



REPUBBLICA ITALIANA

Regione Lombardia

BOLLETTINO UFFICIALE

MILANO - MARTEDÌ, 13 FEBBRAIO 2007

1° SUPPLEMENTO STRAORDINARIO

Sommario

D) ATTI DIRIGENZIALI

GIUNTA REGIONALE

D.G. Sanità

CIRCOLARE REGIONALE 1 FEBBRAIO 2007 - N. 6

(3.2.0)

Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Lombardia nel 2007

3

Anno XXXVII - N. 32 - Poste Italiane - Spedizione in abb. postale - 45% - art. 2, comma 20/b - Legge n. 662/1996 - Filiale di Varese

D) ATTI DIRIGENZIALI

GIUNTA REGIONALE

D.G. Sanità

(BUR2007031)

Circ.r. 1 febbraio 2007 - n. 6

(3.2.0)

Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Lombardia nel 2007

Ai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali della Lombardia
 Ai Direttori Sanitari delle Aziende Sanitarie Locali della Lombardia
 Ai Direttori del Dipartimento di Prevenzione Medico delle Aziende Sanitarie Locali della Lombardia
 Ai Direttori del Dipartimento di Prevenzione Veterinario delle Aziende Sanitarie Locali della Lombardia
 Al Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
 Al Direttore Generale di ARPALOMBARDIA
 E p.c. Al Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria la Nutrizione e la sicurezza degli Alimenti Direzione Generale degli Alimenti e della Nutrizione
 LORO SEDI

Si trasmette in allegato alla presente il piano di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei controlli alimentari per l'anno 2007

Di particolare rilevanza è il fatto che il piano si prefigge l'obiettivo di realizzare l'attività di controllo ufficiale anche attraverso il coordinamento degli interventi nei due ambiti in cui si realizza la sicurezza alimentare, ovvero quello inteso come di competenza del settore medico e quello inteso come di competenza del settore veterinario.

Tale impostazione, va, anche, nell'ottica della semplificazione amministrativa e della razionalizzazione delle risorse, di strutture, di personale, di tempo, ecc.

I regolamenti del cosiddetto pacchetto igiene, se da un lato attribuiscono sempre maggiori responsabilità agli operatori del settore, dall'altro prevedono che gli organi del controllo ufficiale esercitino la loro attività ponendo al centro dell'attenzione, le modalità con le quali gli operatori medesimi organizzano e gestiscono la loro attività.

Il presente piano è pertanto caratterizzato da alcuni elementi di particolare importanza, che richiedono, di conseguenza un adeguato modello organizzativo che, a sua volta deve operare secondo procedure ben identificate e standardizzate, in modo particolare per quanto riguarda:

– le modalità di programmazione dell'attività di vigilanza e controllo basate sempre più sulla definizione del livello di rischio applicato non solo alle singole categorie, ma anche alle singole imprese, secondo quanto emerge dalla «storia» di ognuna di esse, attraverso l'opportuna implementazione dell'anagrafe delle aziende;

– l'inserimento tra le attività oggetto di controllo anche quelle inerenti la produzione primaria e quelle relative ad una tipologia di attività essenziale al fine della sicurezza alimentare quale quella relativa ai materiali a contatto con gli alimenti, in modo particolare gli imballaggi;

– le modalità di svolgimento dell'attività ispettiva integrando l'attività di vigilanza tradizionale, con l'attività di audit, per la quale sono state recentemente fornite le indicazioni operative; occorre precisare, in proposito che sono in fase di predisposizione le indicazioni relative alle procedure di ispezione e successivamente sarà elaborato anche il documento riguardante l'attività di campionamento.

Considerando le differenze ancora esistenti in ambito regionale, si ritiene indispensabile, alla luce dei regolamenti comunitari,

che la programmazione delle ASL tenda al conseguimento degli obiettivi descritti dal presente piano, al fine di pervenire, nel medio termine, ad un loro utilizzo uniforme.

Nelle singole ASL, nella predisposizione dei piani annuali di lavoro in tema di sicurezza alimentare, i Servizi interessati del Dipartimento di Prevenzione Medico e del Dipartimento di Prevenzione Veterinario, provvederanno ad assicurare, anche in funzione degli obiettivi perseguiti, delle risorse e delle professionalità disponibili, le modalità di coordinamento e collaborazione, la più razionale copertura degli oneri di vigilanza soprattutto nei settori che vedono un cointeressamento delle competenze di più Servizi.

In questo senso, così come anche già presente negli atti regionali contenenti le indicazioni per i Piani di funzionamento aziendali (POFA), va ribadita la necessità di una sempre maggiore integrazione tra i Dipartimenti di Prevenzione Medici e Veterinari, indispensabile, pur nel rispetto delle rispettive competenze, per l'attività di vigilanza nei confronti di strutture/esercizi/attività in cui siano presenti alimenti di origine animale e non animale.

Le modalità di coordinamento ed integrazione saranno concordate in ciascuna ASL in ragione dei differenti modelli organizzativi, comportando in ogni caso una maggior efficienza nella gestione delle risorse, e ciò anche in coerenza con quanto previsto dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 8/376/2006.

Qualora le risorse disponibili non consentissero una programmazione secondo le indicazioni regionali, considerando comunque l'insieme delle attività svolte, verranno operate, a livello di singola ASL, scelte di redistribuzione delle risorse sulla base di priorità motivate, ad esempio in relazione alla particolare significatività locale di un settore produttivo rispetto agli altri.

Sulle risorse individuate per le attività di vigilanza in tema di sicurezza alimentare si eserciterà l'azione formativa necessaria per conferire ad ogni operatore le indispensabili capacità di valutazione dei processi e delle realtà produttive esaminate.

Le differenze nelle frequenze dei controlli sulle diverse classificazioni di attività, saranno motivate sulla base delle risorse effettivamente destinabili all'attività programmata, sulla scorta degli operatori in servizio e delle quote di risorse destinate allo svolgimento delle altre attività attribuite ai Servizi interessati dalla programmazione, come quelle di controllo sulle acque ad uso umano, sulla produzione ed il commercio dei fitosanitari o quelle autorizzative su impianti ancora soggetti a tale vincolo.

Tali quote saranno stimate su base storica o di previsioni motivate ed esplicitate a cura del Direttore del Dipartimento competente.

Si rammenta, infine, che il piano di ogni singola ASL dovrà essere oggetto di apposito atto deliberativo dell'azienda che dovrà essere trasmesso alla scrivente U.O. entro il 31 marzo 2007.

La rendicontazione delle attività svolte nell'ambito del medesimo dovrà essere trasmessa entro il 31 marzo 2007.

Fidando in un puntuale adempimento a quanto contenuto nella presente circolare e nel Piano allegato, si ringrazia anticipatamente della collaborazione e si porgono distinti saluti.

Il direttore generale:
Carlo Lucchina

**PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO
DEGLI INTERVENTI IN MATERIA
DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
IN REGIONE LOMBARDIA PER L'ANNO 2007**

1) Premessa

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli alimenti, dispone che ciascuno Stato membro elabori un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale.

Tale piano deve garantire l'effettiva attuazione:

– dell'articolo 17 del Regolamento (CE) n. 178/2002 che dispone che gli Stati membri applichino la legislazione alimentare e controllino e verifichino il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione; a tal fine deve essere organizzato un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbracciano tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

– degli articoli 41, 42, 43 e 44 del regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli comunitari negli Stati membri.

Ai sensi dell'articolo 42 del Regolamento 882/2004, ciascun piano di controllo nazionale pluriennale contiene informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi e degli alimenti e della salute e del benessere degli animali nello Stato membro interessato, in particolare:

a) sugli obiettivi strategici del piano di controllo e sul modo in cui le priorità dei controlli e lo stanziamento delle risorse rispecchiano tali obiettivi;

b) sulla categorizzazione del rischio delle attività interessate;

c) sulla designazione delle autorità competenti e sui loro compiti a livello centrale, regionale e locale, nonché sulle risorse di cui esse dispongono;

d) sull'organizzazione generale e la gestione dei controlli ufficiali a livello nazionale, regionale e locale, compresi i controlli ufficiali in singoli stabilimenti;

e) sui sistemi di controllo applicati ai diversi settori e sul coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti incaricate dei controlli ufficiali in tali settori;

f) *omissis* ...;

g) sui metodi per assicurare la conformità ai criteri operativi di cui all'articolo 4, paragrafo 2;

h) sulla formazione dei funzionari che eseguono i controlli ufficiali di cui all'articolo 6;

i) sulle procedure documentate di cui agli articoli 8 e 9;

j) sull'organizzazione e sul funzionamento di piani di emergenza in caso di emergenze per malattie di origine animale o alimentare, contaminazioni di mangimi e di alimenti e altri rischi per la salute umana;

k) *omissis*....

Il d.P.R. del 14 luglio 1995 «Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande» ha individuato le frequenze minime con cui ispezionare i vari tipi di attività economiche del settore alimentare, introducendo di fatto un principio di graduazione dei controlli in funzione di livelli diversi di attenzione da riservare a differenti categorie.

I principi di valutazione del rischio alla base di tale documento, se pur non esplicitati, fanno riferimento in particolare alla dimensione del mercato servito, alla alterabilità e conservabilità dell'alimento, al tipo di popolazione a cui l'alimento è destinato.

Risulta evidente l'obiettivo del legislatore, già oltre dieci anni fa, di fornire indicazioni per indirizzare risorse omogenee per l'effettuazione dei controlli nelle diverse categorie di attività del settore alimentare.

Tale necessità viene ribadita e meglio puntualizzata negli obiettivi e nei principi contenuti nel Regolamento 882 che tra l'altro prevede anche che:

– sia definita l'organizzazione generale e la gestione dei controlli ufficiali a livello nazionale, regionale e locale, compresi i controlli ufficiali in singoli stabilimenti;

– siano fornite indicazioni sui sistemi di controllo applicati ai diversi settori e sul coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti ai controlli ufficiali in tali settori.

