

A.G.C. 20 - Assistenza Sanitaria - Deliberazione n. 1543 del 8 ottobre 2009 – Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità vegetale - Modifiche ed integrazioni.

VISTI

- il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio 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;
- la Legge 15 marzo 1997, n. 59 con la quale è stata data delega al governo per il Conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed agli enti locali, per la riforma della pubblica amministrazione e per la semplificazione amministrativa;
- l'articolo 115 del Decreto Legislativo (D.L.vo) 31 marzo 1998, n. 112 recante conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della Legge 15 marzo 1997 n. 59, come modificato dall'articolo 16 del D.L.vo. 19 ottobre 1999 n. 143;
- il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- 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 animali;
- la L. 14/10/1985, n. 623 sulla protezione degli animali negli allevamenti e sulla protezione degli animali da macello;
- il D.L.vo 30/12/92, n. 533 sulle norme minime per la protezione dei vitelli;
- il D.L.vo 30/12/1992, n. 534 sulle norme minime per la protezione dei suini;
- il D.L.vo 26/3/2001, n. 146 sulla protezione degli animali in allevamento;
- il D.L.vo 29/7/2003, n. 267 sulla protezione del benessere delle galline ovaiole;
- il D.L.vo 17/6/2003, n. 223 sull'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale;
- il Regolamento (CE) 12/1/05, n. 183 che stabilisce requisiti sull'igiene dei mangimi;
- il D.L.vo 10/5/04, n. 149 sulle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali;
- la Decisione 2007/363/CE del 21/5/2007 che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri ad elaborare il piano unico integrato di controllo nazionale pluriennale;
- l'intesa n. 133 tra Governo, Regioni e Province Autonome, sulla proposta del Ministero della salute concernente il "Piano Nazionale Integrato (P.N.I.) dei controlli 2007 - 2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali", sancita il 14/6/07;
- la Circolare del Ministero della salute prot DGSAN-VI-46786/P/I.6.A/35 recante "Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali";
- il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004 nonché, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;
- il Regolamento (CE) n. 1774/02 della Commissione del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
- il Regolamento (CE) n. 79/2005 del 19 gennaio 2005, che attua il Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente all'uso del latte, dei prodotti a

- base di latte e dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso regolamento;
- Il D.L.vo 6 Novembre 2007 , n. 193 sull'attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
 - Il Decreto Presidente della Repubblica (D.P.R.) 8/2/54, n. 320 Regolamento di Polizia Veterinaria;
 - la Legge Regionale (L.R.) 8/3/85, n.13;
 - la L.R. 23/8/83, n.25;
 - la L.R. 28/11/2008 n. 16 dal titolo "Misure straordinarie di razionalizzazione e riqualificazione del sistema sanitario regionale per il rientro dal disavanzo" e le consecutive Delibere di attuazione;
 - la Circolare Ministero della Salute prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 avente per oggetto le Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regg. 882/04 e 854/04;
 - la UNI EN ISO 19011:2003 che fornisce linee guida sui principi dell'attività di audit, sulla gestione dei programmi di audit e sulla conduzione di audit del sistema di gestione;
 - la Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/9/2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Reg. CE 882/04;
 - la DGRC n. 1767 del 6/11/08 concernente "Sicurezza alimentare – Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare" con la quale è stata recepita l'intesa Stato-Regioni del 14/6/2007 (rep. atti n. 133/ICSR);
 - la DGRC n. 2101 del 31/12/2008 che ha istituito il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008-2010 sulla Sicurezza Alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità vegetale;
 - la Delibera Giunta Regione Campania (D.G.R.C.) n. 1292 del 17/7/07 che istituisce l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.);
 - la DGRC n. 1957 del 16/11/07 avente per oggetto: Approvazione dei criteri per la programmazione ed organizzazione nella Regione Campania dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano;
 - la DGRC n. 2039 del 13/12/06 avente per oggetto: Controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale – audit delle procedure di sanità pubblica – Regolamento CE n. 882/04;
 - la DGRC n. 1361 del 6/9/2007 avente per oggetto: Requisiti per l'igiene dei mangimi – Linee guida in materia di applicazione del reg. Ce n. 183/05;
 - la DGRC n. 1134 del 29/6/2007 avente per oggetto: Adempimenti ex art. 1, comma 721, della legge finanziaria 2007 (L. n. 296 del 2006) Organismi di supporto all'azione degli organi politici;
 - la DGRC n. 850 del 23/07/2006 avente per oggetto l'approvazione del progetto "Crescere felix" per una corretta educazione alimentare in ambito scolastico e familiare;
 - la DGRC n. 2234 del 21/12/2007 avente per oggetto "Linee guida sui molluschi bivalvi vivi e la nuova regolamentazione comunitaria";
 - la DGRC n. 1337 del 1/8/2008 avente per oggetto" Misure a tutela della salute pubblica per la gestione del rischio derivante dalla fioritura della *Ostreopsis Ovata*;
 - la DGRC n. 2106 del 31/12/2008 avente per oggetto "Piano di monitoraggio annuale sulla presenza di *Ostreopsis Ovata* nel litorale costiero campano – Revoca di provvedimenti a tutela della salute";
 - la DGRC n. 2235 del 21/12/2007 avente per oggetto "Approvazione del piano di sorveglianza sulla contaminazione da diossine in Campania";

PREMESSO che

- l'art. 41 del Regolamento CE 882/04 e successive modifiche stabilisce che ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale;
- ai sensi dell'art. 2 del D.L.vo 193/07, le autorità competenti in materia di applicazione dei Reg. Ce del cosiddetto pacchetto igiene sono il Ministero, le Regioni e le Province Autonome, le A.A.SS.LL;
- l'intesa n. 133 tra Governo, Regioni e Province Autonome del 14/6/07 e la Circolare del Ministero della salute prot DGSAN-VI-46786/P/I.6.A/35 prevedono che le Regioni formulino i rispettivi Piani Regionali Integrati;

- la predetta intesa è stata recepita con la DGRC n. 1767 del 6/11/08 e dalla DGRC n. 2101 del 31/12/2008 con la quale è stato adottato il "Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità vegetale – modifiche ed integrazioni";
- con Delibera di Giunta Regionale n. 1292 del 17.07.2007 è stato istituito l'Osservatorio Regionale della Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.) presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici, quale supporto tecnico scientifico ai compiti di indirizzo e programmazione dell'Assessorato in materia di sicurezza alimentare;
- con Decreto del Presidente della Giunta Regionale della Campania n. 91 del 6 maggio 2008 è stata istituita la Consulta Tecnica Scientifica dell'Osservatorio della Sicurezza Alimentare di cui alla citata Delibera di Giunta Regionale n. 1292/2007;

PRESO ATTO

- delle modifiche intervenute ai sensi della L.R. 16/08 all'organizzazione delle Aziende sanitarie Locali e dalla diversa suddivisione dei loro ambiti di competenza;
- delle indicazioni fornite dalla Consulta tecnico scientifica dell'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare;
- delle criticità scaturite nella prima fase di attuazione del PRI e nell'applicazione pratica dei criteri per l'organizzazione, la programmazione e l'attuazione dei controlli ufficiali di cui alle Delibere n. 2101 del 31/12/2008, n. 1957 del 16/11/07 e n. 2039 del 13/12/06;
- dell'esigenza di coordinare i controlli effettuate a vario titolo dalle numerose Autorità che operano anch'esse nel settore degli alimenti, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale e della produzione primaria, al fine di attuare la necessaria integrazione, migliorare l'efficacia dei controlli stessi e ottimizzare le risorse;

CONSIDERATO

- che l'Assessorato all'Agricoltura, nel quadro delle proprie iniziative tese a garantire l'efficienza e l'efficacia dei controlli sulle filiere agroalimentari, ai sensi delle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali, ha istituito un tavolo tecnico di coordinamento e di consultazione tra gli attori pubblici (CFS, NAC, NAS, Agecontrol, Agenzia delle Dogane, Ispettorato Centrale Controllo della Qualità del Mipaaf, Guardia di Finanza, Ispezione Frontaliera (PIF) del Ministero della Salute, ecc...) abilitati ai sensi di legge a dette attività di controllo, fermo restando le autonome iniziative ordinarie sulla materia;
- che le attività di coordinamento e consultazione svolte dal tavolo istituito all'Assessorato all'Agricoltura possono essere assicurate di concerto, da un unico tavolo tecnico in capo agli Assessorati alla Sanità e all'Agricoltura, in attuazione del principio di semplificazione dell'azione amministrativa e dell'ottimizzazione degli scambi dei flussi informativi;
- che l'O.R.S.A. svolge attività di raccolta e di analisi dei dati derivanti dagli Enti che svolgono le attività connesse alla sicurezza alimentare degli alimenti e dei mangimi, quale strumento operativo dell'Assessorato alla Sanità per l'elaborazione degli indirizzi idonei in termini di efficacia ed efficienza a tutela del consumatore e nell'interesse delle filiere agroalimentari presenti sul territorio regionale;
- che occorre valorizzare l'O.R.S.A. e potenziarne le risorse per assicurare un'azione integrata e coordinata con tutti i soggetti pubblici coinvolti nelle attività connesse alla sicurezza alimentare;
- che l'O.R.S.A. ha implementato un sistema informatico teso a consentire alle aziende agricole uno standard qualitativo elevato nell'ambito della gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare;
- che il Commissario Straordinario del predetto Istituto, al fine di poter assolvere alle attività di monitoraggio e analisi del Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare affidate all'O.R.S.A. con la delibera 2101/2008, ha rappresentato la necessità di incrementare l'attuale dotazione finanziaria di € 510.000,00, prevista dalla Delibera di Giunta regionale 1292/2007, di ulteriori € 150.000,00;
- che l'Assessorato all'Agricoltura, nel quadro delle proprie iniziative tese a favorire ed accrescere la tutela dei consumatori attraverso la trasparenza delle filiere agroalimentari ed in particolare assicurando ogni più efficiente ed efficace rintracciabilità delle produzioni agroalimentari, ha

inteso promuovere la collaborazione con l'Assessorato alla Sanità e con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici (Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare – O.R.S.A.) per l'attuazione del progetto “**S.I.T.A. Sistema Informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare**”, allegato alla presente deliberazione di cui costituisce parte integrante e sostanziale;

- che tale progetto prevede, tra l'altro, l'istituzione di una piattaforma informatica per garantire lo scambio di dati ed informazioni a supporto di ogni controllo espletato dalle competenti Autorità ai sensi della vigente normativa di settore;
- che per l'attuazione di suddetto progetto occorre procedere ad un apposito protocollo di Intesa tra Assessorato all'Agricoltura, Assessorato alla Sanità e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici – O.R.S.A., quest'ultimo strumento operativo per la realizzazione del progetto “S.I.T.A. Sistema Informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare”;
- che l'Assessorato all'Agricoltura, per fronteggiare le spese derivanti dall'attuazione delle attività previste dal predetto progetto, si impegna ad assicurare le risorse finanziarie pari ad un importo complessivo di € 600.000,00, (U.P.B. 2.77.193 – Cap. 3170), accertate dal competente Settore Interventi per la Produzione Agricola – AGC 11 - a fronte del presunto valore medio di mercato di riferimento;
- che l'Assessorato alla Sanità, al fine di avviare le attività preliminari dell'ORSA, connesse al Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare, si impegna ad incrementare la dotazione finanziaria già stanziata con la Delibera di Giunta regionale 1292/2007 con ulteriori risorse per un importo complessivo di € 150.000,00 (U.P.B. 4.15.40 – Cap. 7662) da destinarsi all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno;

RITENUTO NECESSARIO, pertanto,

- modificare le disposizioni contenute negli allegati delle Delibere n. 2101 del 31/12/2008, n. 1957 del 16/11/07 e n. 2039 del 13/12/06;
- approvare un testo unico coordinato delle disposizioni contenute nei predetti allegati così come modificati;
- istituire un Tavolo Tecnico per l'integrazione dei controlli nel settore alimentare presso gli Assessorati alla Sanità e all'Agricoltura, costituito da tutti gli organismi che attuano controlli sugli alimenti, sui mangimi, sui sottoprodotti di origine animale e sulla produzione primaria e dal rappresentante dell'AGC 11 nonché da ogni altro attore pubblico abilitato ai controlli di che trattasi, attribuendo il coordinamento del tavolo ai due Assessori alla Sanità ed all'Agricoltura, rispettivamente per le problematiche di esclusiva competenza sanitaria e per le materie di interesse delle filiere agroalimentari;
- approvare il progetto “S.I.T.A. Sistema Informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare” allegato alla presente deliberazione di cui forma parte integrante e sostanziale, dando mandato ai Coordinatori dell'A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario e dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria alla sottoscrizione ed alla predisposizione e stipula del Protocollo di intesa tra Assessorato all'Agricoltura, Assessorato alla Sanità e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno per tutti gli adempimenti consequenziali destinati all'attuazione del progetto “**S.I.T.A. Sistema Informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare**”;
- potenziare le risorse dell'O.R.S.A., al fine di avviare le attività preliminari connesse al P.R.I., incrementando la dotazione finanziaria prevista dalla Delibera di Giunta regionale 1292/2007 di ulteriori € 150.000,00 ;

PROPONE e la Giunta a voti unanimi

DELIBERA

Per tutto quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente confermato e trascritto:

- di **sostituire** gli allegati delle Delibere n. 2101 del 31/12/2008, n. 1957 del 16/11/07 e n. 2039 del 13/12/06 con il testo coordinato avente ad oggetto: “*Piano Regionale Integrato (PRI) dei Controlli*”

Ufficiali 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare, sulla sanità e benessere animale, sui mangimi, sulla sanità dei vegetali”, allegato alla presente delibera e che forma parte integrante e sostanziale della stessa;

- di **istituire** un Tavolo Tecnico per l'integrazione dei controlli nel settore alimentare presso gli Assessorati alla Sanità ed all'Agricoltura, costituito dalle Autorità di cui alla Sez. 4 Capitolo I dell'allegato Piano Regionale Integrato dei controlli Ufficiali 2008 - 2010, nonché da ogni altro attore pubblico abilitato ai controlli di che trattasi, attribuendo il coordinamento del tavolo ai due Assessori alla Sanità ed all'Agricoltura, rispettivamente, per le problematiche di competenza sanitaria e per le materie di interesse delle filiere agroalimentari;
- di **potenziare** le risorse dell'O.R.S.A., al fine di avviare le attività preliminari connesse al P.R.I., incrementando la dotazione finanziaria prevista dalla Delibera di Giunta regionale 1292/2007 di ulteriori € 150.000,00;
- di **approvare** il progetto “*S.I.T.A. Sistema Informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare*” allegato alla presente deliberazione di cui forma parte integrante e sostanziale;
- di **dare mandato** ai Coordinatori dell'A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario e dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria alla sottoscrizione ed alla predisposizione e stipula del Protocollo di intesa tra Assessorato all'Agricoltura, Assessorato alla Sanità e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno per tutti gli adempimenti consequenziali destinati all'attuazione del progetto “*S.I.T.A. Sistema Informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare*”;
- di **far fronte** alla copertura finanziaria per la realizzazione del predetto progetto con le risorse quantizzate nell'importo di € 600.000,00 sull'U.P.B. 2.77.193 – Cap. 3170, accertate dal competente Settore Interventi per la Produzione Agricola - AGC 11 - a fronte del presunto valore medio di mercato di riferimento;
- di **far fronte** alla copertura finanziaria per l'incremento della dotazione finanziaria dell'O.R.S.A. con le risorse quantizzate nell'importo di € 150.000,00 sull'U.P.B. 4.15.40 – Cap. 7662, accertate dal competente Settore Veterinario - AGC 20;
- di **inviare** il presente provvedimento, ad intervenuta esecutività, all'AGC Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario e Settore Assistenza Sanitaria, all'AGC Sviluppo Attività Settore Primario - Settore Sperimentazione Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura, al Settore Stampa, Documentazione, Informazione ed al Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C..

Il Segretario
D'Elia

Il Presidente
Valiante

REGIONE CAMPANIA ASL	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	NORME DI RIFERIMENTO L 689/81, LR 13/83, DLvo 190/06, DLvo 193/07, L 283/62, DLvo 297/04, DLvo 70/05, DLvo 58/04, DLvo 507/99, DM 1.12.05, DGRC 77/02, DGRC 2409/03, DLvo 109/92, DLvo 36/05	MOD. 7 Rev. 2 del 1/7/09	PROCESSO VERBALE DI ACCERTAMENTO ILLECITO AMMINIST. N.
	SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____			

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Com une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in

_____ alla via _____ n° _____

Presente all'ispezione: sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ . Nel corso dell'ispezione si è

accertato che erano state violate le disposizioni di cui al _____

in quanto _____

Trasgressore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____ n° _____

Obbligato in solido: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____ n° _____

In merito all'accertamento, il presente dichiara: _____

Per la violazione sopradescritta è prevista una sanzione amministrativa da € _____ a € _____
come stabilito dal _____. Ai sensi dell'art. 16 L. 689/81, entro 60 giorni dalla data di

contestazione o notificazione del presente atto i sunnominati possono effettuare il pagamento in misura ridotta versando la
somma totale di € _____ (€ _____) di cui € _____

quale 1/3 del massimo edittale doppio del minimo edittale, + € _____ per spese di notifica. Il pagamento
liberatorio può essere versato sul C.C.P. n. _____ intestato a _____

_____ indicando nella causale del versamento la data ed il numero del presente verbale. Si consiglia di
esibire ricevuta del pagamento presso la sede dello scrivente ufficio. Entro il termine di 30 gg. dalla data della
contestazione o notificazione del presente verbale, i sunnominati possono far pervenire al _____

_____ quale Autorità competente ex art. 17 L. 689/81, scritti difensivi e documenti e/o possono chiedere di essere sentiti
dalla medesima Autorità. Ai sensi dell'art. 8 L.R. 13/83 tali scritti difensivi, indirizzati all'Autorità sopra descritta, dovranno
essere inviati allo scrivente ufficio per le opportune controdeduzioni. Fatto in triplice copia, letto, confermato e sottoscritto.

IL TRASGRESSORE

IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE

GLI ISPETTORI

Relate di notifica: Il presente atto viene notificato al trasgressore consegnandolo nelle mani di _____

_____ nato a _____ il ____/____/____ in qualità di _____

_____, li ____/____/____ IL RICEVENTE IL NOTIFICATORE

Il presente atto viene notificato all'obbligato in solido consegnandolo nelle mani di _____

_____ nato a _____ il ____/____/____ in qualità di _____

_____, li ____/____/____ IL RICEVENTE IL NOTIFICATORE

Il trasgressore si rifiuta di firmare
IL NOTIFICATORE

L'obbligato in solido si rifiuta di firmare
IL NOTIFICATORE

AVVERTENZE: 1) Il pagamento effettuato dal trasgressore o da uno degli obbligati libera tutti gli altri 2) Per il verbale notificato tramite raccomandata
a.r., la data apposta sulla ricevuta di ritorno vale come data di notifica. 3) In mancanza di pagamento ridotto si richiederà emissione di Ordinanza-Ingiunz.

SEZ. 2.3.6.h)**Piano di monitoraggio sulle corrette procedure per il trattamento e l'impiego dei S.O.A. per l'alimentazione degli animali da reddito.****PROGRAMMAZIONE**

Poiché il pacchetto igiene introduce ufficialmente l'alimentazione animale come uno degli elementi cardini per l'analisi del rischio relativamente alla sicurezza alimentare, la Regione ha inteso programmare tale piano per il monitoraggio delle corrette procedure per il trattamento e l'impiego dei S.O.A. utilizzati per l'alimentazione degli animali da reddito.

Tale piano verterà sull'effettuazione di ispezioni negli stabilimenti in possesso di riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 1774/2002.

SCOPI

Il monitoraggio verificherà:

1. la corretta applicazione delle procedure dettate dal Decreto Dirigenziale n. 70 del 12 agosto 2008 per il riconoscimento degli stabilimenti;
2. il mantenimento dei requisiti strutturali di idoneità degli stabilimenti;
3. le corrette procedure di trattamento/trasformazione dei SOA e la presenza dei requisiti di legge nei prodotti trasformati, laddove destinati all'alimentazione animale;

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. NU.RE.C.U.

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

le ispezioni non saranno abbisognavoli di strumentazione particolare in quanto saranno di natura visiva e di controllo documentale

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di non conformità alla normativa nazionale e comunitaria riguardante l'impiego dei S.O.A.

PIANIFICAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

- o la corretta applicazione delle procedure dettate dal Decreto Dirigenziale n. 70 del 12 agosto 2008 per il riconoscimento degli stabilimenti;
- o il mantenimento dei requisiti strutturali di idoneità degli stabilimenti;
- o le corrette procedure di trattamento/trasformazione dei SOA e la presenza dei requisiti di legge nei prodotti trasformati, laddove destinati all'alimentazione animale;

MODALITA'

i controlli ispettivi saranno visivi e documentali

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

La scelta delle imprese e conseguentemente dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per il territorio in cui insistono le imprese stesse, avverrà tenendo conto di:

- numero e tipo di organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali;
- dati sulle attività produttive relative ai S.O.A. presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali;
- categoria di rischio delle imprese;
- destinazione dei S.O.A. ad uso alimentazione animale
- dati sull'attività di controllo delle Aziende Sanitarie Locali;
- numero di stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg 1774/02

Si riporta il numero minimo di controlli ufficiali da effettuarsi nell'ambito del piano:

	2009	2010
Ispezioni	1	1

PROCEDURE DOCUMENTATE

alla conclusione di ogni ispezione gli ispettori dovranno compilare il modello di ispezione previsto. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

E' previsto un unico report alla fine della durata del piano.

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

ALLEGATO 2.3.6.a)**Modalità operative del piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.**

Il piano è programmato in esecuzione della L.R. 3/05. Esso verterà sull'effettuazione di campionamenti per esami chimici, fisici e microbiologici nonché su controlli ispettivi e morfologici dei prodotti derivati dal latte di bufala (prodotti trasformati di esclusiva provenienza bufalina o prodotti trasformati partendo da una miscela di latti in cui sia però preponderante quello bufalino) quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta etc.

La succitata L.R. 3/05 non contempla il campionamento di latte e pertanto tale piano non prevede il suo campionamento.

