. agriturismo con laboratorio e macello avicolo a basso rischio

Macello: frequenza controlli ufficiali → 2 volta/anno

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

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

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

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

Le ispezioni presso gli impianti 852 da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale sono strutturate secondo i campi d'esame presenti nella tabella di seguito riportata. Ogni item, prevede solitamente 2 sotto-item: il primo riguarda la procedura, il secondo la sua applicazione.

<b>Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese registrate ai sensi del REG. CE/852/2004</b>	
1 - Registrazione	8 – Etichettatura
2- Condizioni strutturali e attrezzature	9 – Rintracciabilità, ritiro/riciamo
3 - Approvvigionamento idrico	10 - HACCP
4 – Lotta agli infestanti	11 – Criteri microbiologici ai sensi del Reg. CE/2073/2005
5 – Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni	12- Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di o.a.
6 - Condizioni di pulizia e sanificazione	13 – Sistemi di stoccaggio e trasporto
7 – Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	14– Benessere animale

Per l'anno **2020** ogni ispezione dovrà prevedere almeno i seguenti item:

<b>Campi d'esame da sottoporre ad ISPEZIONE presso le imprese registrate ai sensi del REG. CE/852/2004</b>
1 - Registrazione ( <i>Presenza notifica; Presenza eventuale VIA; Verifica corrispondenza documentale tra codice ATECO dichiarato e attività svolta</i> )
2 - Condizioni strutturali e attrezzature
5 – Formazione ed igiene del personale e delle lavorazioni
6 - Condizioni di pulizia e sanificazione
9 – Rintracciabilità, ritiro/riciamo
10 – HACCP, <i>inteso come informativa e comunicazione circa la possibilità di avvalersi della flessibilità prevista dal legislatore comunitario</i>

Con riferimento agli item individuati ed oggetto di verifica negli stabilimenti registrati ex Reg. CE/852/2004, fatte salvo necessità improrogabili, si dispone che questi rimangano i medesimi per il **triennio 2020-2022**, un tanto per consentirne la valutazione di conformità in tutte le imprese della Regione FVG.

La scelta di focalizzare l'attenzione su questi aspetti deriva dalla necessità di verificare gli item non valutati nel corso del 2019, nonché di concludere la valutazione su taluni campi non valutati nel pool di imprese alimentari oggetto di controllo ufficiale nel corso dell'anno passato.

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

## **VALUTAZIONE DEL RISCHIO 852**

Si dispone che ogni impresa registrata ex Reg. CE/852/2004 venga effettuata la valutazione del rischio, qualora non già presente.

## **ATTIVITÀ A CARATTERE TRASVERSALE**

### **🔗 SOTTOPRODOTTI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ZONOSI

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

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

Le attività previste per i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione regionali si svilupperanno, come indicato dall'OMS Regione Europa nei documenti "*Piano d'azione Europeo Alimentare e Nutrizionale 2015-2020*" e "*Salute 2020*", e dal Ministero della Salute nel *Accordo 222/ CSR 2016*, 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**

Diversi programmi dei passati Piani della Prevenzione individuavano azioni e obiettivi specifici che rinforzavano i percorsi avviati negli anni precedenti, favorendo la sinergia e l'integrazione interprofessionale, intra ed extraaziendale e lo sviluppo di politiche di salute finalizzate a promuovere comportamenti alimentari più sani e sostenibili, a migliorare l'informazione e la conoscenza degli operatori e dei consumatori, favorendo la creazione di contesti capaci di cambiare i comportamenti alimentari e il coinvolgimento del settore agroalimentare.

In attesa dell'emanazione del PNP e della redazione del PRP, si ritiene opportuno che i SIAN sviluppino le linee di lavoro e i progetti in continuità con i programmi già in essere, realizzando anche per quest'anno, compatibilmente con l'emergenza COVID-19, azioni concrete che prevedono la stesura di accordi strategici con PA, Enti, RC e GDO, finalizzati a favorire scelte salutari e sostenibili per l'individuo e la comunità, e la realizzazione di percorsi formativi rivolti a operatori sanitari e delle imprese del settore alimentare.

Gli obiettivi comuni che impegnano i Servizi sono la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili e la declinazione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile dell'ONU, attraverso la promozione del maggior consumo di frutta e verdura e legumi, la diminuzione del consumo di sale, utilizzando quello iodato, la riduzione dell'apporto calorico e dell'assunzione di grassi saturi e zuccheri semplici, l'utilizzo di prodotti preferibilmente tipici e a filiera corta.