Si sottolinea che i principi e gli indirizzi sopra esposti non sono certamente nuovi per il settore del controllo degli alimenti nell'ambito della prevenzione: di fatto sono alla base delle indicazioni regionali per la programmazione e il coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti che, in Lombardia, si attua da oltre quindici anni.

Si evidenzia, inoltre, quanto recita lo stesso Regolamento, nell'ambito del finanziamento dei controlli ufficiali, all'articolo 28: «se la rilevazione dei casi di non conformità porta a effettuare controlli ufficiali che vanno al di là della **normale attività di controllo** dell'autorità competente, quest'ultima addebita le spese determinate da tali controlli ufficiali supplementari agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti responsabili della non conformità (*omissis* ...)».

Le attività normali di controllo consistono nella consueta attività di controllo richiesta dalla normativa comunitaria o dalla legislazione nazionale e in particolare quella descritta nel piano di cui all'articolo 41.

Le attività che esulano dalle normali attività di controllo comprendono il prelievo e l'analisi di campioni come anche altri controlli necessari per accertare l'entità del problema e verificare se sia stato effettuato un intervento correttivo, o per individuare e/o provare casi di non conformità».

Da qui l'esigenza di definire la «normale attività di controllo» in base ai rischi valutati e di soddisfare, per l'esecuzione dei controlli ufficiali, determinati criteri operativi in modo da assicurare l'uniformità, l'imparzialità e l'efficacia. Comunque, sulle modalità operative per l'applicazione dell'art. 28, saranno fornite successive indicazioni.

2. Principali riferimenti normativi

Per quanto attiene la normativa nazionale e comunitaria si intende fare riferimento ai seguenti provvedimenti:

• D.lgs. 3 marzo 1993, n. 123 «Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari».

• D.P.R. 14 luglio 1995 «Atti di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande».

• D.lgs. 25 maggio 1997 n. 155 «Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari» e successive modificazioni.

• D.lgs. 26 maggio 1997 n. 156 «Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari».

• Decreto ministeriale 8 ottobre 1998 «Modificazioni alle appendici 2 e 3 del d.P.R. 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande».

• D.P.R. 27 gennaio 1992, n. 109 in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari al consumatore finale.

• D.lgs. 16 febbraio 1993 n. 77 «Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari».

• Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura di prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

• D.lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, concernente attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

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

• D.lgs. 190/2006 concernente le sanzioni alle violazioni del Regolamento 178/2002.

• Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

• Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 concernente norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

• Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

• Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, concernente i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

• Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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

Regolamento (CE) n. 1635/2006 riguardante le condizioni di importazione di prodotti agricoli originari di Paesi terzi a seguito dell'incidente delle centrale nucleare di Chernobyl.

Oltre a quanto richiamato espressamente nel testo, in riferimento a specifici aspetti, ulteriori indicazioni operative derivano dall'emanazione di provvedimenti e direttive regionali e concernenti l'applicazione delle sopra citate disposizioni, tra cui si ritiene opportuno evidenziare:

• Circolare n. 38/SAN del 30 giugno 1998 «D.lgs. 26 maggio 1997 n. 155. Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari».

• Decreto della Direzione Generale della Sanità 23 dicembre 1999 n. 52259 «Circolare attuativa per la gestione del sistema di allerta regionale in campo alimentare ai sensi del d.lgs. n. 123/93, recentemente integrato dalla nota regionale H1.2003.0048469 del 17 settembre 2003».

• Decreto della Direzione Generale della Sanità, 20 aprile 2005, n. 5851, concernente l'applicazione degli articoli 17, 18, 19 del Regolamento (CE) 178/2002.

• Circolare della Regione Lombardia 52/SAN/2005 del 13 dicembre 2005, concernente indirizzi applicativi del Regolamento (CE) 852/2004.

• Decreto della Direzione Generale della Sanità, 7 febbraio 2006, n. 1265, concernente la definizione dell'ambito di applicazione dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.

• Deliberazione della Giunta Regionale n. 15 giugno 2006, n. 2730, concernente il registro dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo nelle industrie alimentari.

• Decreto Direzione Generale Sanità, 5 ottobre 2006, n. 10981, concernente approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante audit in applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 del 29 aprile 2004 e del Regolamento (CE) 882/2004 del 29 aprile 2004.

• Decreto Direzione Generale Sanità, 21 settembre 2006, n. 10351, concernente procedure per l'esecuzione dei controlli veterinari nelle aziende di produzione e sul latte crudo in applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 del 29 aprile 2004. Revoca del Decreto della D.G. Sanità n. 2668 del 7 febbraio 2000.

3) Obiettivi

Principale obiettivo del presente documento è fornire strumenti per indirizzare risorse e utilizzare metodi di controllo ufficiale omogenei nelle differenti categorie di attività presenti nel settore degli alimenti, a tutela della salute del consumatore finale.

A tal fine è necessario:

1. elaborare un sistema di «pesatura» delle attività soggette a controllo, in funzione del rischio connesso con gli alimenti, che consenta la definizione delle priorità di intervento;

2. sviluppare metodi e strumenti omogenei per la programmazione e lo svolgimento delle azioni di controllo (audit, ispezione, campionamento);

3. predisporre e attuare un sistema di documentazione razionale dell'attività svolta;

4. prevedere e attuare interventi di verifica sul raggiungimento degli obiettivi della programmazione mediante audit interni;

5. favorire l'utilizzo di sistemi informativi che, tramite programmi informatici, consentano la registrazione e l'interrogazione selettiva dei dati di attività;

6. sperimentare, a partire da quanto sopra, sistemi di elaborazione e reportistica in grado di riorientare le successive attività di controllo nei confronti delle principali criticità incontrate, nonché di evidenziare queste ultime agli operatori del settore, per promuoverne una più efficace azione correttiva e preventiva;

7. sviluppare la massima integrazione dei Servizi delle ASL competenti per il controllo sulla filiera alimentare;

8. orientare l'attività dei Dipartimenti di Prevenzione Medici (DPM) e dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari (DPV) ai principi della semplificazione amministrativa e della scientificità sul piano dei contenuti;

9. promuovere un migliore coordinamento tra gli organi pubblici (NAS, Uffici periferici del Ministero della Salute, agricoltura, ecc.) che, a vario titolo, sono chiamati a svolgere azioni di controllo sugli operatori economici del settore alimentare che possono incidere anche sul livello di sicurezza sanitaria dei prodotti in commercio.

4) Ruolo dei soggetti che attuano il programma

Alla U.O. «Prevenzione, Tutela Sanitaria e Veterinaria» della D.G. Sanità Lombardia spettano la definizione dei criteri di programmazione, il coordinamento degli interventi attuati dai competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione Medici e Veterinari delle ASL, il controllo sulla attività complessivamente svolta.

I destinatari del documento sono i Dipartimenti di Prevenzione Medici e Veterinari delle ASL della regione Lombardia e in particolare i Servizi «Igiene degli alimenti e della nutrizione», «Igiene degli alimenti di origine animale» e «Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche».

Resta inteso che i Dipartimenti di Prevenzione dovranno garantire il coordinamento e la coerenza metodologica tra la programmazione della attività in oggetto, che verrà proposta dai servizi sopra citati, e la programmazione della attività degli altri servizi appartenenti ai dipartimenti stessi.

I Servizi si avvalgono della collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, dei Laboratori di Sanità pubblica e dell'ARPA.

5) Modalità di svolgimento dei controlli ufficiali

Il Regolamento (CE) n. 882/2004, all'articolo 10, prevede che «i compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi».

La definizione di audit data dal Regolamento 882 è la seguente: «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».

Gli audit di buone prassi igieniche verificano la corretta predisposizione, applicazione e documentazione delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda almeno i seguenti requisiti:

- controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
- igiene personale;
- formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
- lotta contro i parassiti;
- qualità delle acque;
- controllo della temperatura;
- controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

Gli audit sul sistema HACCP mirano a verificare che le relative procedure siano correttamente predisposte, applicate e documentate da parte degli operatori del settore alimentare e, in particolare, che garantiscano, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

I controlli condotti mediante ispezione devono prendere in considerazione:

- gli impianti dei produttori primari, le aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché i mangimi e gli alimenti;
- materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
- prodotti semilavorati;
- materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e anti-parassitari;
- etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- le condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;

L'attività di vigilanza veterinaria permanente presso gli impianti riconosciuti, attuata ai sensi delle direttive verticali, ora abrogate, non è più prevista dai regolamenti comunitari.

A livello regionale, con decreto n. 10981 del 5 ottobre 2006 sono state definite le procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante audit in applicazione dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004.

Sono inoltre in via di definizione documenti regionali relativi alla procedure di ispezione e campionamento.

La Commissione Europea con decisione del 29 settembre 2006 (GUCE del 10 ottobre 2006) ha stabilito le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004.

Nelle singole ASL, in sede di definizione dei rispettivi piani annuali di lavoro in tema di sicurezza alimentare, i Servizi interessati dei Dipartimenti di Prevenzione Medici e Veterinari concorderanno

no e formalizzeranno, anche in funzione degli obiettivi perseguiti, delle risorse e delle professionalità disponibili, le modalità di coordinamento e collaborazione per assicurare la più razionale copertura degli oneri di vigilanza soprattutto nei settori che vedono un cointeressamento delle competenze di più Servizi.

6) Soggetti sottoposti a controllo e categorizzazione delle attività

La normativa comunitaria in materia sicurezza alimentare prevede che gli operatori del settore, in tutte le fasi, dalla produzione primaria fino alla somministrazione e distribuzione al dettaglio, sono i responsabili nell'assicurare che i prodotti posti in commercio soddisfino i requisiti da essa previsti.

L'individuazione delle attività del settore alimentare è stata effettuata sulla base del Modello A allegato al d.P.R. 14 luglio 1995, mantenendo una suddivisione in «raggruppamenti» e «categorie».

Tutte le attività sottoposte a controllo ufficiale di competenza di entrambi i Dipartimenti di Prevenzione, sia riconosciute che registrate, rientrano nella seguente Tabella 1.