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. ed il laboratorio di riferimento è quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le sue sezioni.

I campioni del piano di monitoraggio ex L. 3/05 verranno effettuati sia nei caseifici riconosciuti che in quelli registrati o autorizzati ex art. 2 L. 283/62. E' appena il caso di precisare che i caseifici che usualmente non lavorano latte bufalino non devono essere inseriti nel piano di monitoraggio.

L'analisi del rischio scaturito dallo studio dei risultati fin qui ottenuti, ha suggerito di riservare una quota di campionamenti da effettuarsi nella fase della commercializzazione. Pertanto i campioni possono essere prelevati anche negli esercizi di vendita, deposito e somministrazione limitatamente però a quelli prodotti in Regione Campania.

Per l'assegnazione del numero di campioni, si è tenuto conto:

1. del numero e della capacità lavorativa dei caseifici presenti sul territorio delle AA.SS.LL., come comunicati dalle stesse nell'anno 2008
2. della popolazione residente
3. delle nuove competenze territoriali delle AA.SS.LL. come stabilite dalla L.R. 16/09

Le AA.SS.LL. suddivideranno i campioni tra i vari caseifici tenendo conto della capacità produttiva degli stessi. I Servizi Veterinari (soprattutto quelli il cui territorio è ad alta densità abitativa) potranno riservare una quota dei campioni a farsi alla fase della commercializzazione campionando prodotti lattiero caseari di bufala prodotti in tutta la Regione Campania.

Si precisa che il dato "1 campione ogni 10 quintali", è da considerarsi come dato base di calcolo per quantificare in linea di massima il numero dei campionamenti annuali da effettuarsi nel caseificio; esso cioè non comporta l'esecuzione materiale di 1 campionamento ogni volta che l'opificio abbia prodotto 10 quintali di alimenti. Esso non è un dato preciso in quanto vanno sottratti i campioni effettuati nella fase di commercializzazione. Poiché il campionamento durante tale fase dovrebbe essere statisticamente reciproco, il dato "1 campione ogni 10 quintali" dovrebbe essere rispettato. L'analisi dei risultati darà conferma di quanto detto.

Al fine di una corretta indagine epidemiologica e dell'analisi del rischio, dovrà essere preferita l'esecuzione di più campioni nello stesso giorno, in modo da avere un quadro quanto più completo della stessa partita di prodotti; ciò anche per ottimizzare l'impiego di risorse umane ed economiche.

I modelli per l'esecuzione dei campioni sono quelli previsti dal Cap. II Sez. 2.6 della Delibera (Mod. 2 e Mod. 3).

Si precisa che per ogni campione dovrà essere ricercato un solo analita, sia esso chimico, fisico o biologico. Pertanto il numero dei campioni previsti corrisponderà al numero degli analiti richiesti durante l'anno. Pur tuttavia potranno essere accorpati nello stesso campione le seguenti ricerche:

Esami microbiologici (stessa grammatura di un campione singolo)	Brucelle + Yersinia enterocolitica
	Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione + Campilobacter
	Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione + E. Coli O157
Esami chimici	Campilobacter+ E. Coli O157
	Pesticidi organoclorurati + Pesticidi organofosforici

In tal caso i due parametri ricercati con lo stesso verbale di prelevamento, dovranno essere considerati alla stregua di due campioni effettuati, e ciò anche per il calcolo dei costi..

I parametri chimico-fisici-qualitativi previsti nel presente piano di monitoraggio sono i seguenti:

1. **Pesticidi organoclorurati:** n. 4 aliquote da circa gr. 300 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Nel caso si effettui il campionamento di mozzarelle, le aliquote possono essere formate da una o più unità elementari scelte a caso dalla stessa partita, fino al raggiungimento dei 300 grammi; le aliquote vanno riposte in contenitori di vetro a loro volta inseriti nelle buste da sigillare; le aliquote vanno portati al più presto al laboratorio a temperatura di refrigerazione. Si ritiene che tali modalità siano conformi alle procedure dettate dal D.M.23/7/03 in applicazione della Dir CE 2002/63. In caso di riscontro di non conformità (superamento del limite massimo consentito dal combinato disposto dalla Dir. CE 86/363 e dal Reg. CE 396/05) il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza. Contemporaneamente attiverà tutte le dovute procedure di follow up a tutela della sicurezza alimentare, eventualmente imponendo un monitoraggio in autocontrollo del residuo. Inoltre in caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario dovrà procedere all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni recepito con DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.
2. **Pesticidi organofosforici:** come al punto 1
3. **Grado di umidità e grasso sulla sostanza secca:** n. 4 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. I campioni con tale ricerca avranno come matrice esclusivamente la "mozzarella di bufala campana DOP". Gli esemplari da campionare devono essere intere senza che sia effettuato alcun taglio. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza per la violazione al disciplinare di produzione approvato con DPCM 10/5/93 così come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, sanzionato dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507.
4. **Fosfatasi alcalina:** n. 4 aliquote da circa gr. 100 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. La ricerca deve essere effettuata solo per appurare se il procedimento di pastorizzazione utilizzato è idoneo allo scopo, nel caso essa sia obbligatorio (latte esclusivamente di provenienza da allevamenti non indenni o non ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi). Per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per la ricerca delle brucelle (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità al solo parametro "fosfatasi alcalina", il Servizio Veterinario come follow up imporrà al caseificio la revisione delle procedure di termizzazione del latte facendo anche effettuare prove in autocontrollo per verificare il ripristino della funzionalità delle apparecchiature (se la non conformità è da essa dipendente). Contesterà inoltre all'OSA la violazione all'All. III, Sez. IX, Cap. I, punto 3 del Reg. CE 853/04, sanzionabile con l'art. 6, punto 8 del D.L.vo 6/11/07 n. 193 che prevede l'irrogazione di una sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000.
5. **Furosina.** n. 4 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. La ricerca viene effettuata per appurare l'uso fraudolento di latti in polvere o caseinati per la produzione di formaggi freschi a pasta filata e pertanto vanno campionate solo tali matrici. Per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per l'identificazione di specie (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità (superamento del limite massimo, come stabilito dal D.M. 15/12/00, di 12 mg/100gr. di sostanza proteica o di 10 mg/100gr. di sostanza proteica nel caso di mozzarelle con attestazione di specificità), il Servizio

Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza tenendo presente che:

- a. Se la matrice è un formaggio fresco a pasta filata non DOP, l'OSA avrebbe violato il R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 convertito in L. 18/3/26 n. 562, la L. 11/4/74 n. 138 nonché l'art. 515 C.P.
 - b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP, l'OSA, oltre ad aver violato le norme richiamate al punto a) precedente, avrebbe violato anche il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che stabilisce i requisiti per il prodotto DOP in questione. Tali norme vietano l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea da utilizzarsi crudo o pastorizzato. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507.
- 6. Identificazione di specie:** il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza esclusiva del latte bufalino, oppure quando il prodotto viene esposto nel reparto vendita indicando che è stato usato solo latte bufalino. Il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza tenendo conto che:
- a. Se la matrice è un prodotto lattiero-caseario non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 515 del C.P.. Poiché però in materia esiste una letteratura giurisprudenziale che rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, sarebbe il caso che i Servizi Veterinari nella notizia di reato richiedessero alle Procure destinatarie se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.
 - b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP l'OSA avrebbe violato il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che vieta per il prodotto DOP in questione l'utilizzazione di altri tipi di lattici al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507

I parametri microbiologici previsti nel presente piano di monitoraggio sono i seguenti:

7. **Brucelle:** la ricerca non va effettuata sui prodotti stagionati oltre i 60 giorni; il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento.
8. **Yersinia enterocolitica** come punto 7
9. **Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione:** il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi

tecniche delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
 - b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
 - c. Notizierà il Servizio Epidemiologia della non conformità per gli accertamenti di competenza
 - d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.
10. **Campilobacter** come punto 9
11. **E. Coli O157** come punto 9
12. **Enterotossine stafilocociche**: il campione deve essere costituito da n. 4 aliquote ognuna a sua volta costituita da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93); un aliquota deve essere lasciata all'OSA. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. E' utile effettuare contemporaneamente un altro campionamento per la ricerca degli stafilococchi coagulasi +.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
 - b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
 - c. Notizierà il Servizio Epidemiologia della non conformità per gli accertamenti di competenza
 - d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.
13. **Listeria**: il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento allegato. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
- b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex

art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

14. **Salmonella in mozzarelle prodotte con latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione:** il campione deve essere composto da n. 4 aliquote di cui una da lasciare all'OSA.. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 16 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 16 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
 - b. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
 - c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex art. 4 lettera a) del Provvedimento 15/12/05 della Conferenza Stato-Regioni, ex art. 4 lettera a) DGRC 19/4/06 n. 463, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.
15. **Stafilococchi coagulasi + :** il campione deve essere composto da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05) tutte da inviare al laboratorio. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni u.c. deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. E' utile effettuare contemporaneamente un altro campionamento per la ricerca delle enterotossine stafilococciche. Nel verbale deve essere indicato se il latte utilizzato era crudo, sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione o sottoposto a trattamento termico con temperatura di pastorizzazione

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.
16. **E. Coli:** il campione deve essere composto da 5 unità campionarie da 100 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05) tutte da inviare al laboratorio. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni u.c. deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui formaggi prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- a. Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I.

Prima del campionamento i veterinari procederanno ad un esame ispettivo e morfologico dei prodotti rilevandone le caratteristiche.

Per l'effettuazione dei campioni batteriologici è necessario prendere contatti preventivi con il laboratorio latte del Dip. Alimenti IZS o con le sue sezioni provinciali, per concordare gli orari e le date in riferimento soprattutto alle operazioni di inizio analisi dei campioni irripetibili.

Si riportano i costi delle analisi sopradescritte:

Diossine e PCB diossine-simili	€ 1.428
--------------------------------	---------

Pesticidi organoclorurati	€ 37,20
Pesticidi organofosforici	€ 37,20
Grado di umidità e grasso sulla sostanza secca	€ 40,30
Fosfatasi alcalina	€ 9,90 + € 21,70 in caso di conferma di positività
Furosina.	€ 89,85
Identificazione di specie	€ 62
Brucelle	€ 18,60 *
Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione	€ 18,60 *
Yersinia enterocolitica	€ 18,60 *
Campilobacter	€ 18,60 *
E. Coli O157	€ 18,60 *
Enterotossine stafilococciche	€ 31 *
Listeria	€ 93 *
Salmonella in mozzarelle prodotte con latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione	€ 93 *
Stafilococchi coagulasi +	€ 93 *
E. Coli	€ 93 *

* Nel caso delle analisi battereologiche i costi indicati si intendono per aliquota, pertanto l'eventuale ripetizione delle analisi su un'altra aliquota comporta il raddoppio del costo.

Tutti i costi indicati si intendono già IVA compresa e sono suscettibili di variazioni in rapporto a quanto indicato dall'I.Z.S. nel corso delle attività.

Si riporta di seguito il numero indicativo dei campioni da effettuarsi per il piano di monitoraggio:

	2009	2010
ASL NA 1	600	600
ASL NA 2	2500	2500
ASL NA 3	1.500	1.500
ASL CE 1	17.000	17.000
ASL BN 1	200	200
ASL AV 1	500	500
ASL SA 1	12000	12000
TOTALE	34.300	34.300

SEZ. 2.3.6.j)**Piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti microbiologici nei vegetali**

Con l'entrata in vigore del Reg. Ce 2073/2005 e succ. modifiche relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, l'attività svolta dalle strutture preposte al controllo ufficiale si arricchisce di un importante strumento operativo. Il suddetto Regolamento, infatti, fa obbligo agli operatori alimentari di provvedere a che gli alimenti siano conformi a criteri di sicurezza e a criteri di igiene di processo, ma stabilisce anche che le autorità preposte al controllo ufficiale ne verifichino il rispetto, anche mediante il campionamento e l'analisi dei prodotti alimentari nell'ambito dell'attività di vigilanza.

La norma fissa alcuni criteri microbiologici necessari per la protezione della salute del consumatore basati sulla valutazione del rischio, garantendo una più omogenea valutazione dei prodotti nell'ambito del mercato unico. Stabilisce anche per la prima volta criteri di sicurezza anche per gli alimenti vegetali.

Il controllo riguarda tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di prodotti alimentari. I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.

Il D.lgs 123/93 prevede inoltre che le attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari siano conformi agli indirizzi emanati a livello nazionale dal DPR 14/7/1995, per le fasi di produzione e confezionamento, somministrazione e commercializzazione degli alimenti. Gli indirizzi nazionali prevedono che i campionamenti siano mirati ed effettuati preferibilmente presso i luoghi di produzione e presso la grande distribuzione.

In particolare, i campionamenti dovrebbero essere mirati alla verifica delle attività di autocontrollo del Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) obbligatoriamente effettuati presso ogni stabilimento di produzione ed ogni punto di distribuzione o somministrazione.

PROGRAMMAZIONE

Il criterio microbiologico definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi, e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, superficie o partita

Il regolamento 2073/2005 e le successive Linee guida del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari introducono due tipi di criteri: criterio di sicurezza alimentare (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Enterossina stafilococcica*, *Enterobacter sakazakii*, *E.coli*, *Istamina*) e criterio di igiene del processo (*microrganismi aerobi*, *Enterobacteriaceae*, *Salmonella*, *E.coli*, *Stafilococchi coagulasi positivi*).

Il criterio di sicurezza alimentare si basa sulla valutazione della sicurezza di un prodotto o partita di prodotto e ne definisce l'accettabilità. Si applica ai prodotti immessi sul mercato e a quelli pronti per la vendita. I controlli competono oltre che al produttore anche alle autorità di controllo e rappresentano uno strumento di monitoraggio dell'efficacia dei sistemi di autocontrollo e di verifica della conformità dei prodotti ai requisiti di sicurezza stabiliti da nuovi regolamenti comunitari in rapporto alle caratteristiche del prodotto, indicazioni riportate in etichetta ed all'uso previsto. Per i criteri di sicurezza sono previste la ripetizione del parametro difforme e la revisione di analisi.

I criteri microbiologici fanno parte integrante delle procedure di gestione della sicurezza e costituiscono uno strumento utilizzato dall'operatore alimentare per valutare l'accettabilità dei prodotti alimentari e come verifica e validazione delle procedure adottate. La nuova legislazione sulla sicurezza alimentare, infatti, prevede che l'operatore alimentare debba predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sull'HACCP per osservare le norme di igiene a tutti i livelli della filiera alimentare. Egli deve altresì decidere un livello appropriato di controlli microbiologici per i propri prodotti in linea con i principi HACCP ed i requisiti generali della nuova legislazione alimentare. Quindi, i campionamenti ed analisi condotti ai sensi del regolamento 2073/05 (nella sua versione corretta e integrata dal Reg. Ce n. 1441/007) devono essere inseriti nell'ambito delle procedure di validazione e verifica del piano HACCP.

SCOPI

I soggetti istituzionali competenti per i controlli ufficiali, in accordo con il regolamento 882/04 dovranno:

- o verificare che l'operatore alimentare rispetti i criteri microbiologici per i prodotti elaborati e messi in commercio;
- o predisporre controlli analitici per la ricerca di microrganismi o tossine;
- o verificare la funzionalità di processo e la corretta implementazione delle procedure di controllo HACCP comprese le misure correttive in caso di non conformità ai criteri microbiologici.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
3. I.C.C.Q. - Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
5. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di contaminanti microbiologici

MODALITA'

Il Reg. Ce n. 2073/05, nell'individuare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di processo, ha individuato anche le metodiche che i laboratori dovranno adottare per arrivare a determinare la conformità o meno ai suddetti criteri. Queste metodiche analitiche sono quasi sempre i metodi di riferimento ISO, che fanno testo come standard.

Il contenuto dell'art. 5 del Reg. 2073/05 impone l'obbligo all'OSA di condurre campionamenti sulle superfici delle aree di lavorazione di alimenti pronti per il consumo che possono sviluppare la *Listeria monocytogenes*. La validità di questo importante obbligo consiste nel riaffermare ancora una volta l'importanza dell'ambiente nel condizionare il prodotto. La frequenza di campionamento, le superfici e le modalità devono essere stabilite nel Manuale di Autocontrollo a cura dell'operatore economico.

Nel caso dei controlli effettuati dalle Autorità sanitarie a scopi di verifica di quanto messo in atto dall'OSA, le verifiche riguarderanno i criteri di sicurezza alimentare, mentre ovviamente spetterà all'OSA fare le verifiche sul rispetto dei criteri di igiene di processo.

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare, è possibile campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. Ce 2073/05 (p. s. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Per tutti i pericolo biologici non elencati nell'allegato I del suddetto regolamento e/o non associati a quella determinata tipologia di prodotto e/o per matrici alimentari non contemplate dal regolamento comunitario, nessuna contestazione può essere sollevata ai prodotti oggetto di scambio o importati, a meno di dimostrare la sussistenza di una condizione di rischio grave ed immediato (per e. il riscontro di enterotossine stafilococciche o di tossine da *B. Cereus*), sempre tenuto conto delle condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore e/o delle informazioni sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute, messe a disposizione dal consumatore, comprese quelle riportate in etichetta. Questo secondo quanto previsto dall'art. 14 del Reg. Ce n.178/02 e riferendosi anche alla Legge n.283/62 art. 5, lettera c e d.

Per le unità campionarie si rimanda a quanto previsto dal Reg. Ce 2073/05 e dalla DGRC n. 1976/07 "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) della Commissione europea n.2073/05".

Il caso *Listeria monocytogenes*

Il Regolamento stabilisce che prove regolari relative al criterio *Listeria monocytogenes* sono in circostanze normali prive di utilità per i seguenti alimenti pronti per il consumo:

- alimenti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di *L. monocytogenes*, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (ad es., i prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale, alimenti congelati a -12°C);
- frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati;
- pane, biscotti e prodotti analoghi;
- acqua, bibite, birra, vino e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati;
- zucchero e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato.

Per la ricerca di *Listeria monocytogenes* nei prodotti alimentari pronti, in fase di commercializzazione, la metodica di analisi che l'Autorità sanitaria deve richiedere al laboratorio ufficiale varia:

- per gli alimenti che costituiscono terreno favorevole per la crescita del batterio e per i quali l'OSA non può dimostrare scientificamente il contrario, è sufficiente la richiesta di valutazione qualitativa (presenza o assenza in 25 g.)
- per gli alimenti pronti sopra citati, ma per i quali l'OSA riesce a dimostrare che comunque il rischio *monocytogenes* può essere tenuto sotto controllo fino a fine vita commerciale del prodotto (quando non supera ad es. le 100 ufc/g, per mezzo della catena del freddo, per il trattamento di cottura previsto che porta ad una bassa carica microbiologica ecc.), la ricerca dovrà essere quantitativa;
- ugualmente, dovrà essere quantitativa la ricerca del batterio per gli alimenti pronti che non costituiscono substrato favorevole alla sua crescita.
- La Conferenza Stato Regioni (CSR) nel maggio 2007 ha licenziato il documento di attuazione n.98/2007 su questo argomento, precisando che tutti gli alimenti giudicati "deperibili" individuati dal D.M. 16/12/1993 sono da considerare terreno favorevole per la crescita di *monocytogenes*, a meno che in etichetta non sia riportata la dicitura " da consumarsi previa cottura", nel qual caso si rientra nella condizione di alimento che non costituisce un rischio concreto per la salute umana, in quanto normalmente destinato a essere consumato ben cotto.

Nel caso di non conformità l'operatore alimentare dovrà adottare le misure elencate nell'art. 7 del Reg. 2073/05 , e cioè: il prodotto o la partita di prodotti sono "ritirati" o "richiamati" in conformità a quanto stabilito dall'art. 19 del regolamento 178/2002).

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

I campioni a farsi sono stati così suddivisi:

matrici	Analisi contaminanti microrganismi/tossine/metaboliti	Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:
Semi germogliati pronti al consumo	SALMONELLA	ASL SA n. campioni 5 *
Frutta e ortaggi pretagliati (IV e V gamma)	SALMONELLA	ASL AV n. campioni 10; ASL BN n. campioni 10; ASL CE n. campioni 15; ASL NA 1 n. campioni 15; ASL NA 2 n. campioni 15; ASL NA 3 n.campioni 15 ASL SA n. campioni 20 .
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	LISTERIA	ASL AV n. campioni 5; ASL BN n. campioni 5; ASL CE n. campioni 10; ASL NA 1 n. campioni 12; ASL NA2 n. campioni 12; ASL Na3 n. campioni 12; ASL SA n. campioni 15;
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	E.COLI	ASL AV n. campioni 5; ASL BN n. campioni 5; ASL CE n. campioni 5; ASL NA 1 n. campioni 5 ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5 ASL SA n. campioni 5;

*preferibilmente nei centri di produzione e raccolta di rilevanti aziende alimentari presenti nel territorio dell'ASL di Salerno.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il "Mod. 5 per ispezione" attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell'O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell' Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.f)**Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali**

Il piano verte sull'ispezione delle imprese a vocazione "etnica" nella fase di deposito all'ingrosso, vendita al consumatore finale, e somministrazione.

PROGRAMMAZIONE

La programmazione del piano si è resa necessaria in considerazione del crescente volume di merci importate dai paesi terzi e vista l'importanza dei punti di scambio presenti sul territorio campano come ad esempio i porti di Napoli e Salerno e l'aeroporto di Capodichino. La programmazione del piano si è resa necessaria anche visti i risultati dei controlli ufficiali effettuati nel 2008 dai Servizi Veterinari; durante tali controlli si è accertata la presenza sul territorio campano di una grossa percentuale di alimenti importati illegalmente soprattutto dall'Estremo Oriente, in difformità alla legislazione sanitaria nazionale e comunitaria

SCOPI

verifica della conformità degli alimenti importati lungo tutta la fase della commercializzazione (vendita, deposito, somministrazione).