Continuano quindi gli interventi dei SIAN dedicati alla salute dei bambini attraverso la promozione della sicurezza alimentare e nutrizionale nelle strutture scolastiche e, nello specifico, per quanto riguarda i nidi d'infanzia, il riferimento normativo è la modifica al "Regolamento recante requisiti e modalità per la realizzazione, l'organizzazione, il funzionamento e la vigilanza, nonché modalità per l'avvio e l'accreditamento, dei nidi d'infanzia, dei servizi integrativi e dei servizi sperimentali e ricreativi, e linee guida per l'adozione della Carta dei servizi, ai sensi dell'articolo 13, comma 2, lettere a), c) e d) della legge regionale 18 agosto 2005, n. 20 (Sistema educativo integrato dei servizi per la prima infanzia)", emanato con decreto del Presidente della Regione 4 ottobre 2011, n. 230/Pres. Un concreto supporto all'attività di promozione di una corretta alimentazione nei nidi d'infanzia rimane la pubblicazione a cura della Regione FVG delle "Linee di indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi - 3 anni", documento del quale sarà opportuno prevedere nel medio termine una revisione.

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

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

Nel contesto delle visite effettuate presso le attività che provvedono alla preparazione e somministrazione dei pasti nella ristorazione scolastica, le specifiche verifiche previste dal controllo ufficiale andrebbero opportunamente integrate dall'azione congiunta coi professionisti dell'area nutrizione al fine di promuovere:

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

Tale lavoro dovrebbe coinvolgere 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 "La ristorazione scolastica", 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 loro personale. L'attività di sopralluogo conoscitivo, di partecipazione a un comitato mensa, di supporto a un Ente o a una ditta per progetti anche in collaborazione per la 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 collaboreranno ai programmi integrati di prevenzione per la fascia "adulti", rivolti alla riduzione del peso delle malattie croniche non trasmissibili, avviando interventi di prevenzione e controllo nel contesto della ristorazione collettiva aziendale. L'attività si collega all'impegno previsto dalla linea 3.2.7 delle linee di gestione (che richiamano il progetto CCM "Supporto all'implementazione in realtà regionali italiane della rete di promozione della salute sui luoghi di lavoro - rete WHP).

Compatibilmente con l'evolversi dell'emergenza COVID-19, verrà redatto, in collaborazione con Federsanità ANCI, il documento regionale "Linee di indirizzo per la redazione dei capitolati d'appalto nella ristorazione collettiva", che rappresenterà un ulteriore contributo dei SIAN al governo del sistema dei servizi di ristorazione collettiva attivi sul territorio regionale, utilizzati ogni giorno infrasettimanale da oltre il 10% della popolazione residente. Tale documento potrà essere presentato all'interno di un intervento formativo rivolto a coloro che rivestono ruoli decisionali, gestionali e operativi nei servizi che gravitano sul sistema "ristorazione collettiva".

Nel corso del 2020 proseguirà l'impegno per la salute ed il benessere delle persone anziane. I Piani OMS citati e le indicazioni fornite dal Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea (2014) sul ruolo della qualità nutrizionale del cibo nel favorire un invecchiamento attivo e in salute restano il riferimento per l'attività 2020.

Nell'ambito del D.P.Reg. 13.07.2015 n. 0144/Pres l'area nutrizione nel corso del 2019 ha collaborato con le strutture semi-residenziali e residenziali per l'elaborazione della tabella dietetica rispondente ai requisiti previsti dalle linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la Ristorazione nelle residenze per anziani (DGR n. 66-2018 del 19.01.2018). Laddove non conclusa, proseguirà nel 2020 l'attività di validazione delle tabelle dietetiche a supporto di Enti e gestori delle residenze per anziani. Verrà inoltre svolta coerentemente con le indicazioni del gruppo di coordinamento regionale l'attività di verifica della conformità ai requisiti organizzativi e gestionali.

L'attenzione dedicata alle fasce più vulnerabili vedrà i SIAN impegnati anche a favore dei soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, in continuità con le azioni intraprese negli anni successivi all'entrata in vigore del

Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Nel corso del 2020 è prevista la realizzazione di un corso rivolto al personale dei Servizi (approfondimenti sull'applicazione del regolamento UE 1169/2011 e del d.lgs. 231/2017, vedi sopra) e uno rivolto a operatori e addetti al settore alimentare (ristoratori, albergatori e personale delle ditte di ristorazione) secondo quanto previsto dalla L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

Va qui posto in rilievo che negli ultimi LEA 2017 (DPCM del 12 gennaio 2017), nel gruppo delle prestazioni riguardanti le attività di Prevenzione collettiva e sanità pubblica, nell'area di intervento F, alla voce F6 "Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari" è specificatamente indicata la prestazione: "Offerta di counseling individuale". Si ritiene quindi che i tempi siano maturi per offrire questa tipologia di prestazioni o comunque per orientare almeno i SIAN a individuare le attività propedeutiche all'attivazione di servizi ambulatoriali/consultori di prevenzione nutrizionale, quali uno studio di fattibilità o la proposta di un percorso che porti i Dipartimenti a soddisfare questo LEA.