Gli impianti riconosciuti, per i quali era prevista l'attività di vigilanza veterinaria permanente ed una programmazione dedicata, sono stati anch'essi inseriti nei raggruppamenti del modello A.

Per il settore veterinario la categorizzazione proposta in Tabella 1 modifica parzialmente quella prevista con nota prot. 62082 del 17 dicembre 2004: ad ogni buon conto si rimanda, per una corretta individuazione delle categorie di competenza del Dipartimento di Prevenzione Veterinario, alla Scheda 5 allegata al presente documento e facente parte della programmazione complessiva dell'attività (capitolo 11).

Nel programma VetinWeb, in cui è stata prevista una analoga tabella per la programmazione dei controlli, è stata attivata anche una specifica funzionalità utile anche per la gestione dell'attività di controllo: saranno fornite in proposito apposite indicazioni per un corretto utilizzo.

In tutti i casi di svolgimento di più attività nel medesimo impianto, la categoria di appartenenza e il corrispondente raggruppamento sono individuati tenendo conto dell'attività prevalente: lo svolgimento di più attività ovviamente condiziona l'attribuzione del livello di rischio.

TABELLA 1

RAGGRUPPAMENTI	CATEGORIE
(01.1) Produttori primari coltivatori/allevatori	- Produzione destinata al consumo diretto - Produzione destinata a successive trasformazioni per uso alimentare umano
(01.2) Produttori primari impianti di macellazione	- Impianti di macellazione fino a 1.000 UGB o 150.000 capi avicunicoli - Impianti di macellazione oltre 1.000 UGB o 150.000 capi avicunicoli - Impianti di macellazione export USA
(02.1) Produttori e confezionatori di sostanze alimentari	- Impianti di trasformazione di CATEGORIA 1 (alimenti O.A. e non O.A.) - Impianti di trasformazione di CATEGORIA 2 (alimenti O.A. e non O.A.) - Impianti di confezionamento di alimenti per conto terzi - Impianti di trasformazione export USA - Alpeggi - Centri imballaggio uova - Laboratori di smielatura e confezionamento miele
(02.2) Produttori di materiali e apparecchiature destinate al contatto con alimenti	- Impianti per la produzione di imballaggi e contenitori per alimenti - Impianti per la produzione di attrezzi per la lavorazione di alimenti - Impianti per la produzione di macchinari ad uso dell'industria alimentare
(03) Distribuzione all'ingrosso	- Depositi REGISTRATI - Depositi RICONOSCIUTI - Mercati all'ingrosso
(04) Distribuzione al dettaglio	- Macellerie, pollerie, pescherie - Macellerie, pollerie, pescherie con annesso laboratorio di produzione - Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di alimenti vari (di OA e non) - Altri esercizi che vendono solo alimenti non di OA - Superette/Supermercati - Ipermercati - Vendita su aree pubbliche
(06) Trasporto	- Prodotti deperibili - Prodotti non deperibili
(07) Ristorazione pubblica	- Ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde (ecc.) - Aziende agrituristiche con somministrazione di pasti - Ristorazioni a carattere temporaneo (fiere, feste popolari, ecc.) - Bar, tavole fredde

RAGGRUPPAMENTI	CATEGORIE
(08) Ristorazione collettiva	<ul style="list-style-type: none"> - Mense ospedaliere, di case di cura e di riposo - Mense di altre comunità - Mense aziendali - Centri cottura < 500 pasti e mense scolastiche (con preparazione) < 100 pasti - Centri cottura oltre i 500 pasti e attività di catering e mense scolastiche (con preparazione) > 100 pasti
(09) Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	Laboratori per la produzione di: <ul style="list-style-type: none"> - prodotti a base di latte (gelaterie, caseifici) - prodotti gastronomici, rosticcerie, pasticcerie (ecc.) - miele Laboratori autorizzati ex articolo 2 legge 283/62, annessi a spacci agricoli

I criteri per l'inserimento delle singole attività nelle varie categorie sono individuati tenendo presente quanto sotto esposto:

Produttori primari - Coltivatori/allevatori (01.1)

Sono previste due categorie:

- produzione destinata al consumo diretto
- produzione destinata a successive trasformazioni per uso alimentare umano.

Per quanto riguarda il settore veterinario si rimanda al decreto D.G. Sanità n. 10351 del 21 settembre 2006 che detta le «procedure per l'esecuzione dei controlli nelle aziende di produzione e sul latte crudo in applicazione del Regolamento (CE) n. 854/2004» e, in particolare, definisce i criteri per la valutazione del livello di rischio delle aziende di produzione di latte crudo.

I controlli effettuati sul latte (latte crudo, latte alla stalla) mediante campionamento sono da considerare nell'ambito della programmazione complessiva dell'attività (ved. punto 11 e tabella allegata).

Produttori primari - Impianti di macellazione (01.2)

Sono previste tre categorie di impianti:

- impianti di macellazione fino a 1.000 UGB o 150.000 capi avicunicoli: si intendono gli ex macelli a capacità limitata, gli ex macelli avicunicoli in deroga (fino a 150.000 capi/anno) e gli ex macelli ex art. 2/283 (fino a 10.000 capi/anno). Non è prevista l'attribuzione del livello di rischio alle singole attività;
- impianti di macellazione oltre 1.000 UGB o 150.000 capi avicunicoli: tutti gli altri impianti;
- impianti di macellazione export USA: l'attività dedicata all'esportazione negli Stati Uniti è oggetto, come lo scorso anno, di programmazione separata.

Produttori e confezionatori (02.1)

In questo raggruppamento, che ricomprende nel settore veterinario la maggior parte degli impianti riconosciuti, sono molti i fattori che condizionano la «pesatura» dell'attività: numero di dipendenti, tipologia di prodotto, ambito di mercato, complessità dell'impianto, affidabilità dell'operatore, ecc..

La molteplicità di questi fattori rende molto problematica una distinzione netta tra impianti più o meno «impegnativi» dal punto di vista del controllo ufficiale.

È evidente comunque la necessità di disporre di un'ampia possibilità di assegnazione di risorse, variabile da poche ore all'anno per gli impianti a carattere famigliare fino ad alcune decine di ore per i grandi complessi industriali.

Sono inserite in questo raggruppamento anche le imprese che producono additivi per alimenti, integratori alimentari e prodotti erboristici non classificati come specialità medicinali, sia che essi siano destinati al consumo come tali sia che abbiano impiego come costituenti di altri e più complessi prodotti alimentari.

Sia per il settore veterinario (alimenti di origine animale) che per il settore della prevenzione medica (alimenti non di origine animale) sono state previste le seguenti categorie di impianti di produzione/trasformazione:

- CATEGORIA 1 in cui devono essere inserite le strutture di maggiori dimensioni, con un numero totale di addetti superiore a 15 (produzione e amministrazione).
- CATEGORIA 2 che ricomprende le attività a carattere artigianale, o comunque fino a 15 addetti in totale.

Nel settore veterinario sono previste, inoltre, le seguenti categorie:

- impianti di produzione/trasformazione che esportano negli USA: l'attività dedicata all'esportazione negli Stati Uniti è oggetto di programmazione separata;

- alpeggi;
- centri di imballaggio uova;
- laboratori di smielatura e confezionamento del miele (autorizzati ex art. 2 l. 283/62).

Per le ultime tre categorie l'attribuzione del livello di rischio ai singoli impianti non è di particolare rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare.

Produttori di materiali e apparecchiature destinate al contatto con alimenti (02.2)

Sono ricomprese le seguenti categorie:

- impianti per la produzione di imballaggi e contenitori per alimenti;
- impianti per la produzione di attrezzi per la lavorazione di alimenti;
- impianti per la produzione di macchinari ad uso dell'industria alimentare.

Tali imprese, pur non producendo sostanze alimentari ad uso umano, realizzano e commerciano prodotti che, destinati a venire a contatto con alimenti, ne possono condizionare in modo sostanziale la conformità e devono pertanto ubbidire a determinati requisiti funzionali, strutturali o compositivi, regolamentati da norme specifiche in ambito europeo e/o nazionale.

I controlli in questo settore, quando non già contemplati nei controlli relativi a piani mirati del presente documento, saranno fatti oggetto di specifiche indicazioni regionali.

Distribuzione all'ingrosso (03)

Sono previste le seguenti categorie:

- depositi REGISTRATI: tutte le attività autorizzate ai sensi della legge 283/62;
- depositi RICONOSCIUTI: tutte le attività per le quali è previsto il riconoscimento;
- mercati all'ingrosso: si intendono i mercati del pesce, del pollame e delle carni presenti nella ASL Città di Milano, nonché quelli dei prodotti ortofruttilicoli presenti nel territorio delle ASL della provincia di Bergamo, di Brescia e della città di Milano.

Devono essere considerati, soprattutto in relazione alle problematiche di rintracciabilità, anche quei soggetti economici che svolgono attività commerciali di import/export e di distribuzione in via indiretta, avvalendosi di contoterzisti per il deposito delle merci, ma gestendo direttamente da propri uffici amministrativi le funzioni di compra-vendita.

Distribuzione al dettaglio (04)

Per il settore veterinario oltre alle «macellerie, pollerie e pescherie» sono state previste le «macellerie, pollerie e pescherie con annesso laboratorio di produzione».

Gli spacci di vendita carni con annesso laboratorio devono essere considerati in maniera univoca in quest'ultima categoria.

La vendita sulle aree pubbliche, prima considerata in un raggruppamento a se stante per le attività del Dipartimento di Prevenzione Veterinario, è stata inserita comunque nell'ambito della distribuzione al dettaglio.

Essa comprende anche le attività di vendita e somministrazione senza preparazione in occasione di feste popolari e simili.

Trasporto (06)

Si richiama quanto precisato con la Circolare 52/SAN/2005 relativamente all'obbligo di registrazione anche delle attività non precedentemente soggette ad autorizzazione.

Al fine della programmazione dell'attività, vengono previste due categorie differenzianti sulla base della tipologia di prodotti

trasportati: trasporto di prodotti deperibili e trasporto di prodotti non deperibili.