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi Veterinari AA.SS.LL. per quanto riguarda gli alimenti di origine animale
2. Servizi SIAN delle AA:SS:LL per quanto riguarda gli alimenti non di origine animale
3. PIF - Posto d'Ispezione Frontaliero
4. UVAC- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari
5. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

le ispezioni non saranno abbisognavoli di strumentazione particolare in quanto saranno di natura viva e di controllo documentale

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

la presenza di alimenti di cui è vietata l'importazione, la conformità dell'etichettatura degli alimenti, la loro tracciabilità, il controllo documentale in genere, le modalità di conservazione in relazione alle loro caratteristiche intrinseche

MODALITA'

i controlli ispettivi saranno visivi e documentali

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Tenuto conto di:

- ✓ distribuzione degli immigrati extracomunitari nel territorio campano come rilevato dai report delle Autorità competenti
- ✓ della vicinanza ai punti di interscambio (porti ed aeroporti)
- ✓ delle abitudini alimentari degli immigrati
- ✓ delle informazioni assunte dalle AA.SS.LL. circa la rilevazione della presenza di imprese “etniche” nei territori di competenza

il numero minimo di ispezioni a farsi è stato così distribuito:

	2009	2010
ASL NA 1	26	26
ASL NA 2	15	15
ASL NA 3	25	25
ASL CE 1	15	15
ASL SA 1	18	18
ASL BN	2	2
ASL AV	5	5

PROCEDURE DOCUMENTATE

alla conclusione di ogni ispezione gli ispettori dovranno compilare il modello di ispezione allegato alla presente Delibera denominato “Mod. 5 per ispezione” attribuendo alcun punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi AA.SS.LL. tramite il sistema GISA dell’ORSA verificheranno la corretta attuazione del piano.

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	NORME DI RIFERIMENTO Reg CE 852/04, Reg CE 853/04, Reg CE 854/04, Reg CE 882/04, Reg CE 1774/04 L. 283/62, DPR 327/80, Reg CE 193/06, Reg CE 1/05, RLI	MOD 5 Rev. 2 del 1/7/09	VERBALE DI ISPEZIONE
---	--	--	--------------------------------------	-------------------------

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Com une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in

_____ alla via _____ n° _____

Presente all'ispezione: sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ . L'ispezione è stata effettuata

per sorveglianza piano di monitoraggio _____ sistema allarme rapido _____ reclamo

verifica risoluzione n.c. precedenti rilascio certificazioni sospetto di presenza n.c. controllo importazione altro.

Si è proceduto al controllo di: igiene degli alimenti tracciabilità e rintracciabilità alimenti requisiti igienici dei locali

e/o attrezzature etichettatura alimenti materiali a contatto alimenti igiene alimenti zootecnici sottoprodotti di o.a.

benessere animale igiene del personale rifiuti ed olii esausti autocontrollo documentazione trasporto altro

Strumenti e/o tecniche utilizzate per l'ispezione: _____

Non conformità formali rilevate: _____

_____ Punteggio*:

Valutazione del rischio caratterizzato dalla presenza delle non conformità _____

Non conformità significative rilevate: _____

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE	NORME DI RIFERIMENTO Reg. CE 2073/05, D.L.vo 123/93, DM 16/12/93, D.L.vo 271/89, DGRC 1976/07, Conf. Stato Regioni atto n. 93/07	MOD. 6 Rev. 2 del 1/7/09	VERBALE PREL. CAMPIONE DI SUPERFICIE N.
	SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____			

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Com une di _____ alla
via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____
_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in
_____ alla via _____ n° _____

Presente al campion. nto: sig. _____ nato a _____
il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ . I sottoscritti hanno proceduto,
in regime di asepsi, al prelievo di un campione per l'esame microbiologico delle superfici come appresso specificato:

Ricerca:	Carcassa di:	Metodo:			
<input type="checkbox"/> carica mesofila totale (2.1.1. – 2.1.2.)	<input type="checkbox"/> bovino <input type="checkbox"/> ovino <input type="checkbox"/> caprino	<input type="checkbox"/> Distruttivo: cm2 di tessuti/cute (pool di 4 frammenti, ognuno di 5 cm2 e spessore di 5 mm)			
<input type="checkbox"/> enterobatteriaceae (2.1.1. – 2.1.2.)	<input type="checkbox"/> equino <input type="checkbox"/> suino	<input type="checkbox"/> Non distruttivo: <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> sponge bag</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> tampone secco e umido</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> tampone di garza</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> sponge bag	<input type="checkbox"/> tampone secco e umido	<input type="checkbox"/> tampone di garza
<input type="checkbox"/> sponge bag					
<input type="checkbox"/> tampone secco e umido					
<input type="checkbox"/> tampone di garza					
<input type="checkbox"/> salmonella spp. (2.1.3. – 2.1.4. – 2.1.5.)	<input type="checkbox"/> bovino <input type="checkbox"/> suino <input type="checkbox"/> ovino <input type="checkbox"/> equino <input type="checkbox"/> caprino <input type="checkbox"/> boiler <input type="checkbox"/> tacchino	Non distruttivo			

Altre superfici:

Ricerca:	Superficie campionata:	cm2:
	1)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	2)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	3)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	4)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	5)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	6)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	7)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____
	8)	<input type="checkbox"/> 100 cm2 <input type="checkbox"/> cm2 _____

Le u.c. sono state poste in buste di plastica sterili recipienti di _____ sterili che vengono sigillati con piombini
recanti la dicitura _____ e muniti di
cartellini controfirmati dal presente al campionamento . Esse sono inviate al _____
_____ Le u.c. vengono conservate e trasferite alla temperatura di _____ °C

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

SEZ. 2.3.6.1)**Piano di monitoraggio sulla presenza di nitrati, piombo e cadmio nei vegetali ad uso
alimentazione umana
PROGRAMMAZIONE**

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità sono:

- ◆ proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
3. I.C.C.Q. - Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
5. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Le modalità di campionamento sono normate dal Regolamento Ce 333/2007 relativa ai metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico e benzo(a)pirene nonché dal Decreto del Ministero della Salute n 5 marzo 2003

relativo ai metodi di campionamento per il controllo ufficiale di Piombo, Cadmio, Mercurio e 3-MCPD.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>matrici</i>	<i>Analisi contaminanti nitrati, piombo, cadmio</i>	Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:
	Nitrati	
1) Spinaci freschi		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n.campioni 1; ASLCE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3 n. campioni 7; ASL SA n. campioni 3;
2) Spinaci , surgelati o congelati		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n.campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3, n. campioni 7; ASL SA n. campioni 3;
3)Lattuga fresca, esclusa genere “Iceberg”		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3 n. campioni 7; ASL SA n. campioni 3;
4) Lattuga tipo iceberg		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3, n. campioni 7; ASL SA n. campioni 4;
	piombo	
1) Legumi e leguminose		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL Ce n. campioni 3; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3 n. campioni 6; ASL SA n. campioni 4;

2) Ortaggi, esclusi quelli del genere Brassica	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 3; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 4;
3)Ortaggi del genere Brassica	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 4;
4) Ortaggi a foglia	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL Ce n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 4;
5) Frutta, escluse le bacche e la piccola frutta	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2, n. campioni 6; ASL NA 3 n. campioni 6; ASL SA n. campioni 4;
6) Succhi di frutta,	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 4;
7) succhi di frutta concentrati	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA3, n. campioni 6; ASL Sa n. campioni 4;
8) nettari di frutta	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3 n. campioni 6;

		ASL SA n. campioni 4;
	cadmio	Numero campioni totali per le 7 ASL così ripartiti:
1) Ortaggi, esclusi ortaggi a foglia		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 3;
2) frutta		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3 n. campioni 6; ASL SA n. campioni 3;
3) Erbe aromatiche		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 3;
4) Ortaggi a stelo		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3 n. campioni 6; ASL SA n. campioni 3;
5) Ortaggi a radice e patate		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 3;
6) Sedano rapa		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n. campioni 6; ASL SA n. campioni 3;
7) Funghi coltivati		ASL AV n. campioni 2;

	ASL BN n. campioni 2;
	ASL CE n. campioni 2;
	ASL NA 1 n. campioni 6;
	ASL NA 2 n. campioni 6;
	ASL NA 3, n. campioni 6;
	ASL SA n. campioni 3;

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.m)**Piano di monitoraggio per la ricerca di IPA nei vegetali ad uso alimentazione umana****PROGRAMMAZIONE**

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione. In alcuni alimenti, quali la frutta secca e gli integratori alimentari, è stato rilevato il benzo(a)pirene, ma i dati disponibili non consentono di determinare i tenori ragionevolmente ottenibili. Sono necessarie ulteriori indagini per determinare i tenori ragionevolmente ottenibili in tali alimenti. Nel frattempo, la il Regolamento comunitario n. 208/2005 che modifica il Regolamento (CE) n.466/01 per quanto riguarda gli IPA ha fissato tenori massimi di benzo(a)pirene negli ingredienti interessati, quali gli oli e i grassi utilizzati negli integratori alimentari. Il livello consentito è di 2,0 mg/kg sul peso umido per gli oli e i grassi per alimentazione umana destinato al consumo diretto o a essere usati come ingredienti di un prodotto alimentare; e di 1,0 mg/kg per alimenti a base di cereali destinati a lattanti e ai bambini.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità sono:

- ◆ proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
3. I.C.C.Q. - Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
5. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio.

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Le modalità di campionamento sono normate dal Regolamento Ce 333/2007 relativa ai metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico e benzo(a)pirene nonché dal Decreto del Ministero della Salute n 5 marzo 2003 relativo ai metodi di campionamento per il controllo ufficiale di Piombo, Cadmio, Mercurio e 3-MCPD.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>Matrici</i>	<i>Analisi contaminanti benzo(a)pirene</i>	Numero campioni totali per le 7 ASL così ripartiti:
Olio di oliva vergine/extravergine	Acidità, perossidi, volume, caratteri organolettici, indice di rifrazione, saggio di Kreiss, composizione spettrofotometrica	ASL AV n. campioni 25; ASL BN n. campioni 25; ASL CE n. campioni 6; ASL NA 1 n. campioni 10; ASL NA 2 n. campioni 10; ASL NA 3, n.campioni 10; ASL SA n. campioni 25;
Olio di sansa di oliva	Benzo(a)pirene	ASL AV n. campioni 8; ASL BN n. campioni 8; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n.campioni 6; ASL SA n. campioni 8;

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il "Mod. 5 per ispezione" attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell'O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano.

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.n)**Piano di monitoraggio per la ricerca del Benzene nelle bevande analcoliche****PROGRAMMAZIONE**

Il piano verte sul campionamento per analisi di bevande analcoliche per la ricerca di tale contaminante. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tale contaminante nelle bevande alcoliche, per cui le finalità sono:

- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tale contaminante

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. I.C.C.Q. – Ispettorato Centrale Controllo Qualità
3. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Il piano di monitoraggio prevede il campionamento di bevande analcoliche di produzione nazionale contenenti e non contenenti l'additivo benzoato di sodio. Il prelievamento dei campioni va effettuato presso le imprese di distribuzione (depositi all'ingrosso ed esercizi di vendita al dettaglio) e riguarda i prodotti prossimi alla scadenza.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>Matrici</i>	<i>Analisi chimiche</i>	Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:
Bevande analcoliche con additivi benzoati	benzene	ASL AV n. campioni 5; ASL BN n. campioni 5; ASL CE n. campioni 10; ASL NA 1 n. campioni 15, ASL NA 2 n. campioni 15; ASL NA 3, n. campioni 15; ASL SA n. campioni 15;

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.o)**Piano di monitoraggio dei prodotti vegetali irradiati****PROGRAMMAZIONE**

In Italia, i principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti, sono rappresentati, oltre che dalla L. n.283/1962, dal D.lgs n. 94/2001 (recepimento delle Direttive europee n. 1999/2/CE e n. 1999/3/CE) e dal D.lgs n.230/1995.

Secondo la legislazione comunitaria possono essere irradiati:

- ◆ spezie e condimenti vegetali;
- ◆ gli alimenti di cui era consentito il trattamento con radiazioni sulla base di precedenti disposizioni nazionali.

Per il combinato disposto delle sopraccitate normative: per la legislazione italiana possono essere trattati mediante irraggiamento, secondo le modalità e condizioni ivi previste (ad es. tipo sorgente, dosi massime): patate, aglio e cipolle (a scopo antigerminativo), erbe aromatiche essiccate e spezie, condimenti vegetali.

Il D.lgs n.94/2001 prevede, tra l'altro, controlli ufficiali su alimenti al fine di evidenziare l'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti a scopo conservativo e, quindi, di verificare il rispetto delle norme in materia (modalità di trattamento, etichettatura).

I trattamenti devono essere effettuati presso impianti specificamente autorizzati ai sensi del D.lgs n.230/1995.L'alimento così trattato deve recare la dicitura "irradiato" in etichetta.

Le principali finalità per cui viene adottato tale tipo di trattamento sono:

- ◆ evitare la germogliazione di tuberi, bulbi e radici (dosi tra 0.05 e 0.15 kGy);
- ◆ ritardare la maturazione di frutti tropicali e subtropicali (dosi tra 0.25 e 1 kGy);
- ◆ aumento del tempo di conservazione dei funghi, delle fragole;
- ◆ disinfezione di noci, grano, frutta ed ortaggi dagli insetti;

Dagli studi condotti congiuntamente dall'Organizzazione Mondiale della Sanità emerge che :
"l'irraggiamento di qualsiasi alimento fino ad una dose massima di 10 kGy è ritenuto sicuro".

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità sono:

- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL.
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
3. I.C.C.Q. - Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
5. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Nel corso degli ultimi dieci anni le ricerche sui metodi di identificazione degli alimenti irradiati hanno portato alla emanazione da parte del CEN (Comitato Europeo di Normalizzazione) di protocolli di utilizzo dei metodi sviluppati in ambito comunitario alla cui validazione hanno contribuito anche i ricercatori dell'ISS.

I metodi, EN 1784 ed EN 1785, classificati fra i metodi chimici, sfruttano la rottura, causata dall'irraggiamento, degli acidi grassi legati ai trigliceridi in posizione α e β con formazione di idrocarburi o del legame dell'ossigeno acilico con formazione di 2-alcilciclobutanoni.

La categoria dei metodi fisici è la più numerosa comprendendo cinque metodi, EN 1786, EN 1787, EN 13708, EN 1788 ed EN 13751. I primi tre utilizzano la tecnica di risonanza di spin elettronico per la misura dei radicali liberi che si formano nell'alimento in seguito all'irraggiamento mentre gli altri due sfruttano la luminescenza radioindotta nel particolato (carbonati e silicati) presente negli alimenti come contaminante.

Infine gli ultimi tre metodi, EN 13783, EN 14569 e EN 13784, sono classificati come metodi biologici. Il metodo EN 13783 si basa sulla valutazione della differenza tra due conte in piastra che misurano l'una i microrganismi vivi e l'altra quelli totali presenti nell'alimento; il metodo EN 14569 sfrutta anch'esso il diverso profilo microbiologico dell'alimento applicando due diverse procedure in parallelo. Il terzo metodo infine sfrutta la circostanza che le radiazioni provocano frammentazione del DNA che può essere evidenziata mediante elettroforesi su gel.

Metodi CEN (Comitato Europeo di Normalizzazione) individuati dall'Istituto Superiore di Sanità come applicabili dalle autorità territorialmente competenti per l'identificazione degli alimenti irradiati:

- EN 1788:2001 erbe, spezie, patate, frutta e vegetali termoluminescenza;
- EN 13751:2002 erbe, spezie, luminescenza stimolata otticamente ;

E' importante ricordare che fra i metodi approvati dal CEN (tabella II), i protocolli EN 13783 (DEFT/APC), EN 13784, EN 13751, sono metodi di screening che devono essere affiancati dai metodi di conferma: EN 1784, EN 1785, EN 1786, EN 1787, EN 13708 e EN 1788(TL).

I metodi di identificazione CEN, sopra riportati, sono stati individuati dall'Istituto come i metodi che devono essere applicati, nell'ambito del controllo ufficiale, dagli organismi territorialmente competenti, alle condizioni e nei limiti descritti nei relativi protocolli. Tali metodi e i relativi aggiornamenti, così come previsto dalla normativa vigente, vengono comunicati al Ministero della Salute che provvede quindi alla loro divulgazione presso gli Assessorati delle Regioni.

I campionamenti vanno effettuati sia presso depositi all'ingrosso e grande distribuzione (piattaforme, ipermercati ecc.) sia nella fase di commercializzazione dei prodotti trattati con radiazioni ionizzanti.

I controlli ufficiali sono effettuati conformemente al D.lgs n.94/2001, al fine di evidenziare l'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti e di verificare il rispetto delle norme in materia anche riguardo alla etichettatura; mentre per le violazioni degli obblighi relativi alle condizioni, ai prodotti ammessi ed alle dosi del trattamento dei prodotti alimentari si applicano le sanzioni previsti dall'art. 140, c.1, del D.lgs n.230 del 1995, e successive modifiche.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>Matrici</i>	Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:
1) patate	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n.campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 3; ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3 n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;
2) Agli e cipolle	SL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1, n. campioni 3; ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3, n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;
3) Spezie ed erbe aromatiche	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 3; ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3, n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;
4) Estratti vegetali	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n.campioni 3; ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3, n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;
5) Ortaggi a bulbo	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 3; ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3, n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;
6) Frutta a con guscio	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1;

	ASL NA 1 n. campioni 3; ASL NA2 n. campioni 3; ASL NA 3, n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;
7) Funghi secchi	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 3; ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3, n. campioni 3; ASL SA n. campioni 1;

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.p)**Piano di monitoraggio per la presenza di acrilammide negli alimenti****PROGRAMMAZIONE**

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità sono:

- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL.
2. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Ai fini del programma di monitoraggio occorre attenersi alle procedure di campionamento di cui all'Allegato, parte B, del Reg. Ce n.333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, in modo da garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita sottoposta a campionamento.

Le analisi relative all'acrilammide devono tenere conto dei criteri di cui all'Allegato III, punti 1 e 2, del reg. Ce n. 882/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

L'analisi dei campioni va effettuata sul prodotto finito (per es. dopo la frittura, la cottura al forno ecc.) in vendita e/o al consumo.

Il campionamento dei prodotti va effettuato a livello della commercializzazione (per es. grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione.

Il campionamento e le analisi dovrebbero essere condotti prima della data di scadenza del campione.

Il campionamento dei prodotti pronti per il consumo dovrebbe essere effettuato presso i chioschi, le catene di fast food e i ristoranti.

Per alcune tipologie di prodotti (patatine fritte(chips) e patate fritte a bastoncino di tipo precotto (compresi i prodotti venduti surgelati) il campionamento può essere effettuato due volte l'anno, a marzo e novembre. L'analisi di ciascun campione dovrebbe essere effettuata sul prodotto una volta preparato (per es. dopo la frittura, la cottura al forno ecc.) Il numero minimo di campioni per categoria di prodotti da sottoporre annualmente ad analisi raccomandato per l'Italia è di 194.

Per garantire la comparabilità dei risultati analitici è opportuna la scelta di metodi in grado di raggiungere un LOQ di 30 mg/kg per il pane e gli alimenti per la prima infanzia e di 50 mg/kg per i prodotti a base di patate, per altri prodotti a base di cereali, per il caffè e altri prodotti.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

MATRICI	Informazioni specifiche da fornire su ciascun prodotto	N. 13 campioni per ciascuna delle ASL: NA/1; NA/2, NA/3
1) Patate fritte a bastoncino pronte per il consumo confezionate	Materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti, additivi	ASL NA1 n.campioni 2; ASL NA 2 n.campioni 2; ASL NA 3 n. campioni 2;
2) Patate fritte (chips) sfuse	materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti.	ASL NA1 n.campioni 2; ASL NA 2 n.campioni 2; ASL NA 3n. campioni 2;
3)Patate fritte a bastoncino/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica	materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti, prodotto venduto fresco o surgelato, condizioni di preparazione secondo quanto riportato sulla confezione, additivi	ASL NA/1 n.campioni 2; ASL NA2 n.campioni 2; ASL NA3 n. campioni 2;
4)pane	soffice o croccante; pane lievitato/non lievitato; tipo di fermentazione (per es. lievito); altri ingredienti; tenore di fibre; tipo di cereali; additivi.	ASL NA 1n.campioni 1; ASL NA2 n. campioni 1; ASL NA3 n. campioni 1;
5)Cereali per la prima colazione, esclusi muesli e porridge	tipo di cereali; altri ingredienti (per es. zucchero, frutta secca, miele, cioccolato); additivi	ASL NA1 n. campioni 1; ASL NA2 n. campioni 1; ASL NA3n.campioni 1;
6)Biscotti, compresi quelli per lattanti	morbidi o secchi; destinati alla popolazione normale o ai diabetici; tipo di cereali; altri ingredienti (per es. uova, zucchero, frutta secca, miele, cioccolato, etc.); additivi.	ASL NA1 n.campioni 1; ASL NA2 n.campioni 1; ASL NA3 n.campioni 1;
7)Caffé torrefatto	grado di torrefazione (per es. media, spinta); tipo dei chicchi; prodotto	ASL NA1 n.campioni 2; ASL NA2 n. campioni n. 2;

MATRICI	Informazioni specifiche da fornire su ciascun prodotto	N. 13 campioni per ciascuna delle ASL: NA/1; NA/2, NA/3
	macinato o in grani; tipo di confezionamento.	ASL NA3 n.campioni 2 ;
8) Alimenti a base di cereali per la prima infanzia	Su tipo di cereali ed altri ingredienti (per es. zucchero, frutta secca, miele, cioccolato).	ASL NA1 n.campioni 2 ; ASL NA2 n. campioni 2 ; ASL NA3 n. campioni 2 ;

*la selezione delle ASL deriva dalla considerazione di scegliere quelle con un rapporto maggiore tra n. abitanti e grande distribuzione

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.q)**Piano di monitoraggio sullo stato nutrizionale degli anziani afferenti alle RSA e alle strutture ospedaliere****PROGRAMMAZIONE**

Il Piano di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione ospedaliera e nelle RSA nasce con l'intento di conoscere lo stato dell'arte nelle strutture di lungodegenza per anziani ricomprese nel territorio delle ASL della Regione, in quanto il problema della malnutrizione all'atto della dimissione di tali pazienti ha assunto una rilevanza scientifica di significativa importanza non solo a livello regionale, ma nazionale.

Il piano di studio proposto, in conclusione, vuole essere un'opportunità di educazione alla salute in campo alimentare per gli utenti e i loro familiari, nonché per gli operatori.