Pertanto nel corso del 2020 i SIAN provvederanno a:

mantenere aggiornata l'anagrafica delle sedi operative di ristorazione collettiva (scolastica, assistenziale, aziendale) soggette a gara d'appalto

promuovere un'azione di supporto a PA e Enti nella stesura di gare d'appalto

verificare attraverso gli strumenti usuali di monitoraggio nutrizionale (sopralluoghi conoscitivi nell'ambito della ristorazione collettiva, partecipazione a commissioni mensa, valutazione e validazione di tabelle dietetiche...) la coerenza del servizio offerto rispetto alle linee d'indirizzo regionale/nazionale (qualità delle derrate, menù, diete speciali e loro gestione, grammature ecc.), perseguendo l'obiettivo del 20% di attività/Enti gestori di RC monitorati e favorendo, ove possibile e opportuno, l'attività congiunta con i controlli ufficiali

presentare alla DCS il report delle attività previste ai punti 1, 2, 3 entro il 31.1.2021 secondo un modello condiviso

partecipare alla realizzazione e frequenza dei percorsi formativi promossi dalla DCS

proseguire nel programma di lavoro finalizzato a migliorare la salute e il benessere alimentare degli anziani ospiti dei servizi semiresidenziali e residenziali. Proseguire l'attività di validazione delle tabelle dietetiche a supporto di Enti e gestori delle residenze per anziani. Svolgere coerentemente con le indicazioni del gruppo di coordinamento regionale l'attività di verifica della conformità ai requisiti organizzativi e gestionali

partecipare alla fase conclusiva della redazione delle linee guida per la stesura dei capitolati d'appalto con l'eventuale supporto all'organizzazione di un evento di presentazione delle stesse

proporre un percorso orientato all'istituzione di ambulatori/consultori di prevenzione nutrizionale (LEA F6)

armonizzare a livello regionale la modulistica relativa alle prestazioni previste del LEA F6 (valutazione adeguatezza nutrizionale dei menù, predisposizione di menù della ristorazione collettiva, interventi sui capitolati d'appalto ecc.); facilitare all'utenza l'iter per l'accesso a tali prestazioni attraverso la preparazione di materiali ad hoc e l'adeguamento dei siti istituzionali.

I SIAN proseguiranno inoltre le attività formative/informative rivolte alla popolazione generale o a sottogruppi, anche in collaborazione coi diversi stakeholder intra ed extra aziendali (progetti merenda sana, interventi rivolti ai genitori, educatori, in contesti assistenziali...).

Infine, promuoveranno iniziative, anche concordate con altri Servizi, di diffusione di stili alimentari e di vita protettivi nel peculiare contesto venutosi a creare con l'emergenza COVID-19.

## 5.2.2. Sicurezza degli alimenti

Nella cornice delineata dai contenuti del documento sugli "standard", in riferimento all'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza degli interventi e uniformare l'operato dei Servizi sul territorio regionale, nel 2019 i SIAN hanno proseguito la partecipazione al progetto "Prodotti Finiti FVG", contribuendo alla pesatura delle attività già analizzate nelle schede di prodotto nell'ambito del progetto di ricerca. Nel 2020 il progetto continuerà con la partecipazione dei SIAN supportandone lo sviluppo e la valutazione.

Sempre ai fini di perseguire gli "elementi di conformità" dell'ASR, i SIAN continueranno a mantenere i gruppi di lavoro interaziendali per la condivisione di metodi e contenuti, garantendo in particolare la partecipazione del personale aziendale allo sviluppo delle sezioni di SICER in corso di implementazione, o non ancora definite a sistema, e alla piena fruizione dell'applicativo.

### **Commercio e impiego dei prodotti fitosanitari**

Non essendo ad oggi pervenute indicazioni operative da parte del Ministero della Salute per il controllo sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione dei fitosanitari per l'anno 2020 ciascuna Azienda sanitaria si adopererà per effettuate visite ispettive in almeno il 25% delle rivendite di prodotti fitosanitari presenti sul territorio e nello 0,1% delle aziende agricole secondo la rendicontazione ISTAT dell'ultimo censimento.