Ristorazione pubblica (07)

Le categorie debbono essere intese come:

1) ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde; esercizi pubblici che somministrano in appositi locali o vendono per l'asporto alimenti preparati in cucine attrezzate;

2) ristorazioni in occasione di feste popolari: dato il loro carattere occasionale e temporaneo, non possono essere fatti oggetto di un controllo secondo frequenze predefinite, ma solo di controlli su base campionaria, privilegiando nella selezione le attività che intendono offrire la gamma più vasta di alimenti, ovvero alimenti particolarmente contaminabili o deteriorabili;

3) bar, tavole fredde, comprendenti anche tutti gli altri esercizi pubblici che somministrano alimenti o bevande non prodotte presso un proprio laboratorio/cucina dedicato attiguo alla sede di somministrazione, ma si limitano a somministrare, come tali o previo semplice riscaldamento, prodotti realizzati da laboratori esterni o prodotti non soggetti a cottura, assemblabili direttamente presso il banco di somministrazione, in zone a ciò destinate.

Ristorazione collettiva (08)

Sono state mantenute le stesse categorie dello scorso anno, suddividendo mense e centri cottura in base alla potenzialità.

Occorre in proposito precisare che per mensa si intende preparazione e somministrazione *in situ*, per centri cottura si intende preparazione per somministrazione in sedi remote.

Il semplice refettorio, dove avviene la sola somministrazione di pasti preparati presso un centro cottura remoto, di fatto assimilabile ad una fattispecie particolare di consumatore finale, viene controllato secondo altre modalità che non quelle fatte oggetto della presente trattazione.

Produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (09)

Rientrano nel raggruppamento i laboratori che fabbricano prodotti a base di latte per la vendita diretta al consumatore (gelaterie, caseifici), le gastronomie, le rosticcerie, le pasticcerie, i panifici, le confetterie, i laboratori autorizzati ex art. 2 legge 283/62 annessi agli spacci agricoli, i laboratori di produzione miele.

Queste attività devono essere inserite in maniera univoca in questo raggruppamento.

7) Indicazioni per la programmazione del controllo ufficiale

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 all'articolo 3, relativo agli obblighi generali in relazione all'organizzazione di controlli ufficiali, prevede che gli Stati membri garantiscano che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi della «legge alimentare».

Gli articoli 41, 42 e 43, relativi ai piani di controllo nazionali pluriennali, ne definiscono i principi per l'elaborazione e gli orientamenti prevedendo, tra l'altro, che siano fornite indicazioni sull'organizzazione generale e la gestione dei controlli ufficiali a livello nazionale, regionale e locale, compresi i controlli ufficiali in singoli stabilimenti.

È evidente l'obiettivo del legislatore comunitario di pervenire, secondo indicazioni univoche, all'assegnazione di risorse uniformi per lo svolgimento dei controlli ufficiali.

A livello regionale i criteri generali per la conduzione di una valutazione dei rischi sono già stati forniti nei diversi atti di indirizzo per i Dipartimenti di Prevenzione Medica e Veterinaria.

Le indicazioni di programmazione seguenti, relative a frequenze e tempi di svolgimento delle attività di audit e ispezione nelle varie categorie di attività sopra definite, non sono da ritenersi strettamente vincolanti.

L'obiettivo è duplice: innanzitutto indirizzare risorse omogenee a livello regionale per lo svolgimento dei controlli ufficiali già a partire dall'anno in corso e, in seconda battuta, pervenire ad una proposta «regionale» di definizione della «normale attività di controllo», così come indicato dal Regolamento 882 nella parte relativa al finanziamento dei controlli ufficiali richiamata in premessa.

Frequenze

Nella successiva Tabella 2 alle categorie sopra definite vengono associate indicazioni relative alla frequenza dei controlli ufficiali.

Sono frequenze indicative che derivano da una valutazione dei rischi basata principalmente sulle dimensioni delle strutture e del mercato servito, sulla tipologia dei prodotti posti in commercio, sui dati storici di programmazione.

Si ritiene che in strutture complesse sia opportuno programmare e condurre audit mirati che consentano di valutare, nel corso dell'anno, procedure prerequisite e piano HACCP. Per le altre categorie le modalità di affiancamento dell'attività di audit alla «normale» attività ispettiva devono essere definite in ogni ASL anche in base alle risorse disponibili.

A livello locale pertanto la programmazione deve essere effettuata dal responsabile del servizio competente stabilendo sia per le categorie in cui è prevista l'attribuzione del livello di rischio alla singola struttura (impianti di macellazione industriali, impianti di produzione e trasformazione e di distribuzione all'ingrosso), sia per le restanti categorie di attività, per le quali devono essere definiti modalità, tempi e frequenza dei controlli.

Sulle risorse individuate per le attività di vigilanza in tema di sicurezza alimentare si eserciterà l'azione formativa necessaria per conferire ad ogni operatore le indispensabili capacità di valutazione dei processi e delle realtà produttive esaminate.

Per il settore di competenza medica le frequenze indicate nella tabella sono attuabili solo ove i sopralluoghi preliminari all'inizio delle nuove attività siano riservati, secondo la stessa logica di proporzionamento al rischio, ai soli impianti di maggiore complessità (essenzialmente riconducibili alle categorie 02 e 08 e, entro queste, soprattutto a quelli cui è attribuito un più alto fattore di rischio, in ragione del tipo di alimenti lavorato o della popolazione d'utenza servita).

In caso contrario, andranno quanto meno dimezzate le frequenze.

Ai fini di una univoca programmazione si precisa che, nel caso di impianto in cui si svolgono più attività produttive o si esercitano più tipologie di vendita, deve essere considerata l'attività prevalente: ad esempio un impianto in cui l'attività prevalente è il sezionamento carni, deve essere gestito come tale anche se svolge attività di produzione di prodotti a base di carne e di preparazioni di carne; ovviamente la «pesatura» dell'impianto, e la conseguente assegnazione del livello di rischio, deve tener conto di tale situazione.

TABELLA 2 – Tipo e frequenza dei controlli

RAGGRUPPAMENTI	CATEGORIE	ISPEZIONE	AUDIT	RELAZIONE PERIODICA
		Frequenza controlli	Frequenza controlli	Frequenza
Produttori primari coltivatori/allevatori (01.1)	Produzione destinata al consumo diretto	ogni 1 – 2 anni		
	Produzione destinata a successive trasformazioni per uso alimentare umano	ogni 2 – 3 anni		
Produttori primari (01.2)	Impianti di macellazione piccoli	1 – 4 all'anno		
	Impianti di macellazione industriali	6 – 12 all'anno	4 – 12 all'anno	annuale **
	Impianti di macellazione export USA	standard USA	standard USA	annuale **
Produttori e confezionatori di sostanze alimentari (02.1)	Impianti di prod./trasf. CAT. 1 (non O.A.)	1 – 2 all'anno	ogni 1 – 1,5 anni	
	Impianti di prod./trasf. CAT. 2 (non O.A.)	ogni 1 – 1,5 anni	ogni 1,5 – 2 anni	
	Impianti di prod./trasf. CAT. 1 (O.A.)	6 – 12 all'anno	4 – 12 all'anno	annuale **
	Impianti di prod./trasf. CAT. 2 (O.A.)	1 – 2 all'anno	1 – 2 all'anno	annuale **
	Impianti EXPORT USA	standard USA	standard USA	annuale **
	Confezionatori per conto terzi (non OA)	ogni 1 – 1,5 anni		
	Alpeggi	ogni 1 – 2 anni		
	Centri imballaggio uova	1 – 2 all'anno		
	Laboratori di smielatura e conf. del miele	1 – 2 all'anno		
Produttori materiali e apparecchiature destinate al contatto con alimenti (02.2)	Impianti produzione di imballaggi e contenitori	ogni 1 – 1,5 anni		
	Impianti produzione di attrezzi di lavorazione	ogni 1 – 1,5 anni		
	Impianti produzione di macchinari	ogni 1 – 1,5 anni		
Distribuzione all'ingrosso (03)	Depositi RICONOSCIUTI	2 – 6 all'anno		
	Depositi REGISTRATI	1 – 3 all'anno *		
	Mercati all'ingrosso di prodotti di OA	—		
	Mercati all'ingrosso di frutta e verdura	—		
Distribuzione al dettaglio (04)	Macellerie, pollerie, pescherie	1 – 2 all'anno		
	Macellerie, pollerie, pescherie con laboratorio	2 – 3 all'anno		
	Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di alimenti vari (di OA e non)	ogni 1 – 2 anni *		
	Altri esercizi che vendono prodotti non OA	In caso di esposti o inconvenienti		
	Superette/Supermercati	2 – 3 all'anno *		
	Ipermercati	3 – 4 all'anno *		
	Vendita su aree pubbliche	ogni 1 – 2 anni *		
Trasporto (06)	Prodotti non deperibili	ogni 2 – 4 anni *		
	Prodotti deperibili	ogni 1 – 2 anni *		
Ristorazione pubblica (07)	Ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde	ogni 3 – 5 anni *		
	Aziende agrituristiche con somministrazione	ogni 1 – 2 anni *		
	A carattere temporaneo (fiere, feste popolari)	10 % all'anno *		
	Bar, tavole fredde	ogni 4-6 anni *		
Ristorazione collettiva (08)	Mensa scolastica	ogni 1 – 2 anni *		
	Mense ospedaliere, case cura e riposo	1 – 2 all'anno *		
	Mensa di altre comunità	ogni 1 – 2 anni *		
	Mensa aziendale	ogni 1 – 2 anni *		
	Centri cottura < 500 pasti e mense scolastiche (con preparazione) < 100 pasti	ogni 2 – 3 anni *		
	Centri cottura > 500 pasti e mense scolastiche (con preparazione) > 100 pasti	1 – 2 all'anno *, ***		
Produttori confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (09)	Laboratori che fabbricano prodotti a base di latte per la vendita diretta al consumatore (gelaterie, caseifici), gastronomie, rosticcerie, pasticcerie (ecc.), laboratori annessi a spacci agricoli, laboratori produzione miele	da 2 all'anno a ogni 2 anni * (secondo il tipo di prodotti trattati)		

* La programmazione dei controlli in questi settori deve prevedere la maggiore integrazione possibile tra i Dipartimenti di Prevenzione Medici e Veterinari delle ASL, come più sopra accennato nel testo.