SCOPI

Gli obiettivi specifici da raggiungere sono:

- fornire un menù adeguato ai principi di una sana alimentazione;
- sensibilizzare e formare il personale delle cucine e dei reparti di degenza sul ruolo dell'alimentazione per fare degli operatori dei trasmettitori d'informazione/educazione;
- fornire informazioni corrette in campo alimentare agli utenti ed ai loro familiari per favorire la promozione della salute.
- potenziare il livello di qualità dei servizi di ristorazione ospedaliera.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL.

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

le ispezioni non saranno abbisognevole di strumentazione particolare in quanto saranno di natura visiva e di controllo documentale

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Non sono previsti campionamenti di alimenti

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

obiettivo	target	Profili professionali coinvolti	Azioni programmatiche	Fasi del processo	Sorveglianza nutrizionale
Monitorare i consumi alimentari e la situazione nutrizionale di una fascia di popolazione	Anziani afferenti alle RSA	Medici e dietisti del Servizio Igiene e Nutrizione delle ASL (SIAN);	Predisposizione e invio di una scheda di raccolta dati mappatura territorio	Rilevazione dello stato di nutrizione dell'anziano sia al momento del ricovero sia	Valutazione nutrizionale del menù giornaliero in uso e proposta di adeguamento ai fabbisogni;

considerata ad alto rischio quale quella anziana con riferimento alle problematiche inerenti l'assunzione di alimenti forniti dai servizi di ristorazione.		direzione sanitaria e medici delle RSA.		periodicamente per definire gli indicatori di stato di nutrizione e del protocollo di utilizzo di tali indicatori	monitoraggio dell'accettabilità dei singoli pasti e quindi del reale consumo; valutazione del rapporto tra consumi alimentari reali e morbosità-mortalità-morbilità; monitoraggio dei consumi alimentari al di fuori del menù proposto nelle strutture
--	--	---	--	---	--

MODALITA'

Le modalità sono quelle previste per visite cliniche

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Vedi relazione conclusiva

PROCEDURE DOCUMENTATE

Schede cliniche dedicate

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi AA.SS.LL. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.e)**Piano di monitoraggio sulla presenza di residui di fitosanitari ed antiparassitari in vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.**

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione.

Normativa di riferimento: D.M. 23 dicembre 1992; Limiti massimi di residui: D.M. 27 agosto 2004 "Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui di sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione" e successive modifiche e integrazioni

PROGRAMMAZIONE**SCOPI**

La Commissione europea ha adottato, in passato, direttive in merito al programma comunitario di sorveglianza coordinata per i residui di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale. Dal 1° settembre 2008 tali direttive sono state sostituite dal regolamento CE 396/2005 a norma del quale il programma comunitario di sorveglianza dei residui di antiparassitari deve riguardare, oltre gli alimenti di origine vegetale anche quelli di origine animale e deve assumere la forma di atto vincolante. Esso quindi è adottato con il Regolamento CE 1213/2008 relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2009,2010, 2011 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale e animale.

A livello nazionale, la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali rientra nel Piano di controllo sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2009-2013. La produzione e il consumo di prodotti di origine vegetale e animale rivestono grande importanza nella Comunità europea.

Le nuove disposizioni normative in materia, infatti, come i Regolamenti Ce n. 396/05, n.149/08, 839/2008 e n.1213/08 rendono necessaria una programmazione a più largo respiro in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari nonché dal Ministero della Sanità attraverso il D.M del 23 dicembre 1992 sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive, il D.M. del 23 luglio 2003 sulle procedure di campionamento e il D. M. 27 agosto 2004 e successive modifiche e d integrazioni sui limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione, il presente piano di controllo ufficiale dei prodotti fitosanitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali.

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale, per cui le finalità che ispirano il Piano di controllo pluriennale sui residui antiparassitari nei prodotti alimentari nei prodotti di origine vegetale ed animale sono:

- ◆ proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura; garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura

3. I.C.C.Q. – Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
5. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

i laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

presenza di residui di fitosanitari ed antiparassitari in vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.

MODALITA'

Considerate le conseguenze di ordine sanzionatorio in caso di riscontro di positività analitica i campioni vanno prelevati nel pieno rispetto delle procedure dettagliate nel Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003;

Le partite da campionare devono essere omogenee per tipologia, origine, numero di lotto o data di produzione

Quando possibile il campione finale deve essere preparato con un numero di campioni elementari, prelevati da più punti della partita, statisticamente significativi.

Nel corso della preparazione del campione devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per evitare ogni possibile forma di contaminazione crociata

Il campione finale va suddiviso in cinque aliquote anche nel caso di prelievo nei luoghi di produzione.

L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

La Regione Campania ha stabilito di prelevare e sottoporre annualmente a controllo ufficiale un numero minimo di campioni - pari a 553 prodotti di origine vegetale- ripartiti per AA.SS.LL e, distinguendo tra matrici ortofrutticole di produzione rispettivamente regionale ed extraregionale. Lo scopo consiste nel determinare i residui di prodotti fitosanitari negli alimenti, al fine di controllare la loro conformità rispetto ai limiti massimi di residui fissati dal Regolamento Ce n. 149/08.

Le matrici da sottoporre a controllo risultano essere quelle derivanti dal vincolo comunitario, nonché dai decreti del Ministro della Sanità del 23 dicembre 1992. La programmazione regionale è effettuata tenendo conto del valore minimo indicato nella direttiva del 23/12/92 e dei dati del consumo e della produzione di frutta e ortaggi. I numeri e le tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale e di quelli prodotti al di fuori dell'ambito regionale sono indicati nel decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre 1992 (tabella 1 e 2).

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2009 prevede per l'Italia di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni - pari a 65- sulla base delle indicazioni riportate

nell'allegato II del Regolamento CE 1213/2008, di cui un numero minimo dei campioni per metodiche monoresiduo (n.12) e un numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo (n.15). Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

Per la Regione Campania il numero minimo di campioni da prelevare ed analizzare è di 8 campioni di ciascun prodotto ripartito tra tutte le ASL per l'anno in corso, facendo attenzione a sottoporre ad analisi almeno :

- 1 campione, ove disponibile, di provenienza agricola biologica;
- 1 campione di alimenti per lattanti, composto essenzialmente da legumi, frutta e cereali.

<i>matrice</i>	<i>Numero campioni totali per le ASL NA 1, NA 2, NA3, così ripartite:</i>	<i>principio attivo</i>
melanzane	ASL NA 1, n. campioni 1;	clorpirifos
peperoni	ASL NA 1 n. campioni 1;	deltametrina
cavolfiori	ASL NA 1 n. campioni 1;	tolclofos metile
Uva da tavola	ASL NA 2 n. campioni 1	procimidone
frumento	ASL NA 2 n. campioni 1;	pirimifos metile
piselli	ASL NA 2 n. campioni 1;	ciflutrina
Succo d'arance	ASL NA 3 n. campioni 1;	tiabendazolo
banane	ASL NA 3 n. campioni 1;	tiabendazolo

Campionamenti e punti di prelievo

Il piano di campionamento, suddiviso per matrici e ambiti territoriali, è formulato con il contributo dei Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.- Servizi SIAN e Veterinari, con i Responsabili dell'Arpac, dai responsabili dell'USMA per i prodotti vegetali importati dagli Stati terzi.

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene effettuato presso i mercati generali, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Presso l' ARPA Campania è attivo il Laboratorio Regionale per il controllo dei residui di prodotti ortofrutticoli. Il Laboratorio Fitofarmaci del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC-effettua il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli, monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

Il prelevamento di campioni di prodotti alimentari di origine vegetale e animale per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari (sostanze attive dei prodotti fitosanitari) viene effettuato nel pieno rispetto delle procedure dettagliate nel Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003, mentre per il numero e le tipologie minimali dei campioni di prodotti alimentari di origine vegetale ed animale la normativa di riferimento è il decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre 1992.

Tabella 1

Campioni di alimenti di origine vegetale prodotti in ambito regionale

<i>MATRICI</i>	<i>Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:</i>	<i>Sostanze attive ricercate</i>

1)CEREALI	ASL AV 5; ASL BN 5; ASL CE 1; ASL NA 1 0; ASL NA2 0; ASL NA3, 1; ASL SA 3;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi
2)ORTAGGI (orticole a bulbo, orticole a foglia, cucurbitacee, solanacee, cavoli, asparago,carciofo, carota, finocchio,ravanello leguminose)	ASL AV 5; ASL BN 5; ASL CE 30; ASL NA 1 5; ASL NA 2 15; ASL NA3, 15; ASL SA 30;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi
3)FRUTTA (actinidia, agrumi, pomacee,drupacee, fragole, kaki, uva, nocciole, castagne)	ASL AV 5 ASL BN 5 ASL CE 30 ASL NA1 5 ASL NA2 15; ASL NA3 15; ASL SA 30;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi;
4)OLII VERGINI DI OLIVA	ASL AV 1 ASL BN 1 ASL CE 1 ASL NA 1 0 ASL NA 2 0 ASL NA 3 2 ASL SA 5	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi ;
5)VINO	ASL AV 5 ASL BN 10 ASL CE 5 ASL NA 1 0 ASL NA 2 2 ASL NA 3 2 ASL SA 6	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi

Tabella 2

Campioni di alimenti di origine vegetale prodotti al di fuori dell'ambito regionale

<i>matrici</i>	<i>Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:</i>		
1)ORTAGGI (orticole a bulbo, orticole a foglia, cucurbitacee, solanacee, cavoli, asparago,carciofo, carota,	ASL AV n. campioni	15	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi
	ASL BN n. campioni	15	
	ASL CE n. campioni	20	
	ASL NA1 n.campioni	20	

finocchio,ravanello, leguminose)	ASL NA 2 n. campioni 10; ASL NA 3, n. campioni 10; ASLSA n.campioni 20;	
2) CEREALI	ASL AV n. campioni 3; ASL BN n. campioni 3; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 10; ASL NA 2 n. campioni 10; ASL Na 3 n. campioni 10; ASL SA n. campioni 5;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi
3)FRUTTA (actinidia,pomacee,drupacee, fragole, kaki, uva, nocciole, castagne, agrumi)	ASL AV n. campioni 18; ASL BN n. campioni 18; ASL CE n. campioni 30; ASL NA 1 n. campioni 32; ASL NA 2, n. campioni 24; ASL NA 3 n. campioni 24; ASL SA n. campioni 32 ;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi
5) FRUTTA IN GUSCIO (noci, nocciole, castagne)	ASL AV n. campioni 3; ASL BN n. campioni 0; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 0; ASL NA2 n. campioni 0; ASL NA3 n. campioni 3; ASL SA n. campioni 3;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi
7) VINO	ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 1; ASLNA 2 n. campioni 1; ASL NA 3 n. campioni 1; ASL SA n. campioni 1;	insetticidi clorurati e fosforati, piretroidi, diserbanti,nematocidi, fungicidi

Punti di prelievo

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre, per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene effettuato (in ordine decrescente di priorità) presso i mercati generali specializzati, i mercati generali non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Per i prodotti di origine vegetale importati dagli Stati terzi, il prelievo dei campioni viene effettuato da parte degli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre su almeno il 3% delle partite presentate per l'importazione con priorità per le partite di prodotti ortofrutticoli.

Per i prodotti di origine animale i punti di prelievo vanno effettuati nei centri di macellazione, nei centri di raccolta aziendale, nei centri commerciali per i prodotti provenienti dall'interno della Regione, nei mercati generali specializzati, quelli non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati, i supermercati e gli esercenti vari per i prodotti provenienti dal di fuori della Regione.

Modalità di prelievo

Per il prelievo dei campioni si applicano, in quanto rilevanti, le modalità di cui al Decreto del Ministro della Salute 23 luglio 2003. Qualora detti metodi non siano applicabili, si fa ricorso a metodi sperimentali e validi.

L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno, tenendo conto della stagionalità delle colture. Si dovrà provvedere a campionare in via prioritaria le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti.

Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo. I limiti massimi delle medesime sostanze (LMR) sono riportati nei Regolamenti comunitari citati in premessa.

I controlli ispettivi saranno visivi e documentali

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Secondo le tabelle sopra riportate

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il "Mod. 5 per ispezione" attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate.

Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell'O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.k)**Piano di monitoraggio sulla presenza di micotossine nei vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.**

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione.

PROGRAMMAZIONE

Su richiesta della Commissione, l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato, in data 4 aprile 2006, un parere scientifico aggiornato sull'ocratossina A negli alimenti alla luce di nuovi dati scientifici e ha stabilito una dose settimanale tollerabile pari a 120 ng/kg di peso corporeo.

Sulla base di questi pareri, è opportuno stabilire tenori massimi per i cereali, i prodotti a base di cereali, le uve secche, il caffè torrefatto, il vino, il succo d'uva e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini; si tratta di prodotti che contribuiscono tutti in misura significativa all'esposizione all'OTA della popolazione umana in generale o di gruppi vulnerabili di consumatori, quali i bambini.

Nell'ambito della prevenzione e riduzione della contaminazione da patulina nel succo di mele e negli ingredienti di succo di mele presenti in altre bevande la Commissione europea con la raccomandazione 2003/598/CE del 11 agosto 2003, l'SCF ha approvato la massima dose giornaliera tollerabile provvisoria della patulina, fissandola a 0,4 µg/kg di peso corporeo sulla prevenzione

Infine, il Decreto del Ministero della Sanità 23/12/2000 ha fissato i metodi per il prelievo di campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di aflatossine nei prodotti alimentari soprattutto nei prodotti immessi in commercio e nella distribuzione al dettaglio. Le analisi per la ricerca di micotossine nei prodotti alimentari vengono richieste sia dagli Uffici di Marittima del Porto di Napoli e di Salerno (U.S.M.A.), che operano su grandi partite in importazione, sia dai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Regione Campania.

Le derrate alimentari più suscettibili alla contaminazione sono rappresentate dai cereali, frutta secca, semi oleaginosi, spezie, legumi, caffè nonché succhi di frutta e marmellate per quanto riguarda ad es. la patulina. Per l'Italia il problema della contaminazione di prodotti locali è connesso soprattutto con l'importazione di derrate da parte di Paesi terzi.

Il successivo Regolamento Ce n. 401/2006 riunisce in un unico atto i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; mentre il regolamento Ce n. 1881/2006 stabilisce le quantità massime di alcuni contaminanti microbiologici e chimici: i nitrati, le micotossine (aflatossine, ocratossina A, patulina, fusarium-tossine) i metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio, metilmercurio), il monocloropropandio 1,2,3 (3.MCPD), le gli idrocarburi aromatici policiclici ecc.

Tali limiti massimi riguardano la parte commestibile dei prodotti alimentari e si applicano parimenti ai prodotti alimentari composti o trasformati, seccati o diluiti, eventualmente con applicazione di un fattore di concentrazione o di diluizione, ovvero tenendo conto delle proporzioni relative degli ingredienti nel prodotto composto.

Ai fini della tutela della salute pubblica è essenziale mantenere il tenore dei contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico stabilendo a livello di programmazione regionale una pianificazione dei controlli nei prodotti alimentari di origine vegetale.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità sono:

- ◆ proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi

di lotta integrata;

- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
3. I.C.C.Q. - Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. ARPAC - Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Campania
5. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
6. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria sulla loro importazione

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di cui all'allegato sono eseguiti conformemente ai Regolamenti della Commissione (CE) n. 1881/2006 (38), (CE) n. 401/2006 (39) e (CE) n. 1883/2006 (40) e alle direttive della Commissione 2001/22/CE (41), 2004/16/CE (42) e 2005/10/CE (43).

Le modalità operative sono inoltre già codificate dalle seguenti norme:

1. La Direttiva 2003/78/ CE norma i metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei tenori di patulina;
2. il Decreto del Ministero della Salute 17 novembre 2004 norma i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di patulina nei prodotti alimentari.
3. Il Regolamento Ce 1881/2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti di origine vegetale;
4. il Regolamento Ce n. 401/06 norma i metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale di micotossine nei prodotti alimentari;

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>matrici</i>	<i>Analisi contaminanti</i>	<i>Numero campioni totali per le 7</i>
----------------	-----------------------------	--

	<i>Micotossine</i>	<i>ASL, così ripartiti:</i>
	<i>Aflatossine B1, B2, G1, G2</i>	
1) Cereali e derivati		ASL AV n. campioni 2 ; ASL BN n. campioni 2 ; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
2) Frutta secca (noci, nocciole, mandorle, arachidi, anacardi, fichi, pistacchi)		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 4; ASL CE n. campioni. 4; ASL NA1 n. campioni 10 ASL NA 2 n. campioni 10; ASL NA 3 n. campioni 10; ASL SA n. campioni 4;
3) spezie (pepe, peperoncino, paprika, zafferano)		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni. 1; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 3;
4) te' e piante infusionali		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
	Ocratossina A	Numero totale campioni per le 7 ASL così ripartiti:
1) Cereali		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
2) caffè in grani e torrefatto		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
3) uva sultanina		ASLAV n. campioni 1;

		ASLBN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. Campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASLNA3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
4) cacao e prodotti a base di cacao		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 3 ASL NA 2 n. campioni 3; ASL NA 3 n. campioni 3; ASL SA n. campioni 2;
5) vino		ASL AV n. campioni 4; ASL BN n. campioni 4; ASL CE n. campioni 3; ASL NA 1 n. campioni 1; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 1; ASL SA n. campioni 6;
	Patulina	Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:
succhi e nettari di frutta		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3 n. campioni 7; ASL SA n. campioni 5;

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ. 2.3.6.g)**Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi**

Il piano si è reso necessario in considerazione dei risultati di alcune ispezioni svolte nel golfo di Napoli negli anni scorsi durante i quali sono stati rinvenuti allevamenti abusivi di molluschi destinati all'alimentazione umana al di fuori dei normali circuiti commerciali.

Esso verte sulla:

- ✓ ricerca a mare di allevamenti abusivi
- ✓ ispezione delle imbarcazioni da pesca
- ✓ controllo dei punti di sbarco regolarmente identificati
- ✓ controllo dei tratti costieri per verificare la presenza di sbarchi illegali del pescato

PROGRAMMAZIONE

Nella programmazione di tale piano si è partiti dal presupposto che il consumo di molluschi allevati o pescati in acque non classificate o precluse è un rischio estremamente alto per la salute del cittadino. La riprova di tale analisi è data dall'incidenza in Regione Campania di malattie oro-fecali (come l'epatite virale "A") di cui i molluschi non conformi rappresentano una delle cause principali, anche dovuto al fatto che il consumo pro-capite regionale di molluschi risulta notevolmente superiore alla media nazionale.

Esso si è reso necessario inoltre in quanto il monitoraggio, e la conseguente azione repressiva effettuata direttamente a mare, bloccherebbe direttamente alla fonte l'approvvigionamento sia della fase commerciale legale sia dei banchetti ambulanti illegali, purtroppo ancora presenti, che smerciano tale tipo di prodotti, con conseguente riduzione dei costi rispetto alle operazioni di repressione effettuate sulla terraferma.

INDICATORI

La ricerca dei possibili allevamenti abusivi si avvarrà anche delle indicazioni fornite dalle associazioni di categoria, dalle associazioni amatoriali che prevedono attività subacquee, dalle Forze dell'Ordine che operano a mare, e da qualsiasi altro soggetto che venga a conoscenza della presenza di tali allevamenti. Pertanto il presente piano verrà portato a conoscenza di tutti gli indicatori sopradescritti

SCOPI

verifica della presenza sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. Napoli 1 Centro, Na 2 Nord, Na 3 Sud, Caserta 1, Salerno 1
2. Guardia Costiera
3. NU.RE.C.U.
4. CC NAS
5. G.d.F

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Per l'effettuazione delle ispezioni dovranno essere utilizzare imbarcazioni delle Autorità coinvolte. Potranno essere utilizzate anche imbarcazioni di proprietà privata soprattutto quelle destinate ad uso specialistico come rimorchiatori, chiatte munite di gru etc. che potranno essere noleggiate a spese dell'Assessorato alla Sanità

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

I costi previsti per il noleggio di imbarcazioni e per il pagamento di ditte specializzate nello smaltimento di rifiuti speciali quali le boe e le altre attrezzature, sono sicuramente inferiori ai costi sociali e sanitari per le tossinfezioni alimentari dovuti al consumo di molluschi allevati abusivamente.

PIANIFICAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

la presenza di allevamenti abusivi di molluschi bivalvi e la raccolta di molluschi bivalvi in acque non classificate o precluse

MODALITA'

i controlli ispettivi saranno visivi effettuati con l'ausilio di subacquei e di altre attrezzature utili, quali sonar, telecamere subacquee etc.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Il numero delle ispezioni è stato così suddiviso:

	2009	2010
ASL NA 1	2	2
ASL NA 2	1	1
ASL NA 3	1	1
ASL CE 1	1	1
ASL SA 1	1	1

PROCEDURE DOCUMENTATE

alla conclusione di ogni ispezione gli ispettori dovranno compilare il modello di ispezione allegato alla presente Delibera denominato "Mod. 5 per ispezione" pur non attribuendo alcun punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

E' previsto un unico report alla fine della durata del piano.

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

**PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI 2008-2010 SULLA
SICUREZZA ALIMENTARE, SULLA SANITA' E BENESSERE ANIMALE, SUI
MANGIMI, SULLA SANITA' DEI VEGETALI**

CAPITOLO I

SEZ 1 - CAMPO DI AZIONE

Il Piano Regionale Integrato disciplina le attività in materia di sicurezza alimentare, di sanità animale, di igiene dei mangimi e di sanità dei vegetali.