Nel corso delle attività di controllo dovranno essere utilizzate le check-list, elaborate nel 2018 dal gruppo tecnico fitosanitari, al fine di assicurare l'uniformità dei controlli sull'intero territorio regionale.

Per quanto riguarda i campionamenti volti alla verifica del contenuto delle sostanze attive, dei coformulanti e delle impurezze dei prodotti fitosanitari, di concerto con il laboratorio ARPA FVG, si stabilisce che nel corso del 2020 verranno effettuate almeno n. 2 determinazioni.

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

Continuerà inoltre la collaborazione con la Direzione Regionale Agricoltura/ERSA per l'applicazione del Piano d'Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (D.L. 14.8.2012 N.150) e la stesura della relazione sul suo stato di attuazione nella nostra regione richiesto dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

### **Produzione e impiego MOCA**

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

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

Durante il 2019 i SIAN hanno effettuato attività di campionamento su carta, vetro, acciaio e plastiche in attività di produzione e commercializzazione, continuando a farsi promotori della conoscenza delle norme presso le imprese.

### **Controllo delle acque potabili**

Dovrà essere assicurato un monitoraggio puntuale delle acque potabili secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 31 del 2 febbraio 2001. I parametri di controllo e le frequenze di campionamento non potranno essere derogati in assenza di una valutazione del rischio da parte del gestore del servizio idrico così come indicato nel Decreto del Ministero della Salute del 14 giugno 2017.

Nel corso del 2020 dovranno essere aggiornati ed eventualmente ricodificati i punti prelievo con particolare attenzione alle variabili punto di "campionamento" e "categoria" al fine di poter ottemperare alle indicazioni della normativa che prevede di suddividere la rete idrica regionale in zone di fornitura (water-supply zone).

In relazione all'emanazione delle "Indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico" ai sensi dell'articolo 8 del D.Lgs. 28/2016 che attua la direttiva 2013/51/Euratom "Requisiti per la tutela della salute della popolazione dalle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano", a partire dal 2018 si è provveduto, in collaborazione con ARPA FVG, le Aziende Sanitarie e gli Enti gestori regionali, all'elaborazione di un

“Programma di controllo” relativo alle misure di Alfa e Beta totale e di Radon nelle acque destinate al consumo umano. I controlli relativi alle misure di Alfa e Beta totale hanno preso avvio nel 2019 ed hanno riguardato a trimestri alterni sia i controlli esterni, effettuati dalle Aziende Sanitarie in collaborazione con ARPA FVG, che i controlli interni, effettuati dagli Enti Gestori. Nel corso del 2020, oltre al proseguimento dei controlli relativi alle misure di Alfa e Beta totale, prenderanno avvio i campionamenti relativi alle misure di Radon che saranno effettuati a trimestri alterni dagli Enti Gestori e da ARPA FVG. Per questioni logistiche nel corso del 2020, diversamente da quanto avvenuto nel 2019 e da quanto riportato nelle “Linee per la gestione del Servizio sanitario e socio sanitario 2020”, DGR 2195/2019, i campionamenti relativi alle misure di Alfa e Beta totale saranno effettuati dagli Enti Gestori nel corso dei trimestri primo e terzo e dalle Aziende Sanitarie nel corso dei trimestri secondo e quarto. I campionamenti per i controlli esterni relativi alle misure di Alfa e Beta totale saranno così ripartiti tra le Aziende Sanitarie:

ASU GI: 18 campioni complessivi, 9 nel secondo trimestre e 9 nel quarto trimestre;

ASU FC: 28 campioni complessivi, 14 nel secondo trimestre e 14 nel quarto trimestre;

AS FO: 30 campioni complessivi, 15 nel secondo trimestre e 15 nel quarto trimestre.

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

Continuerà la mappatura dei pozzi che approvvigionano gli stabilimenti registrati e riconosciuti. Il dato rilevato in sede di controllo ufficiale dovrà essere riportato su “scheda caratteristiche” dell’anagrafica impresa.

#### **Controllo dei funghi**

Per l’anno in corso andrebbe prevista l’istituzione di un tavolo regionale con l’individuazione di un referente, che si occupi della riorganizzazione degli ispettorati con ridefinizione delle funzioni e della condivisione delle procedure e relativi modelli certificativi

#### **Controllo dell’etichettatura**

L’autorità competente all’irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal D.lgs. 231/2017 è il Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Per l’accertamento e l’irrogazione delle sanzioni si applica la procedura prevista dalla Legge 689/1981, così come la procedura prevista dal D.L. 91/2014. Innanzitutto con tale procedura si riconosce una riduzione del 30% della sanzione in caso di pagamento entro 5 giorni. Altresì, in caso di primo accertamento di una sanzione “sanabile”, si farà ricorso all’istituto della diffida, quindi l’operatore potrà regolarizzare la non conformità entro il termine di 20 giorni dalla ricezione dell’atto di diffida.