** Fare riferimento alle «linee guida per il controllo nelle attività soggette a vigilanza veterinaria permanente» approvate con decreto della D.G. Sanità n. 27169 del 3 novembre 2000.

*** Applicando la frequenza maggiore ai centri cottura serventi ristorazioni ospedaliere e di comunità assistenziali.

Tempi

L'effettuazione dei controlli ufficiali mediante ispezione e audit comporta nuovi criteri di programmazione che devono ovviamente tener conto di entrambe le attività, delle competenze del personale coinvolto e delle modalità con cui sono applicate nella pratica.

Come già detto sopra, oltre al documento regionale sull'audit, approvato con decreto D.G. Sanità del 5 ottobre 2006 n. 10981, verrà a breve emanato un documento sull'ispezione a cui si rimanda.

È opportuno peraltro precisare i seguenti aspetti:

- ispezione e audit possono considerare gli stessi aspetti, ma con finalità diverse: con l'ispezione viene verificata la conformità ai requisiti di legge, con l'audit viene valutato il raggiungimento di determinati obiettivi e la capacità gestionale dell'operatore;
- l'attività di audit può ricomprendere anche l'attività ispettiva.

Considerato quanto previsto dai regolamenti comunitari e tenendo conto delle differenti modalità di espletamento del controllo ufficiale finora operanti nel settore veterinario a seguito dell'applicazione delle vigilanze veterinarie permanenti, ora non più prevista, si forniscono le seguenti indicazioni.

IMPIANTI RICONOSCIUTI

Facendo anche riferimento ai tempi medi comunicati dalle ASL si indica un tempo di riferimento per l'attività ispettiva, al netto dello spostamento, di 1 - 1,5 ore/operatore, che ricomprende la redazione del relativo rapporto.

Per quanto riguarda l'audit il tempo può essere molto variabile, a seconda della struttura sottoposta a controllo e all'ampiezza dell'audit stesso: si indica un tempo di 3 - 6 ore/operatore, al netto dei tempi di spostamento, che ricomprende la redazione del relativo rapporto.

Da quanto sopra deriva che per lo svolgimento del controllo ufficiale «programmato» negli impianti di macellazione industriali, negli impianti di produzione e trasformazione, sulla base delle frequenze indicate in tabella 2, è il seguente:

- impianti di macellazione industriali: da 25 a 80 ore all'anno;
- impianti di trasformazione Categoria 1: da 25 a 80 ore all'anno;
- impianti di trasformazione Categoria 2: da 8 a 20 ore.

L'intervallo di ore previsto serve per assegnare le risorse dedicate ai controlli in maniera proporzionale al livello di rischio attribuito ai singoli stabilimenti all'interno delle categorie.

Relativamente agli impianti di macellazione, in analogia agli scorsi anni, l'attività ispettiva dovuta per legge non rientra nell'attività «programmabile»: le ispezioni, di norma condotte durante l'attività di macellazione (almeno nei macelli > 20 UGB/settimanali secondo le indicazioni regionali) per la verifica delle condizioni igieniche di strutture e attrezzature nonché delle corrette modalità di lavorazione, sono da considerare oggetto di programmazione specifica.

Si ripropongono più sotto a tal fine, nel capitolo «programmazione complessiva dell'attività», le schede già utilizzate negli scorsi anni.

IMPIANTI REGISTRATI

Si forniscono le seguenti indicazioni:

- *ispezione*: 1 - 2 ore/operatore il tempo medio necessario per lo svolgimento di un'ispezione ordinaria: l'attività ispettiva svolta presso le strutture registrate comporta di norma l'impiego di due operatori;
- *audit*: dalle 2 alle 4 ore/operatore: il tempo si intende al netto dei tempi di spostamento.

Per quanto riguarda l'attività di audit, in un settore molto vasto che comprende la produzione primaria, la distribuzione all'ingrosso e al dettaglio e la ristorazione, si ritiene importante che, a livello di singola ASL, essa sia oggetto di una programmazione che tenga conto sia delle realtà locali che del personale, tecnico e laureato, a disposizione.

In questo senso va ribadita la necessità di una sempre maggiore integrazione tra i Dipartimenti di Prevenzione Medici e Veterinari, indispensabile, pur nel rispetto delle rispettive competenze, per l'attività di vigilanza nei confronti di strutture/esercizi/attività in cui siano presenti alimenti di origine animale e non animale.

Qualora le risorse disponibili non consentissero una programmazione secondo le indicazioni regionali verranno operate, a livello di singola ASL, scelte di ridistribuzione delle risorse sulla base di priorità motivate, ad esempio in relazione alla particolare significatività locale di un settore produttivo rispetto agli altri.

Sulle risorse individuate per le attività di vigilanza in tema di sicurezza alimentare le ASL effettueranno l'azione formativa necessaria per conferire ad ogni operatore le indispensabili capacità di valutazione dei processi e delle realtà produttive esaminate.

Le differenze nelle frequenze dei controlli per le diverse classificazioni di attività saranno motivate sulla base delle risorse effettivamente destinabili all'attività programmata, sulla scorta degli operatori in servizio e delle quote di risorse destinate allo svolgimento delle altre attività di competenza dei Servizi interessati dalla programmazione, come quelle di controllo sulle acque ad uso umano, sulla produzione ed il dei fitosanitari, quelle autorizzative su impianti ancora soggetti a tale vincolo o, per i servizi veterinari, per le altre attività di competenza del servizio igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche. Tali quote saranno stimate su base storica o di previsioni motivate ed esplicitate a cura del responsabile di Servizio.

8) Attribuzione del livello di rischio ai singoli impianti

Convenzionalmente il «livello di rischio» è indicato con un numero da 1 a 4 laddove a 1 corrisponde il rischio maggiore e a 4 il rischio minore.

Tale classificazione è funzionale a una efficiente e uniforme gestione delle risorse nella programmazione delle attività di controllo e finalizzata a rendere più efficace l'azione di prevenzione.

Per attribuire il livello di rischio si devono considerare almeno i seguenti parametri: caratteristiche dello stabilimento, tipologia di prodotto, igiene della produzione, sistema di autocontrollo aziendale, dati storici.

L'attribuzione del livello di rischio deve essere effettuata dal Direttore del Servizio competente in collaborazione con i referenti distrettuali.

Per ogni parametro vengono indicate le caratteristiche da prendere in considerazione per una valutazione complessiva; ne consegue che non necessariamente al livello 1 corrisponde una attività con un basso livello igienico ma possono essere classificate in tale categoria attività che, pur offrendo buone garanzie sanitarie, sono caratterizzate da complessità produttiva, produzione di alimenti particolarmente a rischio, e così via.

L'attribuzione del livello di rischio deve pertanto essere intesa come strumento gestionale.

L'evoluzione del livello di rischio attribuito ad uno stabilimento non indica quindi una maggiore o minore efficacia dell'attività di controllo ufficiale ma serve esclusivamente per una corretta attribuzione delle risorse.

a) Caratteristiche dello stabilimento:

- dimensioni dello stabilimento ed entità della produzione
- data di costruzione o di ristrutturazione significativa
- condizioni generali di manutenzione dello stabilimento
- numero di addetti
- grado di automazione
- dimensione del mercato servito

b) Tipologia di prodotto:

- caratteristiche chimico-fisiche (ad esempio: pH, A_w, umidità, ecc.)
- principali rischi microbiologici documentati connessi con il prodotto
- modalità di consumo (ad esempio: crudo - cotto)
- grado di deperibilità (durabilità)
- modalità di conservazione (ad esempio: da mantenere a T° controllata)
- fasce di consumatori a cui è destinato (ad esempio: alimenti per l'infanzia)

c) Igiene della produzione:

- professionalità e disponibilità alla collaborazione della Direzione dello stabilimento
- formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti

d) Sistema di autocontrollo aziendale:

- completezza dell'analisi dei rischi
- corretta attuazione e documentazione del sistema di monitoraggio

- corretta attuazione e documentazione delle azioni correttive
- affidabilità del sistema
- aggiornamento del piano tutte le volte che si introducono modifiche impiantistiche o produttive o a seguito di fatti che dimostrino la scarsa efficacia del sistema
- affidabilità del sistema di ritiro dal mercato dei prodotti posti in commercio

e) Dati storici:

- conoscenze del Servizio Veterinario sulla situazione generale dello stabilimento
- casi di irregolarità riscontrati negli anni a seguito di ispezioni o di campionamenti
- risultati dell'autocontrollo.