Esso comprende i seguenti campi:

- 1) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
- 2) igiene della produzione primaria degli alimenti non di origine animale
- 3) controllo igienico-sanitario delle acque potabili
- 4) controllo igienico-sanitario della trasformazione, commercializzazione, somministrazione e trasporto degli alimenti non di origine animale
- 5) controllo dei pericoli fisici, chimici e biologici degli alimenti non di origine animale
- 6) controllo dei pericoli fisici, chimici e biologici dei terreni agricoli
- 7) controllo igienico sanitario dei materiali destinati al contatto con gli alimenti
- 8) controllo della nutrizione
- 9) classificazione e monitoraggio delle acque destinate all'acquacoltura e dei banchi naturali
- 10) igiene della produzione primaria degli alimenti di origine animale
- 11) controllo delle antropozoonosi trasmissibili per via alimentare
- 12) farmacovigilanza veterinaria
- 13) controllo dei sottoprodotti di origine animale
- 14) controllo igienico-sanitario della filiera del latte e dei prodotti lattiero caseari
- 15) controllo igienico-sanitario della filiera della carne, dei prodotti a base di carne e delle preparazioni di carne
- 16) controllo igienico-sanitario della filiera dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura
- 17) controllo igienico-sanitario della filiera dei prodotti dell'apiario
- 18) controllo igienico-sanitario della filiera delle uova e degli ovoprodotti
- 19) controllo igienico-sanitario degli altri prodotti di origine animale
- 20) controllo igienico-sanitario della trasformazione, commercializzazione, somministrazione e trasporto degli alimenti di origine animale
- 21) controllo dell'intera filiera dei mangimi
- 22) controllo sulla protezione e benessere degli animali negli allevamenti da reddito
- 23) controlli in tema di sanità animale ed antropozoonosi.

ACRONIMI:

- P.R.I. – Piano Regionale Integrato
P.N.I. – Piano Nazionale Integrato
C.E. – Comunità Europea
S.O.A. – Sottoprodotti di origine animale
A.S.L. – Azienda Sanitaria Locali
NU.RE.C.U. - Nucleo Regionale Controlli Ufficiali
O.R.S.A - Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare
AA.CC. – Autorità Competenti
S.I.A.N. – Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione
O.S.A. – Operatore del Settore Alimentare
O.S.M. – Operatore del Settore Mangimistico

C.N.L – Contratto Nazionale di Lavoro
T.A.R. – Tribunale Amministrativo Regionale
D.D.T. – Documento di Trasporto
C.P. – Codice Penale
C.P.P. – Codice di Procedura Penale
N.C. – Non Conformità

SEZ 2 - PUNTO DI CONTATTO/CONTACT POINT

Chief Officer: Coordinatore dell'A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria - Assessorato alla Sanità – Regione Campania	
Indirizzo:	centro Direzionale Isola C 3 - 80143 – Napoli

Il Punto di contatto cura:

- 1) la redazione del Piano (redazione delle parti di carattere generale, coordinamento degli enti coinvolti, collazionamento della documentazione prodotta e suo inserimento nel Piano)
- 2) la trasmissione del Piano alle Autorità coinvolte ed al Ministero della Salute
- 3) la redazione della relazione finale e la sua trasmissione alle Autorità coinvolte
- 4) il coordinamento delle attività conseguenti agli esiti delle valutazioni e delle proposte di intervento sulle attività del Piano

SEZ 3 – AUTORITA' COMPETENTI ALL'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PREVISTI DAL P.R.I.

All'esecuzione del Piano Regionale Integrato 2008-2010 concorrono i sottoelencati organi istituzionali regionali:

1. Settore Assistenza Sanitaria dell'Assessorato alla Sanità regionale
2. Settore Veterinario dell'Assessorato alla Sanità regionale
3. Nucleo Regionale Controlli Ufficiali
4. Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare

All'esecuzione del Piano Regionale Integrato 2008-2010 concorrono i sottoelencati organi istituzionali locali:

1. Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.
2. Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.

Le AA.SS.LL. attualmente sono le seguenti:

1. A.S.L. Napoli 1 Centro
2. A.S.L. Napoli 2 Nord
3. A.S.L. Napoli 3 Sud
4. A.S.L. Caserta 1
5. A.S.L. Avellino 1
6. A.S.L. Benevento 1
7. A.S.L. Salerno 1

I territori di competenza delle predette AA.SS.LL. sono quelli stabiliti dalle Delibere di attuazione della L.R. 28/11/2008 n. 16.

SEZ 4 – ALTRE AUTORITA' COINVOLTE NELL'ESECUZIONE DI CONTROLLI UFFICIALI CONGIUNTI

Nell'adottare il presente P.R.I. 2008-2010, la Giunta Regionale intende favorire l'esecuzione di controlli ufficiali congiunti tra i Settori Regionali, i Servizi Dipartimentali AA.SS.LL. (altrimenti denominati AA.CC.) ed altre Autorità o Forze dell'ordine che per professionalità, organizzazione, competenza e possesso di attrezzature possono influire positivamente sull'esecuzione dei controlli ufficiali stessi. Anche quando tali Autorità agiscono motu proprio, possono apportare ulteriori utili elementi per l'analisi del rischio in Regione Campania inserendo i dati dei loro controlli sul data base dell'O.R.S.A. .

Il P.R.I. 2008-2010 intende perciò favorire un approccio congiunto all'effettuazione di controlli ufficiali al fine di:

- incrementare l'efficacia dei controlli ufficiali sugli alimenti, sui mangimi, sulla sanità animale
- evitare ripetizioni di controlli da parte di più operatori
- avere una cabina di regia unica che agisca secondo l'analisi del rischio
- evitare la concentrazione di controlli in attività diverse da quelle più significative
- ridurre le spese per l'effettuazione dei controlli ufficiali
- approfondire gli aspetti dei controlli ufficiali utilizzando tutte le professionalità che effettuano il controllo stesso

A tal fine nel seguente schema vengono dettate le indicazioni che in linea di massima devono essere seguite per l'esecuzione di controlli ufficiali integrati.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Alim in genere	X	X	X	X											X		X		
Alim. Tipici	X	X	X	X		X					X				X			X	
Prod.pesca	X		X	X						X				X	X				
Carne	X		X	X							X			X	X				
Altri alimenti di origine Animale	X		X	X										X	X				
Vegetali	X	X		X	X						X	X			X	X	X	X	
Mangimi	X		X	X	X						X	X		X				X	
Sanità animale	X		X						X					X				X	
Documentazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Etichettat. Alimenti	X	X	X	X				X		X	X			X	X				X
Produz. Primaria	X	X	X	X	X					X	X	X				X		X	
Beness. Animale	X		X											X					
Acque	X	X		X	X				X	X						X			
Materiale a cont. alim.	X	X		X															
Farmacovigilanza	X		X	X															
S.O.A.	X		X	X	X				X										
Somministrazione e/o vendita alimenti	X	X	X	X			X				X				X				X
Trasporto alim.	X	X	X	X			X	X	X					X				X	
Importaz. alim., mangimi e animali	X	X	X	X		X		X			X		X	X	X		X		
Centri imball. uova	X		X	X							X								X

Legenda:

- NU.RE.C.U. – Nucleo Regionale Controlli Ufficiali
- SIAN - Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ASL

3. S. Vet. – Servizi Veterinari ASL
4. CC NAS – Carabinieri Nucleo Anti sofisticazioni
5. CC NOE – Carabinieri Nucleo Operativo Ecologico CC
6. CC NAC – Carabinieri Nucleo adempimenti comunitari
7. P.M.A. – Polizia Municipale Annonaria
8. G.d.F. – Guardia di Finanza
9. P.P. – Polizia Provinciale
10. G.C. – Guardia Costiera
11. C.F.S. – Corpo forestale dello Stato
12. AGEA – Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
13. A.D. – Agenzia delle Dogane
14. PIF – Posto d'Ispezione Frontaliero e UVAC- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari
15. I.C.C.Q. – Ispettorato Centrale Controllo Qualità
16. ARPAC – Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Campania
17. USMAF – Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
18. Assessorato Agricoltura
19. Assessorato alle Attività Produttive

SEZ 5 - OBIETTIVI STRATEGICI GENERALI

Il Piano Regionale Integrato dei controlli 2008-2010 è stato predisposto nel rispetto dell'Intesa 133/07 quale sottocapitolo del Piano Nazionale Integrato, a sua volta adottato in conformità all'art. 41 del Reg. 882/2004. Esso riguarda tutto l'ambito di applicazione del medesimo Regolamento quale la sicurezza alimentare e dei mangimi, il benessere e la sanità degli animali e la sanità delle piante.

Esso non rappresenta una nuova entità da aggiungere alle molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio regionale, ma rappresenta piuttosto uno strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

In tal senso quindi, il presente Piano si propone di garantire una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti.

D'altra parte, l'ampiezza e la varietà della materia, la molteplicità delle attività di controllo ufficiale, la possibilità che esse siano di competenza di Amministrazioni diverse, sono alcuni dei fattori che contribuiscono a rendere tale progetto particolarmente ambizioso e di complessa realizzazione.

Pertanto, l'Obiettivo Strategico Generale del presente Piano è di avere uno strumento esaustivo teso alla:

1. Razionalizzare ed armonizzare i controlli ufficiali effettuati in Regione Campania nell'ambito della sicurezza alimentare e dei settori ad esso connessi.
2. Ottimizzare e uniformare le procedure utilizzate nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati in Regione Campania.
3. Monitorare l'idoneità dell'organizzazione delle Autorità competenti regionali ai fini dell'attuazione dei Regolamenti 882/2004 ed 854/04.
4. Approntare procedure per favorire ed ottimizzare l'esecuzione di controlli congiunti tra le varie Amministrazioni competenti
5. Adeguare i sistemi informativi alle esigenze di valutazione del rischio ed ai modelli operativi in uso

Il presente P.R.I. deve rappresentare inoltre il primo passo di un percorso organizzativo che ha come obiettivo finale l'accreditamento delle strutture regionali addette alla sicurezza alimentare.

SEZ 6 - INFORMATIZZAZIONE DEL P.R.I. - DATA BASE

Con la stessa DGRC n. 1292/07 con la quale è stato istituito l'O.R.S.A, si è proceduto a dotare tale struttura di un data base dove vengono inseriti tutte le informazioni sulle imprese, sui controlli ufficiali, sulle non conformità riscontrate, su problemi ambientali che possano incidere sulla sicurezza alimentare, sulla presenza di discariche di rifiuti solidi urbani e rifiuti speciali, e su ogni altra informazione utile all'analisi del rischio regionale sulla sicurezza alimentare. In tale data base verranno inserite anche tutte le attività inerenti il presente P.R.I., in modo da avere unico software gestionale relativo alla sicurezza alimentare in Regione Campania. Esso pertanto sarà d'ausilio per la valutazione:

- a) del grado di attuazione del piano stesso
- b) della sua idoneità ad affrontare le problematiche di sicurezza alimentare
- c) della sua idoneità ad affrontare le emergenze
- d) dell'idoneità del processo di standardizzazione delle procedure
- e) della semplificazione delle procedure per l'esecuzione di controlli congiunti tra le varie Amministrazioni
- f) dell'andamento della categorizzazione di rischio delle imprese
- g) della georeferenziazione delle imprese in base alla categoria di rischio.
- h) dell'idoneità dei sistemi per la ricognizione delle imprese.

CAPITOLO II

SEZ 1 - PROGRAMMAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Presupposto fondamentale per la programmazione e l'organizzazione dei controlli è l'analisi del rischio.

E' opportuno chiarire che, perlomeno in una prima fase, con il termine di rischio si è voluto intendere non solo la funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo biologico, fisico o chimico in un alimento, ma anche le modalità di conduzione, la struttura e l'organizzazione dell'impresa, nonché la sua entità produttiva, il target ed il rispetto delle pratiche commerciali. Tali parametri devono essere considerati come "fattori di rischio".

Intento della Regione è che anche la programmazione ed organizzazione dei controlli nelle imprese che operano nel campo dei Sottoprodotti di origine animale, dei mangimi, della produzione primaria (animale e vegetale) avvenga secondo la stessa impostazione di cui sopra, secondo cioè l'analisi del rischio.

Come presupposto dell'esecuzione dei controlli ufficiali, ed ai sensi delle normative vigenti, si stabilisce:

- di affidare al Settore Assistenza Sanitaria della Regione, ai SIAN (Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) delle AA.SS.LL., al Settore Veterinario della Regione ed ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. il compito di effettuare i controlli ufficiali nella materia di cui al punto 1 del Capitolo I, Sez. 1 relativi alla:
 - etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
- di affidare al Settore Assistenza Sanitaria della Regione ed ai SIAN (Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) delle AA.SS.LL. il compito di effettuare i controlli ufficiali nelle materie di cui dal punto 2 a 8 del Capitolo I, Sez. 1, che contemplano i seguenti capitoli:
 - sicurezza alimentare di prodotti di origine non animale
 - sanità dei vegetali
 - nutrizione

- di affidare al Settore Veterinario della Regione ed ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. il compito di effettuare i controlli ufficiali nelle materie di cui dal punto 9 al punto 23 del Capitolo I, Sez. 1, che contemplano i seguenti capitoli:
 - sicurezza degli alimenti a base di prodotti di origine animale
 - sicurezza dei mangimi
 - sanità animale ed antropozoonosi come noxae negli animali
 - benessere animale
- che per alimento o prodotto o preparazione alimentare “a base di alimenti di origine animale”, si intendono gli alimenti di cui al Reg. CE 853/04 e quelli che comunque contengano alimenti di origine animale oltre il 10% del loro peso o volume, o quelli in cui un alimento di origine animale sia l'ingrediente caratterizzante del prodotto alimentare;

Presupposto principale di una corretta programmazione dei controlli ufficiali è la categorizzazione delle imprese in base al rischio. Tale rischio è valutato tenendo conto sia delle non conformità rilevate, sia dei fattori di rischio così come definiti nel primo capoverso.

Sono state ideate pertanto cinque classi di rischio a cui corrispondono frequenze, modalità, tecniche ed intensità dei controlli ufficiali a farsi.

I Servizi S.I.A.N. e Veterinari delle AA.SS.LL. preposti al controllo, dovranno effettuare la categorizzazione di tutte le imprese operanti nella Regione Campania.

Le modalità di programmazione, organizzazione e categorizzazione codificate con la presente Delibera si applicano:

1. a tutte le imprese che trattano alimenti per uso umano
2. alle imprese, diverse da quelle di produzione primaria, che producono alimenti per uso zootecnico
3. alle imprese di produzione primaria sia agricola che zootecnica

Le imprese che trattano Sottoprodotti di Origine Animale vengono categorizzate secondo quanto previsto da Delibera di recepimento delle indicazioni operative ministeriali, in via di approvazione.

Il personale che effettua i controlli ufficiali deve procedere sempre alla stesura di un atto finale dove vengono descritte almeno:

- il nome e la qualifica del o dei componenti il personale operante;
- l'attività, la denominazione, l'indirizzo, la titolarità dell'impresa sottoposta a controllo;
- l'oggetto del controllo ufficiale;
- gli strumenti e/o tecniche utilizzate per il controllo;
- le eventuali non conformità rilevate secondo quanto previsto dal cap. III del presente atto;
- la notifica dell'atto finale all'impresa per attestare l'opportuna conoscenza delle conclusioni e delle eventuali non conformità riscontrate.

SEZ 2 - TECNICHE E METODI DI CONTROLLO UFFICIALE DEL P.R.I. 2008-2010

SEZ 2.1 - SORVEGLIANZA

Definizione da Reg. CE 882/04:

“l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”

Considerazioni tratte dalle Linee Guida Ministeriali sui controlli ufficiali:

“Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l'efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto

incidono sull'evoluzione del fenomeno in esame. Essa rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse."

Essendo l'osservazione "approfondita di una azienda", la sorveglianza è, tra tutte le tecniche e metodi previsti per l'espletamento dei controlli ufficiali, quella maggiormente idonea ad attribuire la categoria di rischio delle imprese. Ciò in quanto nel corso dell'ispezione effettuata nella fase di sorveglianza devono essere effettuate tutte le possibili verifiche per accertare la conformità degli alimenti, dei prodotti primari, dei mangimi, degli animali, delle strutture e delle attrezzature, nonché la rilevazione dei fattori di rischio.

Per essere più chiari, se nel corso di una normale ispezione, le verifiche possono limitarsi anche solo ad uno o alcuni aspetti, l'ispezione effettuata nella sorveglianza deve riguardare tutti i campi dell'impresa. Pertanto i sopralluoghi per l'effettuazione dei controlli a ciò finalizzati devono essere effettuati senza preavviso e durante le attività lavorative, secondo quanto stabilito per la tecnica della sorveglianza.

Durante i sopralluoghi, che potranno protrarsi anche più giorni in funzione della complessità delle operazioni, si dovrà procedere alla valutazione di ogni elemento utile per l'analisi del rischio dell'impresa valutanda.

In ogni caso, poiché è scopo della Regione avere un quadro completo del rischio alimentare di ogni impresa, ai fini della categorizzazione di rischio devono essere utilizzate anche tutte le altre tecniche e metodi di controllo ufficiale di cui agli artt. 2 e 10 del Regolamento CE 882/2004, quali l'audit, i monitoraggi, i campionamenti etc.. Tali tecniche concorreranno all'analisi del rischio delle imprese ed alla loro categorizzazione secondo un sistema articolato basato su un punteggio numerico di rischio.

In particolare le operazioni da effettuare durante la sorveglianza, devono contemplare, a secondo delle tipologie dell'impresa e della sua attività nell'ambito della filiera:

- a) ispezione degli alimenti o dei mangimi trattati
- b) la verifica del rispetto del benessere degli animali allevati
- c) la verifica del rispetto dei requisiti di sanità animale e di corretta identificazione degli animali
- d) identificazione delle caratteristiche intrinseche degli alimenti trattati e loro possibili ripercussioni sulla presenza di elementi di pericolo biologico, fisico e chimico
- e) verifica dei requisiti strutturali ed igienico-funzionali (lay-out) della impresa
- f) verifica delle condizioni igieniche dei locali e degli impianti
- g) verifica delle condizioni igieniche delle attrezzature
- h) verifica dell'idoneità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti
- i) verifica dei trattamenti fitosanitari
- j) verifica del corretto utilizzo dei pesticidi
- k) controllo con mezzi propri delle verifiche strumentali effettuate dagli operatori
- l) verifica del personale (igiene, formazione/informazione)
- m) valutazione del presunto target, dell'entità produttiva dell'azienda, del mercato di riferimento, delle capacità organizzative dell'azienda
- n) verifica dei procedimenti di sanificazione dei locali e delle attrezzature e dei prodotti utilizzati a tale scopo
- o) controlli documentali con particolare riferimento alla tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e mangimi
- p) controlli di identità e dello stato fisico dei prodotti
- q) prelievo campioni per analisi con particolare riferimento ai contaminanti
- r) verifica dell'etichettatura, della presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari e dei mangimi
- s) identificazione delle caratteristiche intrinseche dei Sottoprodotti di origine animale trattati, con particolare riferimento a quelli utilizzabili per l'alimentazione animale

La sorveglianza è compito precipuo dei Servizi medici e Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali.

Alla luce della complessità delle valutazioni a farsi, le ispezioni con la tecnica della sorveglianza che attribuiscono, anche variandola, la categoria di rischio delle imprese, devono essere effettuati obbligatoriamente da dirigenti dei SIAN e/o da dirigenti dei Servizi Veterinari, i quali opereranno anche attraverso i Tecnici della Prevenzione sugli Ambienti e Luoghi di lavoro e/o di altre figure che per competenza e professionalità possono incidere positivamente sull'efficienza ed efficacia dei controlli stessi.

Al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione nella fase della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle categorie settoriali delle imprese.

Le check-list sono articolate in modo da avere un risultato numerico finale.

Tale risultato farà comprendere l'impresa sottoposta a sorveglianza in una delle categorie di rischio elencate alla seguente Sez. 2.1.2.. Ad ogni categoria di rischio corrisponderanno la tipologia, la frequenza e l'intensità dei successivi metodi e tecniche di controllo ufficiale da effettuarsi in quell'impresa.

Le imprese che effettuano il trasporto e l'ambulantato in forma itinerante non sono da ricomprendersi tra le attività da sottoporre a sorveglianza né a categorizzazione di rischio, in quanto non possono, in ragione della peculiarità della attività espletata, soggiacere ad interventi programmati.

Le ispezioni effettuate nella fase di sorveglianza in imprese dove vengono trattati sia alimenti di origine animale che vegetale, dovranno essere effettuate congiuntamente dai Servizi S.I.A.N. e Veterinari.

Al fine di giungere ad una definizione del livello di rischio quanto più possibile obiettivo, le ispezioni svolte nell'ambito della sorveglianza presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, vanno effettuate da dirigenti veterinari diversi da quelli ufficiali impiegati nelle attività di ispezione routinarie nella stessa impresa.

Al fine di avere una reportistica delle non conformità utile all'analisi del rischio alimentare regionale, come in tutte le altre ispezioni, alla fine dell'ispezione effettuata durante la fase della sorveglianza deve essere compilato anche il Mod. 5 (modello di ispezione) in cui vengono descritte le non conformità eventualmente rilevate.

Diversamente dalle altre ispezioni però, nel Mod 5 redatto nella ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza si avrà cura di non inserire i punteggi delle non conformità così come previsto nel seguente Capitolo III, in quanto la loro penalizzazione numerica avviene già nella compilazione delle check list.

Nel Mod. 5 ovviamente dovranno essere riportate solo le non conformità e non i "fattori di rischio", sebbene essi facciano parte delle verifiche previste dalle check list.

SEZ 2.1.1. – CHECK LIST PER L'ISPEZIONE CON LA TECNICA DELLA SORVEGLIANZA

Al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione nella fase della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle categorie settoriali delle imprese.

Tali schede sono costituite dall'intestazione relativa all'impresa stessa con tutte le necessarie indicazioni per la sua identificazione ivi compreso il nominativo dell'O.S.A. titolare, e da una check-list che funge da guida per l'operatore del controllo ufficiale.

Sarà cura dei Settori Veterinario e Settore Assistenza Sanitaria sottoporre a revisione le check list in considerazione delle esigenze ed osservazioni degli operatori e dei progressi scientifici e tecnici. Le check list modificate saranno approvate e validate dal Responsabile

dell'A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria che provvederà ad inviarle ai Servizi Medici e Veterinari delle AA.SS.LL.. Le check list riportano il numero e la data di revisione sul frontespizio.