Il D. lgs. 231/2017 prevede poi altri casi di riduzione o esclusione delle sanzioni. Infatti, nel caso in cui la violazione sia commessa da imprese aventi i parametri della microimpresa, la sanzione amministrativa è ridotta sino a un terzo. Non si applicano le sanzioni previste: alle forniture di alimenti che presentino irregolarità di etichettatura – ma non riguardanti la data di scadenza o sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze – se destinate ad organizzazioni senza scopo di lucro, per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, nel caso di immissione sul mercato di un alimento che sia corredato da adeguata rettifica scritta delle informazioni non conformi.

Le norme in materia di etichettatura riguardano anche la vendita via e-commerce. Durante il 2020 verrà proposto un corso di approfondimento regionale cui almeno il 50% del personale dei SIAN dovrà partecipare.

#### **Piccole Produzioni Locali**

Il progetto è giunto al suo settimo 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 materie prime di propria produzione.

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

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

### **5.2.3 Attività di controllo ufficiale 2020: controllo ufficiale - attività ispettiva sulle imprese**

L'attività di controllo ufficiale 2020 si svolge ai sensi del Reg (CE) 625/17 articoli da 9 a 14 e con le frequenze definite dalla tabella sulle attività diversificate per area, di cui all'allegato 3 del CSR 212 del 12 novembre 2016.

Nell'anno in corso per l'attività di pianificazione, monitoraggio e rendicontazione le Aziende Sanitarie si avvalgono del sistema informatico SICER.

La pianificazione dei Controlli Ufficiali viene svolta attraverso l'estrazione del pool randomizzato delle imprese alimentari risultanti attive al 01.01.2020 presenti in anagrafica di SICER e generato - in base alle citate frequenze del CSR 212, che esprimono di fatto il *fabbisogno di controllo ufficiale* (cap. 11 delle Linee guida) - dalla DCS con il supporto di INSIEL con i seguenti criteri:

- Attività prevalente;
- Assenza di un Controllo Ufficiale registrato negli ultimi 3 anni;
- Presenza di una valutazione di alto rischio
- Assenza di una qualsiasi valutazione di rischio (definita d'ufficio a rischio medio).

Lo strumento informatico utilizzato dovrà essere correttamente e tempestivamente implementato nell'arco dell'anno al fine di permettere una corretta attività di monitoraggio periodico da parte della DCS.

SICER verrà altresì utilizzato dalle singole aziende per le attività di monitoraggio e rendicontazione alla Regione.

Coerentemente con quanto riportato negli indicatori contenuti nelle "*Linee per la gestione del Servizio Sanitario Regionale per l'anno 2020*", che danno mandato alle Aziende Sanitarie di ottemperare alle indicazioni del PRISAN, pur nelle difficoltà organizzative e operative legate al riassetto istituzionale, all'emergenza COVID-19 e alla grave carenza di personale, si auspica il mantenimento del numero dei controlli ufficiali sulle imprese presenti sul territorio, perseguendo idealmente l'obiettivo di ispezionare il 20% (LEA) delle imprese alimentari attive in Regione, con riferimento alla definizione riportata nella tabella A, coprendo tutte le catene di produzione, anche al fine di mantenere l'offerta di un quadro di sorveglianza quanto più possibile ampio e garantire una maggior visibilità alle attività dei Servizi.

Si ribadisce che laddove la categorizzazione del rischio sul singolo stabilimento non sia stata effettuata nel corso dell'attività ispettiva degli anni scorsi, le sedi operative sono da intendersi a rischio medio con frequenza di controllo definita dal citato allegato (allegato 3 del CSR 212; vedi anche sotto al punto 5.3).

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

Le ispezioni da effettuare durante l'attività di controllo ufficiale devono riguardare, per l'anno 2020, almeno la valutazione dei *requisiti* riferiti ai **campi d'esame evidenziati** nella tabella sotto riportata, item presenti nel Sistema informativo SICER.

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

Un'ispezione potrà essere definita "**Attività programmata**" solo se verranno esaminati almeno tali campi (per la parte "requisiti" e, se necessario, per la parte "documentale") e se questi verranno correttamente inseriti in SICER.