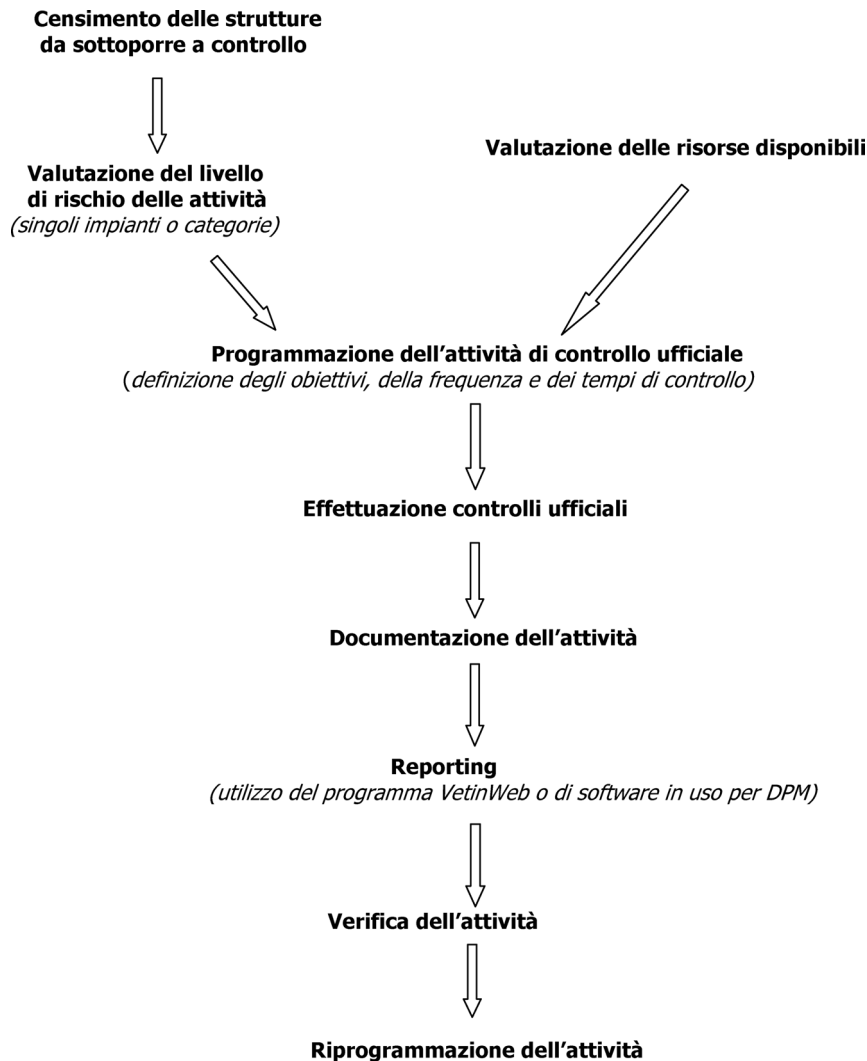
Per quanto riguarda le attività controllate in modo prevalente

o esclusivo dai SIAN, sulle frequenze dei controlli ricavate secondo la classificazione appena accennata, si innestano le campagne mirate su alcuni tipi di prodotti o di problemi sanitari, o su particolari comparti produttivi/commerciali, come appresso descritti, in risposta a mandati concordati in sede nazionale o di specifico interesse regionale.

A tal fine, il responsabile di ogni SIAN, all'interno del numero di controlli programmato nell'anno in funzione del monte ore/operatori disponibile, riserverà per lo svolgimento dei piani mirati in questione una quota parte per lo svolgimento delle azioni da essi implicate che, a parità di altri fattori di programmazione, indirizzerà ai vari impianti dando priorità a quelli cui è assegnato un indice di rischio maggiore, tenuto anche conto del tempo trascorso dall'ultimo controllo su di esso eseguito e del suo esito.

SCHEMA DI PROGRAMMAZIONE E ATTUAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione dei controlli ufficiali nelle varie categorie di attività si svolge pertanto attraverso il seguente diagramma di flusso:



10) Gestione della programmazione mediante sistemi informativi

La necessità di supportare le attività di vigilanza con sistemi informativi, preferibilmente automatizzati, è già stata ampiamente ribadita.

Per i DPV è come noto disponibile VetinWeb: il programma, già in uso presso tutte le ASL e contenente l'anagrafica completa delle imprese del settore alimentare sottoposte a controllo, dovrà essere implementato secondo ulteriori direttive e specifiche che verranno appositamente definite.

Per i DPM va precisato che già nel 2006, tra gli obiettivi assegnati ai Direttori Generali era prevista l'informatizzazione perlo-

meno dell'anagrafe delle aziende/ditte, che dovrà quindi essere consolidata.

Ulteriori indicazioni ed approfondimenti saranno oggetto di incontri con gli operatori, con l'obiettivo di salvaguardare quanto esistente, garantendo però la confrontabilità dei dati, che dovrà essere approfondita anche a livello locale.

11) Programmazione complessiva dell'attività

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari devono trasmettere i dati relativi alla programmazione complessiva delle attività svolte per mezzo delle schede allegate.

Le stesse schede, che saranno inviate in formato elettronico, sono le seguenti:

- scheda 1: risorse umane
- scheda 2: attività «non programmabili»
- scheda 3: attività ispettiva presso i macelli
- scheda 4: prelievo di campioni per analisi
- scheda 5: programmazione dei controlli ufficiali

Si precisa quanto segue:

- i tempi indicati per l'erogazione delle diverse prestazioni **non** devono comprendere i tempi di spostamento;

- in tutte le schede le ore devono essere espresse numericamente indicando le frazioni in centesimi separati da una virgola.

Resta inteso che le schede dovranno riportare i dati relativi a tutta la ASL, non verranno presi in considerazione dati parziali relativi ai distretti.

Una volta compilate, le schede dovranno essere trasmesse per posta elettronica ai seguenti indirizzi:

*luigi_gandolfi@regione.lombardia.it -
maurizia_domenichini@regione.lombardia.it*

La Scheda 1 «risorse umane» prevede le seguenti colonne:

- ORE DISPONIBILI: si intendono le ore effettivamente disponibili per l'erogazione di prestazioni nel settore del controllo degli alimenti, quindi le ore totali al netto di ferie, malattia, macroattività e delle ore utilizzate per attività in altri settori non rientranti nella presente programmazione.

- ORE PER ATTIVITÀ «NON PROGRAMMABILI»: derivano dalla compilazione della Scheda 2. Si tratta di attività per le quali la quantificazione del tempo dovrà essere effettuata sulla base dei dati storici disponibili. Le voci utilizzate nella scheda devono essere riferite ai codici previsti nel sistema rilevamento costi (schede S4). Per i codici relativi al servizio igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche si dovrà tener conto esclusivamente delle attività relative al controllo degli alimenti di origine animale.

- ORE PER L'ISPEZIONE NEI MACELLI: si tratta di attività di tipo ispettivo da svolgere secondo frequenze predefinite disposte dalle normative vigenti. Devono essere indicati i dati relativi ai singoli impianti di macellazione industriali e una stima complessiva per gli impianti di macellazione di piccole dimensioni (fino a 1000 UGB o 150000 capi avicunicoli).

- ORE PER IL CAMPIONAMENTO: si intende il tempo lavoro dedicato al campionamento. Deve essere indicato il tempo medio previsto per l'effettuazione di ogni singolo prelievo; se il prelievo viene effettuato da più di un operatore, il tempo deve essere moltiplicato per il numero medio di operatori dedicati all'attività.

- ORE PER L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE: sono le ore effettivamente disponibili per la programmazione del controllo ufficiale. Il numero di ore deriva per sottrazione dalle ore disponibili delle ore per attività «non programmabili», per ispezione nei macelli e per il campionamento.

Per la programmazione e conseguente rendicontazione dell'attività, i *Dipartimenti di Prevenzione Medica* faranno riferimento a quanto già previsto in passato, considerando che l'U.O. Prevenzione, Tutela Sanitaria e Veterinaria sta valutando una progressiva semplificazione dei dati da richiedere, attingendo a flussi informativi già esistenti.

12) Piani di controllo mirati per l'anno 2007 di competenza del dipartimento di prevenzione medico

Per le modalità di svolgimento e di reportistica delle attività sotto elencate, qualora si tratti di proseguimento dell'attuazione di piani mirati già attivati negli anni precedenti, si rimanda a quanto in tali sedi è stato indicato ed alla modulistica ivi fornita.

Per le nuove attività mirate che necessitano di ulteriori specificazioni procedurali o di adeguamenti della modulistica, si provvederà con documenti *ad hoc*.

I. Interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per la presenza di organismi geneticamente modificati

Nel febbraio 2006, il Ministero della Salute ha predisposto un Piano nazionale per il controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati nei prodotti alimentari. Tale Piano prevedeva interventi articolati nell'arco di due anni (2006 e 2007). Tuttavia essendo divenuto operativo successivamente all'emanazione del piano predisposto a livello regionale, viene attuato nel 2007 tenendo anche presente che:

- non sono previste sostanziali differenziazioni di attività nell'ambito dei due anni;

- il numero minimo di campioni individuato dal piano regionale, che viene confermato, consente di rispettare con ampio margine di sicurezza il numero minimo di campioni previsto dal piano nazionale.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia o mais e riguarderanno le seguenti categorie di prodotti:

- mais e derivati (ad es. farina, granella, mais dolce ecc.);
- soia e derivati (ad es. farina, granella ecc.);
- alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare contenenti soia e/o mais;
- prodotti da forno contenenti soia e/o mais;
- cereali per la prima colazione a fini di integratori alimentare contenenti mais;
- contenenti mais e/o soia;
- piatti pronti per il consumo come tali o previo riscaldamento (sono solitamente pietanze in scatola o in altre presentazioni, facenti parte della tradizione gastronomica americana e/o asiatica).

In particolare, viene fornita una lista di prodotti alimentari da sottoporre a campionamento redatta sulla base delle matrici alimentari di soia e mais.

L'attività di campionamento dovrà essere accompagnata anche da verifiche ispettive concernenti, in modo particolare:

a) *controlli documentali* per verificare la conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM;

b) *controlli d'identità* volti a verificare, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa;

c) *controlli materiali* circa la verifica dell'applicazione delle procedure.

Per quanto riguarda il campionamento possono essere utilizzate le procedure indicate da:

- Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1829/2003.

- D.m. del 23 dicembre 2000, che recepisce la direttiva 98/53/CE, concernente i metodi per il prelievo di campioni e i metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari, procedura più volte modificata, per ultimo dal decreto ministeriale del 17 novembre 2004.

- Tuttavia è possibile applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate.

Al fine di uniformare le informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, anche in relazione alla necessità di rendere omogenei i dati relativi all'attività di controllo a livello nazionale si utilizzerà la modulistica predisposta dal Ministero della salute, sia per quanto riguarda il campionamento sia per quanto riguarda la sintesi dei dati analitici, allegati al presente piano.