Lo strumento per assegnare il punteggio per la classificazione delle imprese in base al rischio è un foglio di calcolo. Le check-list prevedono per ogni verifica una domanda a cui rispondere sì o no; prevedono inoltre le modalità di verifica; ad ogni risposta corrisponde un punteggio che sarà tanto più alto quanto questa più incide sul rischio; ciò significa, tra l'altro, che la stessa verifica e la stessa risposta può prevedere un punteggio diverso secondo se trattasi ad esempio di un esercizio di vendita o di un'impresa di produzione dove il rischio è, per assunto, maggiore. Il risultato numerico della check-list farà includere l'impresa in una delle classi di rischio contemplate nella successiva Sez. 2.1.2 e pertanto si potrà determinare la frequenza e la tipologia dei metodi e delle tecniche di controlli a farsi.

Le domande contenute nelle check list non prevedono solo la verifica della presenza o l'assenza di una non conformità; molte di esse sono indirizzate alla rilevazione di "fattori di rischio" non codificati in nessuna norma ma che possono incidere sul rischio alimentare dell'impresa valutanda.

Per ottimizzare il lavoro di verifica, le check list sono divise in capitoli.

Alla fine di ogni capitolo è prevista una casella dove rispondere alla domanda: "*Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +X, -X da scrivere nella casella a lato*". In tale casella potranno quindi essere riportate eventuali evidenze favorevoli o sfavorevoli non previste dalle verifiche comprese nel capitolo stesso. Tali evidenze, opportunamente descritte, devono essere tradotte anch'esse in un punteggio numerico rispettivamente negativo o positivo (calcolo algebrico) da riportare a lato, il quale pertanto rispettivamente diminuirà o aumenterà il punteggio totale della check list. Ad esempio tale possibilità può essere utilizzata per graduare il risultato numerico di una penalizzazione in base alla intensità della non conformità o del fattore di rischio effettivamente rilevato.

Nel caso un'impresa abbia più linee di attività nello stesso impianto (ad es. deposito + produzione), nell'ispezione con la tecnica della sorveglianza dovrà essere compilata prima la check list per l'attività prevalente, e poi le altre check relative alle altre attività svolte nell'impresa. In queste ultime però non dovranno essere compilate le sezioni riguardanti aspetti in comune già compilate nella check principale. A puro titolo d'esempio, se l'impresa è un esercizio di vendita con annesso laboratorio il quale usufruisce degli stessi servizi igienici e dello stesso personale, i capitoli relativi ai servizi igienici ed al personale dovranno essere compilati solo nella check list principale relativa agli esercizi di vendita; ovviamente il risultato numerico dei capitoli "servizi igienici" e "personale" della check list per laboratorio, dovrà risultare uguale a 0 (zero). Nel caso i locali siano distanti tra loro e pertanto solo funzionalmente annessi, il laboratorio (attività secondaria) dell'esempio precedente non avrà certamente gli stessi servizi igienici ma probabilmente lo stesso personale; in tal caso nella check list "laboratorio" dovrà essere compilata il capitolo relativo ai servizi igienici ma non quello relativo al personale.

In ogni caso il risultato numerico per verificare in quale categoria di rischio comprendere l'impresa, sarà dato sempre dalla somma dei risultati delle check list compilate.

Nel caso l'impresa abbia linee di attività completamente separate ed indipendenti (personale separato, stabilimenti in corpi separati, etc.), ci potranno essere tante assegnazioni di rischio quante saranno le attività effettuate.

In conformità con l'art. 3, punto 1, lettera b, del Reg. CE 882/04 e delle Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali di cui al Documento prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007, l'ultimo capitolo delle check list è dedicato ai dati storici dell'impresa i quali devono concorrere alla formazione del punteggio in base al quale l'impresa sia ricompresa in una categoria di rischio.

Poiché il sistema di categorizzazione è basato su un punteggio numerico, come dato storico si intende la somma dei punteggi delle non conformità riscontrate negli ultimi cinque anni durante tutte le ispezioni, gli audit ed i campionamenti, ad eccezione ovviamente del risultato delle check list utilizzate in tale periodo per l'ispezione con la tecnica della sorveglianza.

Il dato storico quindi è uno degli addendi che concorrono alla formazione del punteggio totale delle check list, ed incidono sulla formazione del punteggio totale delle check list compilate in sorveglianza per cinque anni. Il sistema computerizzato dell'O.R.S.A. permette di avere il dato storico sempre aggiornato. Esso inoltre automaticamente cancella i punteggi di non conformità di controlli effettuati oltre i cinque anni precedenti.

Durante ogni ispezione con la tecnica della sorveglianza verrà compilata una nuova scheda check list il cui risultato numerico confermerà la categoria di rischio precedente o potrà inserirla in una categoria diversa.

SEZ 2.1.2. - CATEGORIE DI RISCHIO

SEZ. 2.1.2.1. – IMPRESE CHE TRATTANO ALIMENTI PER USO UMANO IN FASE DIVERSA DALLA PRODUZIONE PRIMARIA

IMPRESA RISCHIO 1

Imprese che hanno ottenuto un punteggio fino a 150;

Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni quattro anni circa;

Sarà cura del personale ispettivo effettuare campioni di superficie se ritenuto utile.

IMPRESA RISCHIO 2

Imprese che hanno ottenuto un punteggio da 151 a 250;

Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni tre anni circa

Sarà cura del personale ispettivo effettuare campioni di superficie se ritenuto utile.

Inoltre:

- Se l'impresa è un macello o uno stabilimento di lavorazione della selvaggina, essa può essere autorizzato ad avvalersi di uno o più assistenti specializzati ufficiali per la visita ante mortem e per l'ispezione post mortem; tali assistenti potranno effettuare tali controlli anche in assenza del veterinario ufficiale secondo quanto previsto dal punto 2 del Cap. II, Sez. III, All. I del Reg. CE 854/04. Il veterinario ufficiale effettuerà comunque un'ispezione ogni due settimane per verificare il rispetto delle procedure da parte dell'impresa e degli assistenti specializzati; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata.
- Se l'impresa è un macello avicunicolo, oltre a quanto previsto alla frase precedente, essa può avvalersi di personale del macello stesso a svolgere la funzione di assistente specializzato ufficiale quando tali figure saranno previste a livello ministeriale.
- Se l'impresa è un laboratorio di sezionamento, un veterinario ufficiale sarà presente durante la lavorazione delle carni una volta ogni tre settimane; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata.
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalle precedenti, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1774/02, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;

- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 183/03, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;

IMPRESE RISCHIO 3

Imprese che hanno ottenuto un punteggio da 251 a 350;

Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni due anni circa

Sarà cura del personale ispettivo effettuare almeno ogni due anni campioni di superficie per la verifica delle procedure di sanificazione.

Inoltre:

- Se l'impresa è un macello o uno stabilimento di lavorazione della selvaggina, essa può essere autorizzato ad avvalersi di uno o più assistenti specializzati ufficiali per la visita ante mortem e per l'ispezione post mortem; tali assistenti potranno effettuare tali controlli anche in assenza del veterinario ufficiale secondo quanto previsto dal punto 2 del Cap. II, Sez. III, All. I del Reg. CE 854/04. Il veterinario ufficiale effettuerà comunque un'ispezione ogni settimana per verificare il rispetto delle procedure da parte dell'impresa e degli assistenti specializzati; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata.
- Se l'impresa è un macello avicunicolo, oltre a quanto previsto alla frase precedente, essa può avvalersi di personale del macello stesso a svolgere la funzione di assistente specializzato ufficiale quando tali figure saranno previste a livello ministeriale.
- Se l'impresa è un laboratorio di sezionamento, un veterinario ufficiale sarà presente durante la lavorazione delle carni una volta ogni due settimane; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata.
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalle precedenti, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1774/02, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 183/03, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;

IMPRESE RISCHIO 4

Imprese che hanno ottenuto un punteggio da 351 a 450;

Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni anno circa.

Sarà cura degli personale ispettivo effettuare:

- 1) campioni di superficie ogni anno per la verifica delle procedure di sanificazione
- 2) almeno un audit ogni tre anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP nel caso di imprese riconosciute).

Inoltre:

- Se l'impresa è un macello o uno stabilimento di lavorazione della selvaggina, essa può essere autorizzata ad avvalersi di uno o più assistenti specializzati ufficiali per la visita ante mortem e per l'ispezione post mortem solo se il veterinario ufficiale attesti che l'azienda tenta di porre in essere tutti i miglioramenti necessari per passare ad una

classificazione di rischio minore entro un periodo di due anni; in tal caso tali assistenti potranno effettuare i controlli anche in assenza del veterinario ufficiale secondo quanto previsto dal punto 2 del Cap. II, Sez. III, All. I del Reg. CE 854/04. Il veterinario ufficiale effettuerà comunque un'ispezione due volte la settimana per verificare il rispetto delle procedure da parte dell'impresa e degli assistenti specializzati; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata.

- Se l'azienda è un macello avicunicolo, oltre a quanto previsto alla frase precedente, essa non può avvalersi di personale del macello stesso a svolgere la funzione di assistente specializzato ufficiale.
- Se l'impresa è un laboratorio di sezionamento, un veterinario ufficiale sarà presente durante la lavorazione delle carni una volta ogni settimana; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata.
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalle precedenti, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni due settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1774/02, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni due settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 183/03, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni due settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;

IMPRESE RISCHIO 5

Imprese che hanno ottenuto un punteggio oltre 451;

Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni sei mesi circa

Sarà cura degli personale ispettivo effettuare:

- 1) campioni di superficie ogni sei mesi per la verifica delle procedure di sanificazione
- 2) un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP nel caso di imprese riconosciute).

Inoltre:

- Se l'impresa è un macello o uno stabilimento di lavorazione della selvaggina, essa non può avvalersi di assistenti specializzati ufficiali che effettuino, in assenza del veterinario ufficiale, la visita ante e post mortem. Gli assistenti, in relazione alla visita ante mortem, possono solo effettuare una prima osservazione degli animali e prestare assistenza in mansioni di carattere esclusivamente pratico;
- Se l'impresa è un laboratorio di sezionamento, un veterinario ufficiale sarà presente durante la lavorazione delle carni due volte la settimana; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalle precedenti, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni 7 giorni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1774/02, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni 7 giorni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;
- Se l'impresa è una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 183/03, un veterinario ufficiale effettuerà una ispezione almeno ogni 7 giorni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure; tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata;

Tenuto conto di quanto stabilito dalla Circolare Ministeriale n. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 sulla categorizzazione di rischio delle imprese registrate, è necessario stabilire un livello di rischio "ex ante" per alcune tipologie di tali imprese.

Tale livello di rischio sarà mantenuto fino all'esecuzione della prima ispezione con la tecnica della sorveglianza, durante la quale saranno utilizzate le check list dedicate; i risultati numerici di tali check list comporteranno l'attribuzione del livello di rischio. Da quel momento quella impresa sarà sottoposta ai controlli ufficiali previsti per una delle cinque categorie di rischio sopradescritte in cui è stata compresa.

Le tipologie di impresa registrate interessate a quanto sopra esplicitato sono le seguenti:

Imprese rischio I:

1. Esercizi di vicinato settore alimentare
2. Esercizi di somministrazione di tipo "B" e "C"
3. Laboratori artigianali (con o senza vendita) per la produzione di prodotti di rosticceria, pizzeria, prodotti da forno e similari
4. Altri tipi di laboratorio che producono solo prodotti alimentari stabilizzati che cioè abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche:
 - a) $A_w < 0,85$
 - b) $pH < 4,6$
 - c) essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato

Imprese rischio II:

1. Esercizi di somministrazione tipo "A"
2. Laboratori che producono prodotti alimentari che hanno caratteristiche non ricomprese nelle lettere a), b), c) del precedente punto 4
3. Medie e grandi strutture di vendita
4. Depositi all'ingrosso

Imprese rischio III:

1. Centri di preparazione pasti per la ristorazione collettiva (scolastica, penitenziaria, assistenziale, etc.)

E' da precisare che se un'impresa ha più linee di attività, la categoria "ex ante" sarà quella più a rischio.

Qualora si rendesse necessario a causa di:

- stati d'allarme rapido
- situazioni di emergenza
- coinvolgimento in piani di monitoraggio
- sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità
- verifiche sulle modalità di importazione degli alimenti
- qualsiasi altra motivata necessità

tutte le imprese possono essere sottoposti a controlli ufficiali aggiuntivi a quelli programmati in base alla categoria di rischio come innanzi elencati; tali controlli potranno riguardare uno o più aspetti della loro attività. Le non conformità rilevate durante tali controlli non programmati concorreranno al punteggio delle check-list utilizzate per la successiva ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza che assegna la categoria di rischio.

SEZ. 2.1.2.2. – IMPRESE CHE TRATTANO ALIMENTI PER USO UMANO NELLA FASE DI PRODUZIONE PRIMARIA

SEZ. 2.1.2.2.1. – CATEGORIE DI RISCHIO DELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE

AZIENDE RISCHIO 1Punteggio (P) $0 < P \leq 150$ Frequenza ispezioni
effettuate nell'ambito della
Sorveglianza

Ogni 4 anni circa

Campionamento

Almeno un campionamento ogni due anni : controlli analitici per valutare il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte previsti dal Reg. 853/2004

AZIENDE RISCHIO 2Punteggio (P) $151 < P \leq 250$ Frequenza ispezioni
effettuate nell'ambito della
Sorveglianza

Ogni 3 anni circa

Campionamento

Almeno un campionamento ogni anno : controlli analitici per valutare il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte previsti dal Reg. 853/2004

AZIENDE RISCHIO 3Punteggio (P) $251 < P < 350$ Frequenza ispezioni
effettuate nell'ambito della
SorveglianzaOgni 2 anni circa, con
almeno un Audit relativo
alla procedura in cui sono
state riscontrate maggiori
non conformitàCampionamentoAlmeno un campionamento ogni
anno : controlli analitici per valutare
il rispetto dei requisiti igienico
sanitari del latte previsti dal Reg.
853/2004**AZIENDE RISCHIO 4**Punteggio (P) $351 < P \leq 450$ Frequenza ispezioni
effettuate nell'ambito della
Sorveglianza

Ogni anno circa, con almeno un Audit relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità

Campionamento

Almeno un campionamento ogni sei mesi : controlli analitici per valutare il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte previsti dal Reg. 853/2004

AZIENDE RISCHIO 5Punteggio (P) $P \geq 451$ Frequenza ispezioni
effettuate nell'ambito della
Sorveglianza

Ogni anno circa, con almeno un Audit relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità

Campionamento

Almeno un campionamento ogni quattro mesi : controlli analitici per valutare il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte previsti dal Reg. 853/2004

SEZ. 2.1.2.2.2. – CATEGORIE DI RISCHIO DELLE IMPRESE PRODUTTRICI DI ANIMALI E/O DI ALTRI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DIVERSI DALLA SEZ. 2.1.2.2.1.

IMPRESE RISCHIO 1

Imprese che hanno ottenuto un punteggio fino a 150;
Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni quattro anni circa;

IMPRESE RISCHIO 2

Imprese che hanno ottenuto un punteggio da 151 a 250;
Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni tre anni circa

IMPRESE RISCHIO 3

Imprese che hanno ottenuto un punteggio da 251 a 350;
Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni due anni circa

IMPRESE RISCHIO 4

Imprese che hanno ottenuto un punteggio da 351 a 450;
Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni anno circa.
Sarà cura degli personale ispettivo effettuare almeno un audit ogni tre anni .

IMPRESE RISCHIO 5

Imprese che hanno ottenuto un punteggio oltre 451;
Frequenza delle ispezioni effettuate nell'ambito della sorveglianza per la categorizzazione del rischio: ogni sei mesi circa

- Sarà cura degli personale ispettivo effettuare almeno un audit ogni due anni

SEZ. 2.1.2.3. – CATEGORIE DI RISCHIO DELLE IMPRESE CHE TRASFORMANO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Le imprese che trattano Sottoprodotti di Origine Animale vengono categorizzate secondo quanto previsto da Delibera di recepimento delle indicazioni operative ministeriali, in via di approvazione.

SEZ 2.2. - AUDIT

Definizione di Audit: da UNI EN ISO 19011/2003:

“verifica ispettiva consistente in un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi. L'attività di audit oggetto del presente atto ha la finalità di valutare ai vari livelli, se le attività di prevenzione svolte nel campo della sicurezza alimentare e della sanità pubblica sono efficienti ed efficaci e conformi alla normativa vigente. Essa consiste quindi, in una verifica del sistema e non del prodotto. L'audit è un sistema di verifica che deve essere preavvisato all'organizzazione che sarà sottoposta a controllo.”

Definizione da Reg. CE 882/04:

“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.”

La legislazione comunitaria sottolinea sempre più la necessità che le Autorità incaricate dei controlli ufficiali adottino misure efficaci per garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, la salute ed il benessere degli animali, la sanità dei vegetali.

Con l'entrata in applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 ed 882/2004 e successive modifiche, costituenti il cosiddetto “pacchetto igiene”, viene confermato che le Autorità incaricate di effettuare i controlli ufficiali, oltre agli strumenti adottati finora, quali ispezioni e campionamenti, individuano sistemi per valutare l'efficacia e l'efficienza delle procedure messe in atto sia dagli operatori del settore alimentare che dagli addetti al controllo ufficiale. La garanzia sanitaria non è, quindi, verificabile solo in via preventiva (la vecchia fase autorizzativa) o a posteriori sul prodotto finale del processo, ma attraverso l'audit, inteso come sistema di controllo per la valutazione delle procedure.

L'audit è una tecnica di controllo ufficiale che si attua previo preavviso degli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi o delle Autorità da sottoporre ad audit, per accertare se le attività svolte ed i risultati conseguiti siano conformi alle disposizioni previste, se le disposizioni siano applicate in modo appropriato e idonee a raggiungere gli obiettivi prestabiliti.

Attraverso le ispezioni e le verifiche è possibile valutare la conformità del prodotto finale del processo ai requisiti prescritti dalla legislazione, mentre attraverso l'audit si valutano le procedure messe in atto per ottenere il prodotto.

La differenza sostanziale dei diversi tipi di controllo sta quindi nell'oggetto dell'esame: per i primi è il prodotto finale di un processo, per l'audit sono i sistemi messi in atto per la sua realizzazione.

Per questo motivo l'ispezione è un accertamento che viene effettuato senza preavviso, con l'intento di rilevare il prodotto non conforme, mentre l'audit è una verifica che si effettua con preavviso per rilevare eventuali non conformità nelle procedure.

La verifica dell'accreditamento secondo la norma ISO di un organizzazione viene effettuata proprio utilizzando l'audit.

L'audit deve consentire di verificare che il personale incaricato osservi le istruzioni e le linee guida ricevute a tutela della salute pubblica, e che le misure prese siano efficaci.

Alla conclusione dell'audit viene redatto un rapporto finale che mette in evidenza eventuali non conformità rilevate, a cui seguiranno le prescrizioni relative alla loro risoluzione da osservare entro un tempo definito a seconda del rischio valutato, e che non escludono, nel caso fosse necessario, anche provvedimenti sanzionatori e/o restrittivi.

A seguito delle non conformità rilevate, l'organizzazione presenterà un piano di intervento che contempla gli interventi correttivi e preventivi con scadenze precise e priorità stabilite in funzione del rischio.

L'organismo che effettua il processo di audit deve garantire che i piani di intervento adottati dall'organizzazione oggetto dell'audit siano portati a termine con efficacia e in tempi rapidi.

Sez 2.2.1. - PROGRAMMA DI AUDIT

Il programma di audit consiste in una serie di audit pianificati in un arco di tempo definito ed orientati per raggiungere gli obiettivi preposti. Esso comprende tutte le attività necessarie per pianificare, organizzare ed eseguire gli audit. Il programma di audit deve garantire la copertura adeguata di tutti i campi relativi alla sicurezza degli alimenti, dei mangimi, della salute e del benessere degli animali, della sanità dei vegetali, con una frequenza appropriata ai rischi, per un periodo non superiore al presente piano regionale integrato.

Il programma di audit deve essere periodicamente sottoposto a verifica per assicurare che tutti gli obiettivi siano raggiunti e per identificare opportunità di miglioramento.

Il responsabile del programma di audit effettuato dai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario verso i Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. Regionali è il Dirigente del rispettivo Settore Regionale.

Il responsabile del programma di audit effettuato dal Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. sull'operatore del settore alimentare o mangimistico o dei sottoprodotti o della produzione primaria, è il direttore del Servizio competente sull'attività da sottoporre ad audit.

Il responsabile del programma di audit interno dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario Regionali e dei Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. della regione è rispettivamente, il Dirigente del Settore o il Direttore del Servizio competente dell'A.S.L., oppure, un dirigente da essi delegato.

Il responsabile del programma definisce il programma di audit stabilendo:

- a) gli obiettivi;
- b) le responsabilità e le risorse necessarie per l'attuazione del programma;
- c) le procedure e la tempistica di attuazione del programma.

Il responsabile del programma di audit affida le responsabilità della pianificazione degli audit ad uno o più Dirigenti dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinaria regionali o del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL secondo le proprie competenze, con risorse che saranno stabilite di volta in volta per ciascun audit.

Il Responsabile del programma di audit assicura che siano conservate le registrazioni del programma e periodicamente lo riesamina per migliorarlo.

Le procedure per stabilire il programma di audit da adottare, terranno conto:

- della presunta possibilità dell'esecuzione di audit;
- della conservazione delle registrazioni di audit già conclusi (ad esempio piani, rapporti conclusivi, rapporti di azioni correttive);
- dell'efficacia di precedenti programmi di audit;

L'attuazione del programma di audit deve comprendere:

- a) la presentazione del programma stesso alla Dirigenza rispettivamente dei Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria o del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della AA.SS.LL, interessata o comunque coinvolta dall'attuazione dell'audit;
- b) la fornitura delle risorse necessarie;
- c) la garanzia che gli audit siano effettuati secondo il programma prestabilito;
- d) la garanzia che siano tenute sotto controllo le registrazioni del piano di audit;
- e) la garanzia che siano attuate tutte le azioni successive all'audit;
- f) la garanzia che il programma sia riesaminato periodicamente ad intervalli appropriati per valutare se gli obiettivi sono stati raggiunti e per identificare opportunità di miglioramento.

Il programma di audit è riesaminato dal responsabile del programma di audit ad intervalli appropriati per valutare se gli obiettivi dell'audit sono stati raggiunti e per individuare eventuali opportunità di miglioramento.