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

Nel corso delle ispezioni la valutazione del profilo di rischio verrà caricata su SICER secondo la seguente tabella:

					Punteggio
<b>1. Capacità produttiva valutata in base al numero di operatori</b>					
Livello di valutazione dipendenti	<b>GRANDE</b> > 6	<b>MEDIA</b> da 5 a 6	<b>MEDIA - PICCOLA</b> da 3 a 4	<b>PICCOLA</b> da 1 a 2	
Punteggio	4	3	2	1	
<b>2. Condizioni generali strutturali e igienico-sanitarie</b>					
Livello di valutazione	<b>INSUFFICIENTI</b>	<b>ACCETTABILI</b>	<b>DISCRETE</b>	<b>BUONE</b>	
Punteggio	12	8	4	1	
<b>3. Numero delle attività produttive esercitate</b>					
Livello di valutazione	<b>&gt;3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
Punteggio	5	3	2	1	
<b>4. Adeguatezza e applicazione del piano di autocontrollo</b>					
Livello di valutazione	<b>CLASSE A</b>	<b>CLASSE B</b>	<b>CLASSE C</b>	<b>CLASSE D</b>	
Punteggio	10	6	4	1	
<b>5. Irregolarità e/o non conformità riscontrate negli ultimi 3/5 anni</b>					
Livello di valutazione	<b>GRAVI</b>	<b>DI MEDIA ENTITA'</b>	<b>LIEVI</b>	<b>MINIME</b>	
Punteggio	8	4	2	1	
<b>6. Rischio microbiologico collegato al tipo di alimento e uso finale</b>					
Livello di valutazione	<b>ALTO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>BASSO</b>	<b>MINIMO</b>	
Punteggio	8	6	4	1	
DATA					<b>Totale punteggio</b>

La tabella che segue si riferisce al punteggio per l'attribuzione alla relativa categoria di rischio del singolo impianto:

<b>Categoria di rischio</b>	<b>Punteggio</b>
Bassa	inferiore a 24
Media	da 24 a 31 punti
Alta	da 32 a 47

## **Audit**

Per quanto riguarda l'attività di audit sugli OSA, per la parte di competenza dei SIAN, in coerenza con quanto riportato nei PAL e compatibilmente col numero di auditor ufficiali nell'ambito dei SIAN, essa andrà condotta su un numero variabile di strutture pari a 15 per ASUFC, 9 per ASUGI, e 6 per ASFO dando priorità a quelli maggiormente rilevanti in relazione all'attività produttiva svolta e a gli stabilimenti che esportano i loro prodotti in paesi terzi.

Per l'attività di campionamento si rimanda al Piano regionale di controllo ufficiale matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale anno 2020.

### **5.3. Indicazioni generali**

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

Le schede di seguito riportate sono state elaborate sulla base dell'allegato 3 del CSR 212, aggregando per ogni area della "masterlist" le codifiche ATECO e individuando per ciascuna area il numero di stabilimenti esistenti che hanno come attività prevalente tale codifica, il numero di attività e il numero teorico di stabilimenti da controllare nel corso dell'anno calcolato con le frequenze dell'allegato.

All'interno delle aree, sempre con riguardo al pool estratto da SICER, sarà discrezione dei SIAN orientare il controllo su specifiche codifiche ATECO (nel 2020 per attività principale), tenendo eventualmente conto anche dei seguenti criteri:

- stabilimenti riconosciuti che effettuano produzioni,
- imprese già classificate ad alto rischio,

Per le nuove imprese (NIA nell'anno) o variazioni (VIA) che si riferiscono a cambio gestione o attività di sedi non ricomprese nel pool, resta in capo al Servizio la decisione di dare comunque luogo a eventuali controlli, che però non rientreranno nel computo dell'attività programmata.

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

MACROAREA	AREA	CODICE	ATECO FVG	Numero imprese in Regione (codifica ATECO sull'attività prevalente)	Numero attività in Regione (sedi operative con la codifica ATECO)	Frequenza di ispezioni in base al rischio (% annua prevista)			Controlli previsti
						Basso	Medio	Alto	
VEGETALI PROD. TRASF. CONF.	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	2.1	10.39.00a 10.39.00b 10.39.00h 10.39.00c 10.39.00d 10.39.00f 10.39.00e 10.84.00 10.39.00ai 10.39.00bi 10.39.00ci 10.39.00di 10.39.00ei 10.84.00i	96	367	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	23
	Produzione di bevande di frutta/ortaggi	2.2	10.32.00 10.32.00a 10.32.00i	21	99	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	8
	Produzione di olii e grassi vegetali	2.3	01.11.20 01.26.00 01.26.00a 10.41.10 10.41.20 01.26.00i 10.41.10i 10.41.20i 10.42.00	30	96	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	5
	Produzione di bevande alcoliche	2.4	01.21.00 11.01.00 11.03.00 11.05.00 11.02.10 11.02.20 11.01.00i 11.04.00 11.05.00i 11.06.00	979	1301	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	223
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	2.5	10.61 10.61a 10.61.30 10.31.00 10.61.40 10.61i	53	92	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	11