Per quanto attiene la distribuzione dei campioni vengono mantenuti i criteri adottati negli anni precedenti e cioè:

- al Laboratorio di Sanità Pubblica della ASL di Brescia conferiranno i campioni prelevati dalle ASL della provincia di Bergamo e della Vallecarnonica

- al Laboratorio di Sanità Pubblica della ASL della provincia di Cremona conferiranno i campioni prelevati dalle ASL della provincia di Lodi, della provincia di Mantova e della provincia di Pavia (qualora non sia utilizzabile la procedura attualmente in atto)

- al Laboratorio di Sanità Pubblica della ASL della provincia di Lecco conferiranno i campioni prelevati dalle ASL della provincia di Sondrio e della provincia di Como

- al Laboratorio di Sanità Pubblica della ASL della provincia di Milano 1 conferiranno i campioni prelevati dalle ASL della Città di Milano, della provincia di Milano 2, della provincia di Milano 3, provincia di Varese

d) *Provvedimenti*

Per quanto riguarda i provvedimenti da adottare si fornisce il seguente schema:

A) PRODOTTI IN CUI NON VI DEVE ESSERE PRESENZA DI OGM

1. *Alimenti per la prima infanzia* – Si tratta di prodotti nei quali non è consentita la presenza di OGM: pertanto il riscontro alla sola analisi qualitativa, comporta l'applicazione dell'articolo 5, lettera a), della legge 283/62.
2. *Prodotti biologici* – L'assenza di OGM è un requisito indispensabile perché il prodotto possa essere riconosciuto e venduto come prodotto biologico. Pertanto il riscontro della presenza di OGM, anche alla sola analisi qualitativa, considerato che l'assenza viene dichiarata, potrebbe configurare, in prima istanza, una dichiarazione mendace, nonché una possibile frode in commercio.
3. *Qualsiasi altro prodotto per cui non è ammessa la presenza* – Il riscontro della presenza comporta una sanzione ai sensi dell'articolo 5, lettera a) della legge 283/62. Chiaramente, qualora la presenza di OGM debba essere attribuita ad una contaminazione accidentale (accidentalità che, comunque, dovrà essere dimostrata) dovrà essere previsto un adeguamento delle procedure operative per prevenire tali eventi.

B) ALTRI TIPI DI ALIMENTI

1. *Presenza di OGM in quantità > 0,9%* – Si tratta di una violazione per omessa indicazione in etichetta, quindi si applicano le sanzioni previste dalla normativa in materia di etichettatura.
2. *Presenza ma comunque < 0,9% (senza nessuna indicazione)* – Non va considerato un comportamento passibile di sanzione.
3. *Presenza ma comunque < 0,9% (con indicazione di assenza)* – Il comportamento potrebbe integrare la fattispecie di frode in commercio.

II. Interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari e delle micotossine nelle matrici alimentari di origine vegetale

A. CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

Gli esiti dell'attività relativa al 2005, hanno evidenziato la seguente situazione:

- l'1,0% (11 su 1134) dei campioni ha evidenziato presenza di residui superiori ai limiti;
- la non conformità è sempre stata relativa ad un solo residuo, anche nei casi in cui vi erano più residui;
- patate, mele, e olio sono i prodotti più frequentemente risultati irregolari, anche se il numero di casi, come valore assoluto, è decisamente basso;
- in totale 257 campioni (in 6 casi oltre i limiti consentiti) hanno evidenziato presenza di residui, tutti entro i limiti: per 191 campioni è stata riscontrata la presenza di un solo residuo, mentre per 66 campioni è stata riscontrata la presenza di più di un residuo, con punte massime di 5 residui (tutti entro i limiti).

a) Cosa controllare

Le matrici su cui effettuare i campioni sono quelle descritte nella tabella seguente che prevede anche i residui da ricercare.

Per la provenienza dei campioni si individuano i seguenti criteri:

A) Il 40% dei prodotti sarà dedicato alle produzioni locali maggiormente rappresentative, quali, ad esempio se presenti, prodotti tipici, protetti (DOP, IGP, ecc.) sia per quanto riguarda la coltivazione che la trasformazione.

B) Un altro 40% riguarderà in modo specifico alimenti di origine vegetale compresi nelle categorie soprattutto dei prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica ma anche destinati ad un'alimentazione particolare.

C) Il restante 20% dei campioni sarà prelevato tra i prodotti in commercio privilegiando matrici non provenienti dall'ambito regionale.

Tuttavia, per quanto concerne i prodotti campionati al commercio si ritiene opportuno prendere in considerazione i prodotti fuori stagione, che per essere conservati e trasportati a lunghe

distanze o in condizioni climatiche differenti, subiscono più trattamenti con finalità diverse.

Per quelle realtà in cui una delle tipologie sopra descritte non sia disponibile, (come potrebbe essere il caso della tipologia di cui alla lettera B) per la ASL della Città di Milano), il relativo numero di campioni sarà utilizzato per le altre tipologie.

Analogo comportamento sarà posto in atto per quei casi in cui il numero minimo di campioni sia troppo basso per poter essere rappresentativo per tutte le tipologie.

Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale; è anche consigliabile concentrare i campioni su pochi prodotti anziché pochi campioni su molte matrici.

Il prelievo dei campioni andrà effettuato secondo la Direttiva 2002/63/CE recepita dal d.m. 23 luglio 2003 (G.U. 221 del 23 settembre 2003).

b) Residui da ricercare

In base a quanto contenuto nell'Accordo Stato e Regioni sancito in data 23 dicembre 2005 relativo ad un piano di controlli, sono stati individuati i residui da ricercare e le tipologie di matrici interessate al piano, così come riportato nella sottostante tabella.

PRINCIPIO ATTIVO	2005	2006 (*)	2007 (*)
ACEPHATE	(a)	(b)	(c)
ALDICARB	(a)	(b)	(c)
AZINPHOS METHYL	(a)	(b)	(c)
AZOXYSTROBIN	(a)	(b)	(c)
BENOMYL (gruppo)	(a)	(b)	(c)
BIFENTRIN	(a)	(b)	(c)
BROMOPROPILATE	(a)	(b)	(c)
BUPIRIMATE	(a)	(b)	(c)
CAPTANO	(a)	(b)	(c)
CARBARYL	(a)	(b)	(c)
CHLORMEQUAT (**)	(a)	(b)	(c)
CHLORTHALONIL	(a)	(b)	(c)
CHLORPROPHAM	(a)	(b)	(c)
CHLORPYRIFOS	(a)	(b)	(c)
CHLORPYRIFOS METHYL	(a)	(b)	(c)
CIPERMETRINA	(a)	(b)	(c)
CYPRODINIL	(a)	(b)	(c)
DELTAMETRINA	(a)	(b)	(c)
DIAZINON	(a)	(b)	(c)
DICHOFLUANIDE	(a)	(b)	(c)
DICOFOL	(a)	(b)	(c)
DIMETOATE	(a)	(b)	(c)
DIFENILAMINA (***)	(a)	(b)	(c)
ENDOSULFAN	(a)	(b)	(c)
FENEXAMID	(a)	(b)	(c)
FLUDIOXONIL	(a)	(b)	(c)
FOLPET	(a)	(b)	(c)
FOSALONE	(a)	(b)	(c)
IMAZALIL	(a)	(b)	(c)
IMIDACLOPRID	(a)	(b)	(c)
IPRODIONE	(a)	(b)	(c)
KRESOXIM METHYL	(a)	(b)	(c)
LAMBDA CYALOTRINA	(a)	(b)	(c)
MALATHION	(a)	(b)	(c)
MANEB (gruppo)	(a)	(b)	(c)
METALAXYL	(a)	(b)	(c)
METAMIDOPHOS	(a)	(b)	(c)
METHIDATION	(a)	(b)	(c)
METHIOCARB	(a)	(b)	(c)
METHOMIL	(a)	(b)	(c)
MICLOBUTANIL	(a)	(b)	(c)
OSSIDEMETON METILE	(a)	(b)	(c)

PRINCIPIO ATTIVO	2005	2006 (*)	2007 (*)
PARATHION	(a)	(b)	(c)
PIRETRINE	(a)	(b)	(c)
PIRIMICARB	(a)	(b)	(c)
PIRIMIPHOS METHYL	(a)	(b)	(c)
PROCIMIDONE	(a)	(b)	(c)
PROPARGITE	(a)	(b)	(c)
PYRIMETHANIL	(a)	(b)	(c)
SPIROXAMINA	(a)	(b)	(c)
TIABENDAZOLO	(a)	(b)	(c)
TOLCHLORFOS METHYL	(a)	(b)	(c)
TOLIL FLUANIDE	(a)	(b)	(c)
TRIADIMEFON	(a)	(b)	(c)
VINCLOZOLIN	(a)	(b)	(c)

(a) Pere, fagioli (freschi e congelati), patate, carote, arance o mandarini, spinaci (freschi e congelati), riso e cetriolo

(b) Cavolfiori, peperoni, frumento, melanzane, uve, piselli (freschi e congelati), banane e succo d'arancia

(c) Mele, pomodori, lattuga, fragole, porri, cavoli, segale/avena, pesche compresse nettarine e ibridi simili

(**) L'analisi del *chlormequat* deve essere effettuata soltanto per pere e cereali

(***) L'analisi della *difenilammmina* deve essere effettuata soltanto per pere e mele

L'accordo sancito prevede anche alcuni approfondimenti analitici che devono essere effettuati per cui per la determinazione di residui di prodotti fitosanitari che presentano un rischio acuto (es. esteri fosforici, endosulfan, N-metilcarbammati), in campioni di pere, arance, mandarini, carote e cetrioli, deve essere previsto un ulteriore campione al fine di effettuare la determinazione dei residui evidenziati sui singoli componenti dell'aliquota.

d) Provvedimenti

Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dai recenti regolamenti Comunitari (in modo particolare il regolamento 852/2004), occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza di residui di prodotti fitosanitari, siano effettuate le opportune verifiche, come per tutte le altre imprese alimentari, presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti.