Sez 2.2.2. - INTENSITA' DEGLI AUDIT

L'intensità dell'audit è determinata da tre fattori variabili quali la frequenza, il campo e il tempo necessario alla sua effettuazione.

La frequenza è in stretta correlazione con:

- 1) la categoria di rischio dell'impresa
- 2) obiettivi propri del Ministero della Salute;
- 3) obiettivi propri della programmazione dei Settori Assistenza Sanitaria e/o Veterinario della Regione Campania;
- 4) obiettivi propri delle singole programmazioni dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.;

I punti 3 e 4 prevedono la predisposizione di un programma di audit che consiste in una serie di audit da svolgere nella vigenza del presente piano regionale integrato, ed orientati in modo da raggiungere gli obiettivi preposti. Esso deve comprendere tutte le attività necessarie per pianificare, organizzare ed eseguire gli audit.

Il campo o estensione dell' audit è l'insieme di:

- 1) localizzazione fisica dove verrà effettuato l'audit
- 2) l'attività, i processi, il/i settori produttivi prescelti per l'effettuazione dell'audit

Il tempo necessario per la conduzione dell'audit deve essere previsto in sede di pianificazione; se si rendesse necessaria la sua estensione per il rilevamento di non conformità e/o difficoltà tecniche e/o maggiore approfondimento dello studio e applicazione delle procedure, le cause dovranno essere riportate sul rapporto finale.

Sez 2.2.2. - PIANIFICAZIONE DELL'AUDIT

Per pianificazione di un audit si intende la descrizione delle attività e delle disposizioni per la conduzione di un singolo audit.

Il responsabile del piano di audit dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali che ha come campo il Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. è un dirigente di Servizio, nominato dal Dirigente del Settore.

Il responsabile del piano di audit effettuato dal Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. sull'operatore del settore alimentare o mangimistico o dei sottoprodotti o della produzione primaria è un dirigente Medico o Veterinario incaricato dal Direttore del Servizio competente sull'attività da sottoporre ad audit.

Il responsabile del piano di audit interno dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali e del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. è rispettivamente un dirigente di Servizio incaricato dal dirigente del Settore o un dirigente Medico e/o Veterinario incaricato dal direttore del Servizio competente. Il dirigente del Settore Regionale e il direttore del Servizio ASL non possono ricoprire l'incarico di responsabile del piano di audit interno

Il responsabile del piano verifica la fattibilità dell'audit sulla scorta di:

- a) informazioni appropriate utili alla pianificazione dello stesso;
- b) adeguata collaborazione da parte dell'organizzazione che dovrà subire l'audit;
- c) tempo e risorse necessarie.

Il responsabile della pianificazione di un audit deve stabilire o tenere in conto di:

- 1) gli obiettivi che si intendono raggiungere. L'obiettivo è lo scopo per cui è condotto l'audit. Esso definisce ciò che deve essere portato a termine dall'audit, e deve comprendere almeno:
 - a) la verifica della capacità dell'organizzazione di assicurare la conformità ai criteri scelti;
 - b) la valutazione dell'efficacia dei sistemi messi in atto dall'organizzazione per il raggiungimento degli obiettivi;

- c) identificazione delle potenziali aree di miglioramento dei sistemi messi in atto dall'organizzazione stessa.
- 2) i criteri che sono presi come riferimento. I criteri dell'audit sono le norme igienico sanitarie, le procedure o i requisiti di riferimento (Regolamenti, Leggi, Circolari, procedure, etc.) rispetto ai quali si devono rilevare le conformità;
- 3) l'identificazione del campo. Il campo è l'oggetto dell'audit; esso pertanto è rappresentato da una parte o dall'intera impresa del settore alimentare, mangimistico, dei S.O.A. , di produzione primaria oppure da una parte o l'intera organizzazione dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. o dei Settori Assistenza Sanitaria e/o Veterinario della Regione Campania sottoposte ad audit. Il campo comprende anche la localizzazione fisica dove verrà effettuato l'audit.
- 4) il ruolo e funzioni dei componenti del gruppo di audit. Il gruppo di audit è costituito dagli auditors che svolgeranno l'attività di audit. E' compito del responsabile del piano dell'audit costituire tale gruppo. Esso deve essere composto da almeno due auditors, tra cui il responsabile, e può essere supportato da esperti tecnici esterni. Del gruppo di audit possono far parte auditors in addestramento che non possono operare, ma che possono fornire un supporto alle attività del gruppo su indicazione del responsabile del piano. Gli auditors devono possedere come riferimento i seguenti principi fondamentali per assicurare l'imparzialità e l'uniformità:
- a) comportamento etico;
 - b) presentazione imparziale con obbligo di riportare fedelmente e con precisione quanto risulta dall'audit;
 - c) adeguata professionalità;
 - d) indipendenza dall'attività che è oggetto dell'audit;
 - e) approccio basato sull'evidenza, in quanto metodo razionale per giungere a conclusioni affidabili e ripetibili.

L'organizzazione oggetto dell'audit può richiedere la sostituzione di qualche componente del gruppo di audit qualora vi fossero motivazioni ragionevoli basate su difetti dei principi sui quali si deve attenere l'auditor, come precedentemente elencati. Tali motivazioni sono formalmente comunicate al responsabile del programma ed al responsabile del piano che ne verificano la effettiva sussistenza, ed a cui compete la risoluzione del problema, possibilmente in accordo con l'organizzazione stessa. Di tanto dovrà essere effettuata registrazione, riportata sul rapporto conclusivo dell'audit.

Allo svolgimento degli audit effettuati nelle imprese riconosciute ai sensi del Reg CE 853/04, deve di norma presenziare il medico veterinario ufficiale o comunque quello che più frequentemente effettua i controlli ufficiali in tale azienda. Tale figura sarà d'ausilio per il gruppo di auditor che potrà pertanto intervistarlo o richiederli chiarimenti sulle procedure adottate dall'impresa.

- 5) la presenza di eventuali guide ed osservatori durante lo svolgimento dell'audit e loro funzioni.

Il responsabile del gruppo, al fine di agevolare la conduzione dell'audit, pone in essere le seguenti azioni:

- A. prende contatto con l'organizzazione oggetto dell'audit con lo scopo di esporre in sintesi l'audit che verrà condotto; tale preavviso deve essere comprovato da apposita relata di notifica.
- B. prepara i documenti di lavoro necessari tra le quali check-list , liste di controllo, moduli per reportistica, ecc. Le check list sono un elenco di domande direttamente connesse agli obiettivi ed ai criteri dell'audit. Esse saranno preparate in modo da ottenere risposte complete, esaurienti ed attendibili e costituiscono il riferimento costante per la redazione del rapporto conclusivo. Ogni domanda deve trovare il corrispettivo in una prescrizione applicabile, al fine di poterne formalizzare i rilievi. La stessa domanda può

essere rivolta a più persone per valutare la rispondenza alla verità delle risposte già ottenute. La sequenza delle domande della check list deve essere logica, con l'obiettivo di raggiungere il grado di approfondimento desiderato. La check list può essere modificata sul campo nel corso dell'audit qualora fosse ritenuto necessario ed utile per il raggiungimento dell'obiettivo preposto.

- C. predisporre la strumentazione utilizzabile (termometri, pHmetri, ecc.).
- D. individua, in accordo con la direzione dell'organizzazione da sottoporre ad audit, il rappresentante di quest'ultima per l'assistenza e collaborazione durante lo svolgimento dell'audit.
- E. stabilisce le modalità e tempistica che si intendono adottare;
- F. predisporre tutto quanto è necessario per l'esecuzione dell'audit, ivi comprese le regole ed i dispositivi di sicurezza applicabili sul posto
- G. se ritenuto necessario, effettua una visita preliminare sul posto per avere una visione complessiva delle informazioni disponibili.
- H. provvede ad informare il veterinario ufficiale se trattasi di impresa riconosciuta.
- I. cura l'acquisizione e l'esame preliminare della documentazione relativa all'organizzazione oggetto dell'audit, ivi compresi eventuali rapporti conclusivi di audit effettuati o subiti in precedenza dall'organizzazione stessa; tale documentazione deve essere esaminata prima dello svolgimento dell'audit per determinare la conformità del sistema e per ottenere elementi utili per lo svolgimento dell'audit. Qualora la documentazione risultasse inadeguata, il responsabile del piano di audit ne informa l'organizzazione oggetto dell'audit chiedendone eventuali integrazioni, e decide se continuare o sospendere l'audit fino alla risoluzione del problema. In caso di sospensione sarà concessa all'organizzazione un congruo periodo di tempo per adeguare la documentazione. In caso di mancanza di riscontro da parte dell'organizzazione il responsabile del programma di audit, informato dal responsabile del piano, prende le misure ritenute opportune per il raggiungimento degli obiettivi del programma. In sede di pianificazione di un audit in una impresa alimentare, il gruppo di audit dovrà pertanto acquisire ed esaminare, secondo necessità:
 - ✓ i piani di autocontrollo
 - ✓ le procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), o di buone prassi igieniche (GHP), o di corrette prassi agricole o di HACCP
 - ✓ la documentazione inerente le strutture e le attrezzature oggetto di audit (autorizzazioni, planimetrie, relazioni tecniche, ecc.);
 - ✓ la documentazione inerente il tipo di processi condotti, i prodotti elaborati, la dimensione della produzione, il mercato servito, ecc.;
 - ✓ la documentazione relativa agli esiti dei precedenti controlli in relazione, in particolare, al rispetto da parte dell'operatore della legislazione alimentare;
 - ✓ la documentazione relativa ai sistemi di gestione attuati dagli operatori del settore alimentare al fine di ottemperare ai requisiti della normativa in materia di sicurezza alimentare (manuale di autocontrollo)
 - ✓ ogni altra documentazione ritenuta utile.

Sez. 2.2.3. - SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT

Il gruppo di audit tiene una riunione di apertura con la direzione dell'organizzazione da sottoporre ad audit e, se necessario o opportuno, con il responsabile individuato in propria rappresentanza.

Nel corso della riunione il Responsabile del Gruppo di audit:

- a. presenta i componenti del Gruppo;
- b. espone gli obiettivi dell'audit

- c. specifica il campo dell'audit
- d. cita le norme di riferimento (criteri);
- f. fornisce informazioni sulle modalità di conduzione dell'audit (per es. suddivisione dei ruoli all'interno del gruppo di audit, attività che si intendono svolgere, attività o processi che si intende chiedere che vengano svolti, tempi previsti per lo svolgimento, etc.);
- g. richiede la piena collaborazione da parte della ditta;
- h. assicura il rispetto della riservatezza in merito alle evidenze, risultanze e conclusioni dell'audit;
- i. chiede se vi siano particolari procedure da osservare per garantire la sicurezza dei componenti del gruppo di audit nel corso della visita agli impianti;
- j. definisce, se del caso, l'esclusione da quanto precedentemente pianificato e ne specifica la relativa motivazione;
- k. chiede ai rappresentanti della ditta oggetto di audit se ci siano eventuali domande da porre.

Durante la riunione di apertura l'organizzazione da sottoporre ad audit deve confermare la disponibilità di risorse necessarie allo svolgimento dell'audit.

Eventuali obiezioni da parte dell'organizzazione sul piano presentato devono essere risolte con il responsabile del piano e, se del caso, con il responsabile del programma di audit. Eventuali revisioni che ne dovessero seguire devono essere concordate tra le parti e registrate prima di avviare l'audit.

Negli audit interni la riunione di apertura può consistere semplicemente in una comunicazione che sta per essere eseguito un audit e l'esposizione della sua natura.

I risultati, le attività e le osservazioni emerse nell'ambito della riunione di apertura devono essere riportati nel rapporto finale.

Nel caso in cui sia necessario o opportuno procedere all'audit solo di alcuni processi o attività, documenti, registrazioni come nel caso di impianti molto grandi, di processi che si svolgono in più giorni, di documentazioni particolarmente ricche o complesse, i criteri che hanno determinato tale selezione devono essere descritti nel rapporto di audit.

Il gruppo di audit dovrà procedere alla raccolta delle evidenze necessarie a permettere l'espressione delle conclusioni dell'audit sulla base di un giudizio professionalmente fondato.

Le evidenze consistono in ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta e che sia attinente l'oggetto e i criteri dell'audit.

Utilizzando come guida le check list precedentemente predisposte, le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:

- ❖ Osservazione diretta delle attività in svolgimento, del personale, degli ambienti, degli impianti, delle attrezzature delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti;
- ❖ Interviste agli operatori con richiesta di spiegazioni inerenti l'attività svolta e verifica della conoscenza delle azioni da intraprendere;
- ❖ Esame di documenti e registrazioni anche informatiche
- ❖ Misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dall'organizzazione oggetto dell'audit (misurazione delle temperature, misurazione del pH, pesature, ecc.).

E' a discrezione dell'auditor la possibilità di modificare l'intensità dell'audit nel corso dello stasso qualora fosse ritenuto necessario ed utile per il raggiungimento dell'obiettivo preposto.

Durante lo svolgimento dell'audit è importante identificare le debolezze dell'organizzazione, piuttosto che del singolo operatore.

Le informazioni assunte devono essere registrate sulle check list o sui modelli di registrazione precedentemente predisposti.

Per quanto riguarda l'esame di registrazioni esso deve riguardare le documentazioni relative ad un congruo periodo di tempo, non essendo sufficiente prendere visione delle registrazioni di una singola giornata.

Le evidenze relative alle attività, agli ambienti, agli impianti alle attrezzature e agli altri aspetti ispezionati, alle persone intervistate, ai documenti ed alle registrazioni esaminati, agli strumenti di

misurazione impiegati, devono venire riportati nel rapporto finale anche tramite rimando ad allegati strumenti di registrazione specifici (es. liste di controllo strutturate, rapporti di prove svolte sul campo, prove di rintracciamento prodotti, ecc.).

Nel caso degli strumenti soggetti a taratura periodica, è necessario riportare anche gli estremi della taratura specificandone l'intervallo e il periodo di validità.

Quando l'orario di raccolta di un'evidenza può influire sulla sua valutazione, è indispensabile che nel rapporto finale venga riportato il momento esatto della rilevazione.

Nel caso in cui le evidenze dell'audit dovessero indicare che gli obiettivi sono irraggiungibili, il responsabile del piano lo comunica all'organizzazione ed al responsabile del programma per le conseguenti azioni appropriate, che possono essere rappresentate da modifiche del piano, del campo, degli obiettivi fino all'interruzione dell'audit.

Quando il caso lo richieda, il gruppo di audit può integrare le evidenze effettuando anche campionamenti per analisi.

Le evidenze possono essere raccolte direttamente "in campo" o mediante verifica documentale o con entrambe le modalità.

Per quanto riguarda gli audit nelle imprese, le modalità operative di conduzione dell'audit "in campo" sono sostanzialmente quelle dell'ispezione classica definita dall'art. 2 del Regolamento CE/882/2004. L'audit documentale consiste invece in una valutazione dei documenti e delle registrazioni e si può svolgere anche lontano dai reparti produttivi. Quando l'audit "documentale" segue l'audit in campo, esso prende le mosse, di norma, dalle evidenze raccolte nel corso dell'ispezione in campo. A titolo di esempio, se nel corso dell'ispezione sono state raccolte evidenze che depongono per una inadeguata applicazione delle procedure di pulizia e disinfezione, si dovrà prendere in esame queste procedure e le pertinenti registrazioni al fine valutarne la completezza, l'adeguatezza e l'effettiva applicazione al fine del raggiungimento degli obiettivi della "legge alimentare". L'eventuale riscontro nel corso dell'audit di evidenze che indicano un rischio immediato e significativo per la salute pubblica, o gravi carenze sulla salute e benessere animale deve essere immediatamente notificato all'organizzazione. In tali eventualità saranno applicati i relativi provvedimenti amministrativi o penali previsti dalla normativa vigente.

Sez. 2.2.4. - CONCLUSIONE DELL'AUDIT

Di norma l'elaborazione delle risultanze deve avvenire al termine del controllo.

Il gruppo di audit conclusa l'attività sul campo, riesamina le risultanze, concorda le conclusioni dell'audit, prepara eventuali raccomandazioni e discute eventuali azioni successive da intraprendere (follow up delle non conformità). Le risultanze delle evidenze emerse dall'audit sono valutate dal gruppo di audit in funzione della conformità o meno ai criteri considerati.

Le risultanze e le conclusioni dell'audit devono essere presentate e discusse in una riunione finale con l'organizzazione oggetto dell'audit. Nel corso di tale riunione, al fine di rimuovere le non conformità accertate, le risultanze e le conclusioni dell'audit vengono comunicate a tale organizzazione per essere pienamente comprese e, se possibile, condivise. Eventuali divergenze di opinione sulle evidenze e/o risultanze dell'audit, devono essere registrate.

Nel corso della riunione di chiusura, il responsabile del piano stabilisce o, se possibile, concorda, il periodo di tempo entro il quale devono essere attuate eventuali azioni correttive o preventive. Si precisa che, oltre all'evidenziazione di non conformità, è precipuo compito degli auditors effettuare l'analisi del rischio, mentre la responsabilità dell'individuazione e attuazione delle azioni correttive è sempre e comunque compito dell'organizzazione oggetto dell'audit.

Di tale riunione, ove ritenuto opportuno o necessario, deve essere registrato verbale.

Negli audit interni la riunione di chiusura può anche consistere in una semplice comunicazione delle risultanze e delle conclusioni dell'audit.

Se le conclusioni dell'audit indicano l'esigenza di azioni preventive, sarà l'organizzazione oggetto dell'audit a stabilirne la tempistica ed a comunicarla al responsabile del piano, il quale,

qualora lo dovesse ritenere necessario, può prescrivere tempistiche diverse da quelle previste dall'organizzazione stessa.

Sez 2.2.5. - REDAZIONE DEL RAPPORTO FINALE

Il gruppo di audit prepara il rapporto conclusivo dell'audit, che deve fornire una concisa ed esauriente registrazione dell'audit, comprensiva:

- a) degli obiettivi;
- b) dei criteri;
- c) del campo dell'audit;
- d) dell'identificazione dei soggetti coinvolti ivi compresi i nominativi degli auditors e dei rappresentanti dell'organizzazione sottoposta ad audit;
- e) dei tempi e luoghi nei quali si è svolto;
- f) della sintesi del processo di audit comprensiva delle modalità di conduzione dell'audit;
- g) di eventuali divergenze non risolte con la direzione dell'organizzazione e/o con il proprio rappresentante;
- h) dell'elenco delle non conformità rilevate;
- i) dell'analisi del rischio legato alla presenza di tali non conformità
- j) del punteggio numerico di rischio delle non conformità distinte a secondo della loro gravità in
 1. formali (1 punto)
 2. significative (7 punti)
 3. gravi (25 punti)

come riportato nel successivo capitolo "non conformità". Tale punteggio farà parte del dato storico per i cinque anni successivi alla data di conclusione dell'audit contabilizzato nelle future check-list redatte nella fase di sorveglianza utilizzate per l'inclusione dell'impresa in una delle categorie di rischio.

- k) delle conclusioni dell'audit
- l) dell'indicazione del periodo di tempo entro il quale devono essere attuate eventuali azioni correttive o preventive
- m) del giudizio complessivo sul grado di conformità ai criteri dell'audit.
- n) dell'eventuale verbale di chiusura dell'audit
- o) delle firme degli auditors e del rappresentante dell'organizzazione;

L'audit è ultimato allorché sono completate tutte le attività previste dal piano ed emesso il giudizio complessivo sul grado di conformità ed efficacia del sistema esaminato.

Il rapporto dell'audit è consegnato entro il periodo di tempo concordato al responsabile del programma di audit, il quale lo trasmette, notificandolo, alla direzione dell'organizzazione sottoposta ad audit.

Nel caso in cui il rapporto finale di ispezione non implichi l'adozione di alcuna azione correttiva e/o preventiva, l'iter dell'audit si considera concluso con l'invio del rapporto ai soggetti interessati

Nel caso in cui siano state rilevate non conformità, la risoluzione delle stesse dovrà essere verificata al termine del periodo concesso da apposita ispezione tesa a valutare l'effettiva attuazione delle azioni correttive e la loro efficacia.

Per la verifica di azioni correttive particolarmente complesse, potrà essere previsto anche un ulteriore apposito audit.

Tutte le non conformità evidenziate nel corso dell'audit devono essere registrate dal responsabile del programma per l'eventuale rimodulazione del campo dei criteri e degli obiettivi del programma stesso.

SEZ 2.2.6. - AUDIT INTERNI EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL. O DAI SETTORI VETERINARIO E ASSISTENZA SANITARIA DELLA REGIONE

In questo tipo di audit, i Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali e dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. attuano un audit su loro stesse sezioni o sulla loro intera struttura, che ne costituisce pertanto l'oggetto (campo) sottoposto a verifica.

Obiettivo del programma di audit interno dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali e dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. è la verifica delle procedure interne per valutarne l'efficienza e l'efficacia.

Nell'ambito di tali audit possono entrare nel campo il controllo delle procedure adottate da imprese del settore alimentare, mangimistico, dei S.O.A. , di produzione primaria.

SEZ 2.2.7. - AUDIT EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL. SULLE IMPRESE

In questo tipo di audit, l'organizzazione oggetto dell'audit è un'impresa del settore alimentare o mangimistico o dei sottoprodotti o della produzione primaria.

L'audit è lo strumento privilegiato con il quale si valutano le procedure attuate da tali tipi d'impresa. Esso pertanto può essere considerato anche la principale tecnica con la quale i Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. valutano il raggiungimento degli obiettivi partendo dalle scelte attuate dall'operatore del settore alimentare (O.S.A.) o dall'operatore del settore mangimistico (O.S.M.) o dall'operatore del settore dei sottoprodotti o dall'operatore del settore primario.

Gli obiettivi del programma di audit del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Campania sono stabiliti in funzione di:

- a) dati sulle attività presenti sul territorio di competenza e loro distribuzione settoriale;
- b) presenza di concentrazione di particolari settori produttivi e/o commerciali;
- c) natura del territorio;
- d) dati sugli stati di allerta;
- e) numero di stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/04, del Reg. 183/05, del Reg. 1774/02;
- f) numero di imprese registrate
- g) particolari piani e programmi Comunitari e Nazionali;
- h) attività svolte prevalentemente sul territorio;
- i) particolari piani e programmi Comunitari, Nazionali e Regionali;
- j) strategie individuate dal Servizio Medico e/o Veterinario Dipartimentale dell'A.S.L.;
- k) particolari problematiche emergenti.