			10.61.30i 10.31.00i 10.61.40i 10.62.00						
	Produzione di zucchero	2.6	10.81.00	1	9	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	0
	Lavorazione del caffè	2.7	10.83.01 10.83.01i	28	37	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	7
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	2.8	10.83.02 10.83.02	2	13	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	1
<b>PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI</b>	Produzione di pasta secca e/o fresca	3.1	10.73.00a 10.73.00ai 10.73.00b	26	79	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	8
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	3.2	10.71.10a 10.71.10b 10.71.20 10.71.10ai 10.71.20i 10.72.00 10.85.04	587	1040	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	138
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	3.3	10.52.00b 56.10.30a	261	467	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	65
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	3.4	10.82.00a 10.82.00ai 10.82.00b	9	44	1 ogni 10 anni (10%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	1
	Produzione di cibi pronti in genere	3.5	10.13.00d 10.85.01 10.85.02 56.10.20a 56.10.20b 10.89.09b 10.85.03 10.85.05 10.85.09 10.89.09a	510	1110	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	135
<b>ALTRI ALIMENTI</b>	Produzione delle bibite analcoliche	4.1	11.07.00a	5	10	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	1

	Sale	4.2	08.93.00 08.93.00i	0	0	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			0
RISTORAZIONE E COMMERCIO	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	5.1	56.21.00 56.29.20 56.29.10a 56.29.10b 56.29.10c 56.29.10d 56.29.10e 56.29.10f	1670	1911	1 ogni 3 anni (33%)	1 ogni 2 anni (50%)	1 ogni anno (100%)	619
	Ristorazione pubblica	5.2	56.30.00 56.10.12.b 56.10.11 56.10.12a	7775	8673	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 2 anni (50%)	1 ogni anno (100%)	2872
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	5.3	46.39.20e 46.39.20 46.21.10 46.31 46.33.20 46.34.00 46.34.10 46.36.00a 46.36.00b 46.37.01 46.37.02 46.38.90 46.39.10 46.39.20a 46.39.20d	518	774	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	106
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	5.4	47.11.10 47.11.20 47.11.30 47.11.40a 47.11.50 47.21 47.24.10 47.24.20 47.25 47.29.20 47.29.30 47.75.20	4207	6899	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	865
	Commercio al dettaglio di alimenti e Bevande (attività secondarie)		47.11.40b 47.91 47.99.10	947	a discrezione dell'Azienda Sanitaria				
	Commercio	5.5	47.81	311	614	a discrezione dell'Azienda			0

	ambulante		47.81.01 56.10.42			Sanitaria			
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	5.6	52.10.10 52.10.20	41	69	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	8
	Piattaforma di distribuzione alimenti	5.7	52.10.30	5	9	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	1
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	5.8	52.10.99 52.10.99A	161	221	1 ogni 5 anni (20%)	1 ogni 4 anni (25%)	1 ogni 3 anni (33%)	36
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	5.9	49.41.00b 49.41.00 49.41.00a	255	381	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			0
Distributori	Distributori di alimenti e bevande e acqua potabile trattata	6.1	47.99.20c 47.99.20a	222	273	a discrezione dell'Azienda Sanitaria			63

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

Il Regolamento UE n.625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, prevede all'art. 6 l'obbligo per le autorità competenti degli Stati Membri di dotarsi di un sistema di audit ("Al fine di garantire la conformità al presente regolamento, le autorità competenti procedono ad audit interni sono oggetto di audit e adottano le misure appropriate alla luce dei relativi risultati.. 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, Politiche Sociali e Disabilità programma e attua il piano degli Audit interni riguardanti i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie regionali. Tale attività verrà ulteriormente perfezionata grazie al lavoro programmato dalle Linee per la gestione del Servizio Sanitario regionale in ottemperanza a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni e Province autonome, rep. Atti n°46/CSR d.d. 07/02/2013, recante Linee guida per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo Ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome e delle Aziende Sanitarie in materia di Sicurezza degli Alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria (consolidamento della seconda fase del Capitolo 1).

## 7. MONITORAGGIO

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

- adeguare la programmazione regionale e aziendale per corrispondere agli obiettivi comunitari e nazionali riportati nel PNI/MANCP, assicurando il miglioramento dei processi di programmazione e monitoraggio dei Servizi SIAN e SV delle Aziende sanitarie, per garantire l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali,;
- 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 113 del Reg. CE/625/17.**

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.