Laboratori

Le ASL che non sono in grado di eseguire le determinazioni o presso i Laboratori di sanità pubblica o i laboratori ARPA di riferimento territoriale, dovranno stipulare specifici accordi con uno dei laboratori demandati al controllo ufficiale anche fuori dal proprio confine di competenza.

B. CONTROLLO SULLA PRESENZA DELLE MICOTOSSINE

Per quanto riguarda la problematica della presenza di micotossine si ribadisce quanto indicato per il piano relativo al 2006.

Premesso che dovrebbe già essere stata portata a termine l'operazione di ricognizione prevista per il 2006 relativa alle attività potenzialmente interessate quali molini, panifici industriali, pastifici, imprese di produzione dolciaria e simili, produzione di succhi di frutta e alimenti per l'infanzia, nonché attività di vinificazione, occorrerà per il 2007 implementare tale piano con l'effettuazione degli interventi di natura ispettiva e di campionamento.

In relazione a quanto evidenziato dalla ricognizione, nel secondo semestre, dovranno essere posti in atto interventi volti a:

1) verificare, presso le stesse imprese, in relazione all'attività svolta, le procedure utilizzate (ivi comprese le verifiche di rispondenza) per l'acquisto delle materie prime, per la conservazione sia delle materie prime sia dei prodotti definiti, nelle diverse fasi della trasformazione, per la commercializzazione dei prodotti finiti;

2) verificare i sistemi di rintracciabilità.

Si dovrà procedere al prelievo di campioni, in modo particolare, laddove le procedure operative evidenziassero carenze o situazioni tali che potrebbero essere indice di situazioni di rischio.

Nel corso di dette verifiche dovranno, altresì, essere previste implementazioni delle procedure di autocontrollo al fine di fronteggiare eventualità come quella di cui trattasi.

Per quanto attiene l'attività analitica, sulla base dei dati risultanti dall'attuazione delle procedure di riconoscimento ISS, i laboratori che attualmente hanno conseguito tale provvedimento e ai quali potranno essere inviati i campioni, risultano essere:

- il Laboratorio dell'ASL della Città di Milano al quale potranno essere conferiti i campioni prelevati dalle ASL della provincia di Milano 2, della provincia di Milano 3, della provincia di Lodi, della provincia di Bergamo e provincia di Sondrio;

- il Laboratorio dell'ASL della provincia di Milano 1, al quale potranno essere conferiti i campioni prelevati dalle ASL della provincia di Pavia, della provincia di Varese, della provincia di Como e della provincia di Lecco;

- il Laboratorio dell'ASL della provincia di Cremona, al quale potranno essere conferiti i campioni prelevati dalle ASL della provincia di Mantova, di Brescia, e della Valle Camonica.

Il numero minimo di campioni viene quantificato in 10 campioni ASL.

III. Piano di controllo ufficiale sui tenori di patulina e nitrati in alimenti per bambini e lattanti

I campioni possono essere prelevati indifferentemente all'importazione, alla produzione o al commercio.

La determinazione di nitrati deve riguardare alimenti contenenti carote, patate e vegetali a foglia, mentre la patulina deve essere determinata su alimenti con prodotti derivati dalle mele diversi dagli alimenti a base di cereali.

I metodi di campionamento sono contenuti nel decreto del Ministro della Salute 23 luglio 2003 (G.U. n. 221 del 23 settembre 2003) per quanto riguarda i nitrati, e dal decreto del Ministro della Salute 17 novembre 2004 (G.U. n. 9 del 13 gennaio 2005) per quanto riguarda la patulina.

Per la determinazione di patulina, laddove non sia disponibile il laboratorio di riferimento, saranno presi accordi con altri laboratori, tra i quali si sono resi disponibili:

- il Laboratorio della ASL della provincia di Milano 1, al quale potranno essere conferiti i campioni prelevati dalle ASL della Città di Milano, della provincia di Milano 2, della provincia di Milano 3, della provincia di Lodi, della provincia di Sondrio, della provincia di Pavia, della provincia di Varese, della provincia di Como;

- il Laboratorio dell'ASL della provincia di Cremona, al quale potranno essere conferiti i campioni prelevati dalle ASL di Brescia, della provincia di Mantova, della Valle Camonica, della provincia di Bergamo, della provincia di Lecco.

Per quanto riguarda il numero dei campioni si ritiene sufficientemente rappresentativo un numero pari a **5 campioni per ASL**.

IV. Attività di campionamento per verificare la presenza di PCB in alcune matrici alimentari

L'attività di controllo delle matrici alimentari di origine vegetale anche per il 2007, sarà svolta in base alle seguenti indicazioni:

1. l'attività di campionamento riguarderà prodotti vegetali di produzione lombarda, in modo particolare:

- ortaggi destinati all'alimentazione umana (pomodori, insalate, barbabietole, carote, ecc.);
- vegetali destinati alla alimentazione animale (trinciato di mais, fieno, orzo);

2. i campioni andranno prelevati presso le seguenti strutture:

- ortomercati dei capoluoghi di provincia (Milano, Bergamo, Brescia);
- principali supermercati (altre province);
- piccoli rivenditori e/o produttori locali.

3. i parametri da ricercare sono rappresentati dal gruppo dei principali 18 congeneri dei PCB;

4. la numerosità del campione per ogni ASL sarà indicativamente di 15 campioni per le ASL con presenza di ortomercati e di almeno 5 campioni per le altre;

5. i controlli saranno effettuati dai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione Medico con il supporto analitico del Laboratorio di Sanità Pubblica di Bergamo, con cui ciascuna ASL dovrà preventivamente definire tempi e modalità di conferimento dei campioni.

V. Piano di controllo della radioattività negli alimenti

Anche per l'anno 2007 si ritiene necessario proseguire l'attività di controllo della radioattività nelle matrici alimentari già in atto da molti anni.

La metodologia (tipologia e frequenza di prelievo, frequenza di analisi degli alimenti) è stata aggiornata in collaborazione con il Settore Agenti fisici dell'ARPA, anche sulla base delle raccomandazioni dell'Unione Europea in merito al controllo del grado di radioattività ambientale allo scopo di determinare l'esposizione dell'insieme della popolazione.

Le attività da condurre nel 2007 per la parte riguardante gli alimenti di origine vegetale sono basate sulla tabella specifica (Allegato 3 - IV, Tabella 1), che individua le matrici alimentari di interesse, la frequenza e le modalità di campionamento ed i criteri per la scelta dei punti di prelievo.

Si ricorda che:

- in questo contesto, i campioni prelevati devono essere rappresentativi di fasce di grande consumo e non devono essere, necessariamente, legati a produzioni di origine locale;

- il piano di controllo della radioattività negli alimenti qui presentato ha valenza regionale e non va inteso come piano da attuare in ogni singola ASL; pertanto, il piano di campionamento va attuato presso ASL nelle quali si trovino grandi centri di distribuzione, come del resto in larga misura già attuato negli anni passati;

- restano validi gli accordi già in atto sui punti di prelievo rappresentativi anche di territori afferenti a più ASL;

- è opportuno realizzare anche nel 2006 un piano di campionamenti di prodotti di sottobosco di origine locale (funghi freschi e mirtilli, non coltivati in serra, da prelevare nel periodo stagionale di disponibilità).

Infine, si confermano le procedure di campionamento di alimenti già predisposte da attuare in caso dovesse verificarsi una situazione di emergenza radiologica su ampia scala, con fallout radioattivo; per completezza si riporta la relativa tabella (Allegato 3 - IV, Tabella 2) nella quale sono individuati, in funzione della fase temporale dell'emergenza, la tipologia di campioni da prelevare nonché le frequenze di prelievo.

Resta inteso che ciascuna ASL ha già provveduto ad individuare i punti effettivi di prelievo dei campioni, alla produzione o al consumo secondo quanto meglio specificato in tabella, al fine di rendere immediatamente operativo il piano in caso se ne presentasse la reale necessità.

In conclusione, si precisa che rimangono inalterate le modalità di conferimento dei campioni ai laboratori di analisi dei Dipartimenti ARPA e si raccomanda il rispetto degli accordi su modalità e frequenze di prelievo.

VI. Piano di controllo riguardante la qualità di prodotti di erboristeria e integratori alimentari

Ad integrazione di quanto avviato nel piano 2006, per l'anno 2007 l'attenzione degli organi di controllo ufficiale, anche in attuazione del piano di vigilanza coordinato a livello nazionale, sarà indirizzata in modo particolare sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali.

L'attività di controllo dovrà essere esercitata, quindi, soprattutto presso strutture di vendita, e di distribuzione, ivi comprese palestre, centri fitness e simili.

Obiettivo del controllo sarà quello di verificare mediante la lettura dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano piante o parti di esse non consentite e delle quali si fornisce in allegato l'elenco

Per quanto riguarda l'attività avviata nel 2006, secondo la Circolare 8/SAN/2006, proseguirà l'attività di controllo ivi prevista e alla quale si rimanda, sia per quanto riguarda l'attività ispettiva, sia per quanto riguarda l'attività analitica settore in cui ARPA anche per il 2007, ha garantito la collaborazione.

VII. Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di prevenzione delle intossicazioni, vigilanza e controllo sul commercio di funghi epigei

Tutta l'attività concernente gli interventi in materia di prevenzione delle intossicazioni, vigilanza e controllo sul commercio di funghi epigei, nonché le modalità di raccolta dati, è stata ampiamente descritta nella circolare Regionale 35/SAN/2004 alla quale si rimanda, non solo per quanto riguarda la modulistica da utilizzare e le modalità tecniche di compilazione, ma anche per quanto concerne le considerazioni su alcuni aspetti relativi all'attività di vigilanza.

VIII. Attività di controllo ufficiale in nel settore dei materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Nel richiamare quanto indicato nella nota integrativa al piano di vigilanza 2006, relativamente a questo aspetto, si fa presente che anche dette attività devono rientrare tra quelle oggetto del controllo ufficiale e quindi, anche sulla base di quanto previsto nella tabella 2, dovranno essere inserite nell'anagrafe delle aziende da sottoporre a controllo, con una opportuna valutazione del rischio derivante dalla loro attività.