Attraverso il sistema informatico SICER, il monitoraggio verrà eseguito periodicamente.

I monitoraggi sono funzionali al raggiungimento degli obiettivi di PAL e sono effettuati dalla Direzione Centrale Salute con cadenza quadrimestrale

## 8. FLUSSI INFORMATIVI

Entro il 31 gennaio 2021 ogni Azienda Sanitaria provvederà a validare i dati di attività inerenti il Piano 2020 trasmessi dalla DCS.

## 9. RIESAME DEL PIANO

Il presente Piano potrà essere riesaminato al fine di un suo aggiornamento o miglioramento, perseguendone adeguatezza, efficienza e efficacia. Di seguito alcuni elementi che possono rendere opportuno o necessario il suo riesame:

- esiti del controllo ufficiale eseguito a livello regionale, comprensivi degli esiti analitici
- risultanze del sistema di allerta regionale e nazionale e del RASFF europeo
- note di indirizzo trasmesse dal Ministero della Salute

- esiti delle visite ispettive condotte dal Food and Veterinary Office (FVO) della Commissione Europea e degli audit ministeriali effettuati sul SSR
- indicazioni operative provenienti dal Gruppo tecnico interregionale sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria
- dati statistici opportunamente elaborati
- variazioni normative
- aggiornamenti bibliografici, soprattutto provenienti dalla EFSA
- segnalazioni di reclami e/o spunti di miglioramento delle parti interessate

Il processo di riesame potrà essere avviato dal Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione Centrale Salute, Politiche sociali e Disabilità anche a seguito di indicazione dei gruppi di lavoro SIAN/SVET e dovrà essere concluso secondo le modalità e i tempi definiti dalla Direzione stessa.

## 10. 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. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022", rep. Atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020

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".

Delibera della Giunta regionale n. 2365 del 27.11.2015 "Piano regionale della prevenzione 2014-2018 della regione Friuli Venezia Giulia: approvazione definitiva"

DGR n. 2195 del 20.12.2019 "Linee annuali per la gestione del servizio sanitario e sociosanitario regionale - anno 2020. Approvazione definitiva".

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

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

Nota prot. n. DGISAN/0069887/P dd. 18.12.2019 del Ministero della Salute avente ad oggetto “Regolamento UE2017/625: disposizioni transitorie”, che conferma la vigenza delle precedenti norme su enunciate in quanto non in contrasto con il Regolamento UE/625/2017;

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)

REGOLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/624 DELLA COMMISSIONE dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio  
REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/625 DELLA COMMISSIONE del 4 marzo 2019 che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/626 DELLA COMMISSIONE del 5 marzo 2019 relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi  
REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/627 DELLA COMMISSIONE del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/628 DELLA COMMISSIONE dell'8 aprile 2019 relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati

## Allegato 1 – Rendicontazione Veterinari

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

anno 2019

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

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

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

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

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

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

Forze dell' Ordine	Settore	Esito intervento

#### **MANGIMI**

##### **Alimentazione Animale**

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

#### **SANITA' ANIMALE**

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

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

##### **Malattie Infettive**

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

##### **Farmaco Veterinario**

Rendicontazione con apposita scheda Ministeriale entro il termine previsto.

#### **BENESSERE ANIMALE**

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

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

##### **Controlli sulla protezione degli animali IN ALLEVAMENTO**

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

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

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

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

**PRODUZIONE DI LATTE**

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

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

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

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

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

Esempio:

3/a;

5/b...

## PRODUZIONE DI UOVA

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

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

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

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

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

## PRODUZIONE DI MIELE

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

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

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

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

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

## ACQUACOLTURA

	N° operatori registrati	N° ispezioni effettuate	N° non conformità registrate
<b>Allevamenti</b>			

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

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

#### **MOLLUSCHICOLTURA**

	N° operatori registrati	N° ispezioni effettuate	N° non conformità registrate
<b>Allevamenti MBV</b>			

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

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

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

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

**ALIMENTI**

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

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

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

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

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

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

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

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









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

Invio informatico

Come tabella B – ispezioni, ma riferita all'attività di AUDIT

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









**Tabella-C Audit- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento;**

[invio informatico](#)

Come tabella C- Ispezioni, ma riferita all'attività di AUDIT

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

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella A – Sommario attività ispettiva e di audit

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

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

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

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

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

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

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

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

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





<b>5.9</b>	<b>Trasporto di alimenti e bevande conto terzi</b>															
<b>6.1</b>	<b>Distributori di alimenti e bevande e acqua potabile trattata</b>															

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

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

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

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