In particolare tali audit vengono effettuati nei seguenti casi:

- ❖ quando la categorizzazione di rischio dell'impresa prevede la loro effettuazione (categorie 4 e 5)
- ❖ su disposizione ministeriale quando, in base ad una analisi del rischio, esso intenda rivolgere l'attenzione su un particolare settore produttivo
- ❖ su disposizione dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania quando, in base ad una analisi del rischio, essi intendano rivolgere l'attenzione su un particolare settore produttivo
- ❖ quando gli stessi Servizi, in base ad una analisi locale del rischio, intendano rivolgere l'attenzione su un particolare settore produttivo
- ❖ nel caso che le rilevazioni di non conformità ne suggeriscano l'esecuzione
- ❖ su sospetto degli organi deputati al controllo ufficiale dell'esistenza di comportamenti, non rilevati dall'operatore, che possono aumentare il rischio

Il responsabile dei Servizi Medici o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. procede alla nomina del responsabile del gruppo di audit scegliendo un medico o un medico veterinario di norma proveniente da una U.O. diversa da quella territorialmente o funzionalmente incaricata dei controlli ufficiali nell'impresa oggetto dell'audit. Ciò al fine di promuovere uno scambio continuo di nozioni tecniche, per uniformare il giudizio dei controllori e per assicurare la dovuta imparzialità. Il responsabile del gruppo viene scelto in base alla competenza specifica nella materia oggetto dell'audit e/o nel settore produttivo dell'impresa oggetto di audit.

Nel caso l'attività di tali impresa coinvolga sia i Servizi Medici che Veterinari, l'audit può essere svolto congiuntamente e valere per entrambi come dato statistico.

Il Reg. CE/854/2004, all'articolo 4, esplicitamente elenca tra i controlli ufficiali da condurre presso gli stabilimenti di prodotti di origine animale gli:

- ❖ audit di buone prassi igieniche
- ❖ audit delle procedure basate su HACCP
- ❖ qualsiasi compito di audit specificato negli allegati al regolamento in argomento.

Per analogia, i sopraelencati tipi di audit possono essere effettuati in tutte le imprese del settore alimentare o mangimistico o dei sottoprodotti o della produzione primaria per quanto applicabili.

Gli audit delle buone prassi igieniche (o delle corrette prassi agricole nel caso di produzione primaria) devono verificare il costante rispetto delle procedure da parte degli operatori per quanto riguarda:

- a) i controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) il controllo del benessere animale
- c) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- d) l'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- e) l'igiene del personale;
- f) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- g) la lotta contro i parassiti;
- h) la qualità delle acque;
- i) qualsiasi operazione relativa ai sottoprodotti di origine animale
- j) qualsiasi operazione relativa ai materiali specifici a rischio
- k) qualsiasi operazione relativa ai mangimi
- l) qualsiasi operazione relativa ai vegetali ed alla loro coltivazione

Gli audit delle procedure basate sull'HACCP devono verificare che gli operatori applichino dette procedure in maniera corretta e permanente. In particolare, gli auditors verificheranno:

- a) se l'O.S.A. abbia effettuato una corretta analisi del rischio
- b) se siano stati identificati i punti critici relativi all'attività svolta
- c) se l'O.S.A. abbia posto in atto le procedure per il controllo di tali punti critici
- d) se le procedure di controllo dei punti critici siano adeguati allo scopo e siano attuati in maniera efficace
- e) che l'O.S.A. sia in grado di dimostrare con opportune registrazioni l'effettuazione di tali controlli
- f) che le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria
- g) che le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti alimentari siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite o altri pericoli chimici
- h) che le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti alimentari non presentino pericoli fisici quali corpi estranei

Per analogia lo stesso criterio sarà usato per gli audit effettuati negli altri tipi di imprese.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore utilizzi procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l'audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

L'audit può riguardare tutte le procedure attuate nell'impresa o solo alcune parti o aspetti specifici di esse.

Sez 2.2.8. - AUDIT EFFETTUATI SULLE AA.SS.LL. DAI SETTORI ASSISTENZA SANITARIA E VETERINARIO DELLA REGIONE CAMPANIA

In questo tipo di audit, l'organizzazione oggetto dell'audit è il Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. sottoposta a verifica attraverso l'attività di audit.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania per l'effettuazione di tali audit si avvalgono del N.U.R.E.C.U..

Tali audit hanno l'obiettivo di:

- a) verificare l'efficienza della struttura organizzativa dei Servizi, ivi compreso le procedure di aggiornamento del personale
- b) verificare il grado di recepimento e di attuazione delle direttive regionali in materia di sicurezza alimentare
- c) verificare le procedure adottate in relazione ai controlli ufficiali a farsi nell'ambito della sicurezza alimentare
- d) verificare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali effettuati dagli organi territoriali

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania possono allargare il campo dell'audit includendo le imprese nel controllo ufficiale. Tali audit hanno l'obiettivo di:

- a) verificare a campione il grado di rispondenza delle imprese alimentari e dei mangimi alle norme sulla sicurezza alimentare;
- b) verificare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali effettuati dagli organi territoriali
- c) verificare l'efficacia delle direttive regionali in materia di sicurezza alimentare
- d) verificare il grado di attuazione di tali direttive
- e) assicurare un maggior controllo su determinati settori produttivi che, in seguito ad una analisi del rischio, hanno rilevato la maggior presenza di "non conformità"

Gli obiettivi del programma di audit dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali verso i Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. della regione sono stabiliti in funzione di:

- a) numero e tipo di organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali;
- b) dati sulle attività produttive presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali e loro distribuzione per settore produttivo;
- c) concentrazione di imprese inserite in categorie ad alto rischio
- d) natura del territorio delle Aziende Sanitarie Locali;
- e) dati sull'attività di controllo delle Aziende Sanitarie Locali;
- f) dati sugli stati di allerta;
- g) numero di stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg 853/04, del Reg. 183/05, del Reg. 1774/02;
- h) attività svolte prevalentemente sul territorio;
- i) strategie individuate dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria Regionale;
- j) particolari problematiche emergenti.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania possono stabilire di privilegiare l'audit di determinati processi o procedure in funzione di particolari esigenze regionali.

Nel triennio 2008-2010 i Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione effettueranno ognuno almeno due audit/anno presso i Servizi delle AA.SS.LL. Nel caso l'attività di tali impresa coinvolga i due Settori, l'audit può essere svolto congiuntamente e valere per entrambi come dato statistico.

I responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e/o Veterinario della Regione Campania comunicano al Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L. di competenza la volontà di effettuare l'audit, indicando il componente del nucleo nominato quale responsabile del gruppo di audit.

Il responsabile del gruppo di audit avrà l'obbligo di procedere alla pianificazione dell'audit.

SEZ 2.3. - MONITORAGGIO

Ai sensi del Reg.CE 882/04 per monitoraggio si intende *“la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali”*.

Esso fa parte delle metodiche e tecniche di controllo ufficiale ed è effettuato secondo piani di monitoraggio.

I piani di monitoraggio sono di tre livelli:

- ❖ quelli organizzati a livello ministeriale (Piano Nazionale Integrato) ed attuati a livello regionale dalle organizzazioni territoriali deputate all'espletamento dei controlli ufficiali (Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L.)
- ❖ quelli organizzati a livello regionale (Piano Regionale Integrato) dai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania secondo specifica competenza, ed attuati dalle organizzazioni territoriali deputate all'espletamento dei controlli ufficiali (Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L.)
- ❖ quelli organizzati ed attuati a livello locale dalle AA.SS.LL. responsabili dell'espletamento dei controlli ufficiali (Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L.) in occasione di eventi non programmabili e comunque preventivamente validati dal livello regionale

I piani di monitoraggio sono organizzati quando l'analisi del rischio, nazionale, regionale o locale, rileva la necessità o l'opportunità di avere un controllo sistematico della conformità di un aspetto qualsiasi relativo alla sicurezza alimentare, procedendo alla verifica di un dato ad esso riferibile. Essi possono verificare la rispondenza ai parametri normativi di tutti o solo di alcuni aspetti particolari dell'oggetto della valutazione, secondo come suggerito dalle risultanze dell'analisi del rischio.

La verifica può essere solo visiva o potrà avvalersi di rilievi effettuati con l'ausilio di strumentazioni o di esami di laboratorio.

Per l'effettuazione di un piano di monitoraggio si distinguono, esclusa la fase di analisi del rischio, le seguenti fasi:

1. programmazione
2. pianificazione
3. svolgimento
4. verifica

SEZ 2.3.1. - PROGRAMMAZIONE DEL PIANO DI MONITORAGGIO

L'organizzazione che decide di effettuare un piano di monitoraggio, è tenuta ad analizzare ed a stabilire preliminarmente:

- ❖ gli scopi

- ❖ le competenze specifiche e le risorse umane
- ❖ la dotazione di attrezzature necessarie al suo espletamento;
- ❖ il laboratorio ufficiale per l'eventuale espletamento delle attività analitiche sui campioni
- ❖ la durata
- ❖ i costi ed i benefici

I suddetti elementi vanno riportati su di apposito documento programmatico

SEZ 2.3.2. - PIANIFICAZIONE DEL PIANO DI MONITORAGGIO

Nella fase di pianificazione l'organizzazione definisce gli aspetti pratici e le istruzioni operative da inviare alle altre organizzazioni coinvolte nel piano e, se del caso, alle organizzazioni degli operatori interessati. Durante tale fase si dovrà approntare un documento dove saranno riportati:

- ❖ gli scopi del piano di monitoraggio
- ❖ gli aspetti da sottoporre a verifica
- ❖ le modalità
- ❖ il personale tenuto ad operare
- ❖ le funzioni del personale
- ❖ la frequenza delle verifiche
- ❖ i report
- ❖ la frequenza dei report
- ❖ le procedure documentate

SEZ 2.3.3. - SVOLGIMENTO DEL PIANO DI MONITORAGGIO

Lo svolgimento è assicurato dai Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. e/o dal NU.RE.C.U. e/o da altre Autorità che ne prendono parte. Essi attueranno le verifiche secondo le frequenze e le modalità previste nella fase di pianificazione.

Tali organizzazioni assicurano che ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del piano di monitoraggio, sia tempestivamente comunicata all'organizzazione gerarchicamente superiore.

Le non conformità rilevate durante lo svolgimento del piano di monitoraggio concorreranno, con il loro risultato numerico espresso ai sensi del susseguente capitolo III Sez. I, al risultato numerico del dato storico utilizzato come addendo nelle check-list per la categorizzazione di rischio delle imprese.

SEZ 2.3.4. - VERIFICA

Il piano di monitoraggio deve prevedere una frequenza di verifica per permettere all'organizzazione di stabilire se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

SEZ 2.3.5. - PIANI DI MONITORAGGIO NAZIONALI

I piani di monitoraggio organizzati a livello ministeriale ed attuati a livello regionale dalle organizzazioni territoriali deputate all'espletamento dei controlli ufficiali (Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L.) sono:

- a) Piano Nazionale Residui (P.N.R.)

- b) Piano Nazionale Alimentazione Animale (P.N.A.A.)
- c) Piano Nazionale Benessere Animale (P.N.B.A.)
- d) Piano Fitofarmaci
- e) Piano Radioattività
- f) Piano per gli OGM
- g) Controlli ufficiali sui sistemi di identificazione e registrazione degli animali
- h) Piano nazionale di controllo di salmonella enteritidis e salmonella tiphimurium nelle galline ovaiole della specie gallus gallus, nei polli da carne della specie gallus gallus e nei gruppi di riproduzione di animali della specie gallus gallus
- i) Piano per la ricerca dell'E. Coli O157 nel latte crudo.
- j) Piano nazionale di eradicazione della brucellosi bovina, bufalina e ovicaprina
- k) Piano nazionale di eradicazione della tubercolosi bovina e bufalina
- l) Piano nazionale di eradicazione della Leucosi Bovina Enzootica
- m) Piano di monitoraggio nazionale dell'influenza aviaria
- n) Piano nazionale per la sorveglianza della blue-tongue
- o) Piano nazionale di sorveglianza dell'anemia infettiva negli equidi
- p) Piano nazionale di sorveglianza delle encefalopatie spongiformi trasmissibili
- q) Piano nazionale di eradicazione della MVS nei suini
- r) Piano nazionale di sorveglianza dell'encefalomielite di tipo West Nile Disease negli equidi

Sebbene la programmazione di tali piani è compito precipuo del Ministero della Salute, la loro pianificazione a livello regionale spetta all'Assessorato Regionale della Sanità e pertanto essi devono essere considerati facenti parte integrante del P.R.I. 2008-2010.

SEZ 2.3.6. - PIANI DI MONITORAGGIO REGIONALI

I piani di monitoraggio programmati e/o pianificati a livello regionale facenti parte del P.R.I. 2008-2010 sono:

- a) piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.
- b) piano di monitoraggio sulle aree classificate per la produzione di molluschi bivalvi.
- c) piano di monitoraggio sulla presenza dell'Ostreopsis ovata e delle sue tossine nei molluschi, crostacei, gasteropodi ed echinodermi.
- d) piano di monitoraggio sulla presenza di diossine e PCB diossine simili in latte e mangimi.
- e) piano di monitoraggio sulla presenza di residui di fitosanitari ed antiparassitari in vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.
- f) piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali.
- g) piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.
- h) piano di monitoraggio sulle corrette procedure per il trattamento e l'impiego dei sottoprodotti di origine animale per l'alimentazione degli animali da reddito
- i) piano di monitoraggio sull'incidenza dell'IBR nei bovini
- j) Piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti microbiologici nei vegetali
- k) Piano di monitoraggio sulla presenza di micotossine nei vegetali ad uso alimentazione umana
- l) Piano di monitoraggio sulla presenza di nitrati, piombo e cadmio nei vegetali ad uso alimentazione umana
- m) Piano di monitoraggio per la ricerca di IPA nei vegetali ad uso alimentazione umana
- n) Piano di monitoraggio per la ricerca del Benzene nelle bevande analcoliche
- o) Piano di monitoraggio dei prodotti vegetali irradiati

- p) Piano di monitoraggio per la presenza di acrilammide negli alimenti
- q) Piano di monitoraggio sullo stato nutrizionale degli anziani afferenti alle RSA e alle strutture ospedaliere

SEZ. 2.3.6.a)**Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.**

Il piano verterà sull'effettuazione di campioni per esami chimici, fisici e microbiologici nonché su controlli ispettivi e morfologici dei prodotti derivati dal latte di bufala (prodotti trasformati di esclusiva provenienza bufalina o prodotti trasformati partendo da una miscela di latti in cui sia però preponderante quello bufalino) quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta etc.

Si conferma che la succitata L.R. 3/05 non contempla il campionamento di latte.

I campioni del piano di monitoraggio ex L. 3/05 verranno effettuati sia nella fase di produzione che di commercializzazione.

I caseifici interessati saranno sia quelli riconosciuti che quelli registrati o autorizzati ex art. 2 L. 283/62.

Le modalità operative inerenti il presente piano con l'elencazione dei parametri chimico-fisici-qualitativi da ricercare, sono contenute nell'allegato **2.3.6.a)**.

SEZ. 2.3.6.b)**Piano di monitoraggio sulle aree classificate per la produzione di molluschi bivalvi.**

Ai sensi della D.G.R.C. n. 2234 del 21/12/07, viene attuato un piano di monitoraggio sulle aree classificate per la produzione di molluschi bivalvi.

Il piano prevede il campionamento direttamente a mare dei molluschi bivalvi raccolti, allevati o stabulati nelle zone acquee classificate "A", "B" e "C" prospicienti il territorio regionale.

Il monitoraggio periodico delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi prevista dall'allegato II del Regolamento CE 854 del 29 aprile 2004 è affidata ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per territorio in collaborazione con l'ARPAC. Il laboratorio di riferimento per l'analisi dei molluschi è quello dell'Istituto Zooprofilattico di Portici.

Nella vigenza del presente P.R.I. si prevede annualmente l'effettuazione dei seguenti campioni per analisi:

	Campioni microbiologici	Campioni biotossicologici	Campioni chimici
ASL NA 1 centro	12	24	6
ASL NA 2 nord	12	24	6
ASL NA 3 sud	12	24	6
ASL CE 1	7	7	7
ASL SA 1	6	12	6

Le modalità operative inerenti il presente piano sono contenute nella succitata Delibera

SEZ. 2.3.6.c)**Piano di monitoraggio sulla presenza dell'Ostreopsis ovata e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi.**

Ai sensi della D.G.R.C. n. 2106 del 31/12/08 e della DGRC n. 1337 del 1/8/2008 viene attuato un piano di monitoraggio sulla presenza dell'*Ostreopsis ovata* e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi.

Il piano è stato predisposto per una migliore conoscenza della distribuzione nel tempo e nello spazio di *O. ovata*. Per poter prevenire l'impatto negativo delle fioriture di *O. ovata*, proteggere in modo efficace la salute umana e per ottimizzare il monitoraggio è infatti necessario conoscere le modalità di sviluppo delle fioriture, mettere a punto metodi e strategie di campionamento adeguate e affidabili e migliorare la capacità di interpretazione dei dati del monitoraggio

La severità delle problematiche legate alla presenza di *Ostreopsis ovata* ha portato all'emanazione di linee guida da parte del Ministero della Salute (Linee Guida Min. della Salute 24/05/2007).

Nel nostro Paese vengono svolte diverse attività di monitoraggio per il riconoscimento di specie microalgali:

- il monitoraggio messo in atto dal Ministero della Salute attraverso le Regioni, in adempimento del Regolamento CE 853/2004 nelle aree di produzione dei molluschi bivalvi;
- il monitoraggio degli organismi algali contemplato nella Direttiva 2006/7 art 9 e art 7 e messa in atto dal Decreto Legislativo n. 94 dell'11/07/2007, che all'art.1 comma 2 include l'attività sul controllo algale sulla base del DPR 470/82.
- i programmi di monitoraggio dell'ambiente marino-costiero svolti dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, in adempimento alla L. 979/82, che prevedono una ricerca specifica per le microalghe bentoniche, tra cui *O. ovata*, come nuovo ed importante elemento da monitorare lungo le coste italiane a partire dal luglio 2008.

Con decreto dirigenziale n. 62 del 27/07/2007 è stato costituito, presso l'Assessorato alla Sanità AGC Assistenza Sanitaria, il Gruppo di Coordinamento Regionale (GCR) per la gestione del rischio conseguente alla presenza di *Ostreopsis ovata*.

Il gruppo è formato da:

- Assessorato alla Sanità;
- ARPAC;
- Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II";
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno;
- Stazione Zoologica Anton Dorhn;
- Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare.

Tale Gruppo di coordinamento assolve i seguenti compiti:

- elaborazione, organizzazione, attuazione del piano di monitoraggio e di emergenza;
- miglioramento dello stato delle conoscenze sulla biologia, distribuzione e tossicità della microalga in questione e adattamento del piano a tali conoscenze;
- consulenza tecnica e supporto decisionale;
- raccordo con il Gruppo di Coordinamento Nazionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nelle succitate Delibere

SEZ. 2.3.6.d)

Piano di monitoraggio per diossine e PCB diossino-simili in latte e mangimi

Ai sensi della D.G.R.C. n. 2235 del 21/12/07, viene attuato un piano di monitoraggio sulla presenza di diossine e PCB diossino-simili in latte e mangimi.

Il Settore Veterinario ha programmato tale piano in seguito al riscontro di positività riscontrate nella fase di emergenza del 2007-2008. Il piano verterà sull'effettuazione di campioni

ufficiali e sull'analisi di informazioni provenienti da varie Autorità, nonché dall'effettuazioni di ispezioni.

L'analisi del rischio, effettuata in considerazione della distribuzione delle prime positività, ha portato all'identificazione di tre zone a differente concentrazione :

1. Una zona con livelli molto bassi (vaste aree delle provincia di Benevento ed Avellino)
2. Una zona a livelli di concentrazione intermedi
3. Una zona a livelli di concentrazione superiore (la maggior parte della Provincia di Napoli, vaste aree della provincia di Caserta, la parte Nord – Ovest della provincia di Salerno).

Al piano concorrono le seguenti Autorità ognuna con compiti dettagliati:

1. Servizi Veterinari AA.SS.LL.
2. ARPAC

Le modalità operative di tale piano sono contenute nella succitata Delibera

SEZ. 2.3.6.e)

Piano di monitoraggio sulla presenza di residui di fitosanitari ed antiparassitari in vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.

L'impiego di sostanze attive nei prodotti fitosanitari è uno dei metodi più comuni di protezione dei vegetali e dei prodotti vegetali dall'azione degli organismi nocivi.

I prodotti fitosanitari sono, tuttavia, un mezzo tecnico utilizzato dagli agricoltori con sempre maggiore oculatezza al fine di raggiungere elevati livelli qualitativi delle produzioni. In questo contesto, pur essendosi riscontrata negli ultimi anni una diminuzione dell'impiego degli stessi, risulta necessario procedere ad un costante controllo dell'utilizzo di questi prodotti a causa dei rischi che presentano per la salute umana e per l'ambiente.

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.e)**

SEZ. 2.3.6.f)

Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali.

Il piano verte sull'ispezione delle imprese a vocazione "etnica" nella fase di deposito all'ingrosso, vendita al consumatore finale, o somministrazione. La programmazione del piano si è resa necessaria in considerazione del crescente volume di merci importate dai paesi terzi e vista l'importanza dei punti di scambio presenti sul territorio campano come ad esempio i porti di Napoli e Salerno e l'aeroporto di Capodichino. La programmazione del piano si è resa necessaria anche visti i risultati dei controlli ufficiali effettuati nel 2008 dai Servizi Veterinari; durante tali controlli si è accertata la presenza sul territorio campano di una grossa percentuale di alimenti importati illegalmente soprattutto dall'Estremo Oriente, in difformità alla legislazione sanitaria nazionale e comunitaria.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.f)**

SEZ. 2.3.6.g)

Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi

Il piano si è reso necessario in considerazione dei risultati di alcune ispezioni svolte nel golfo di Napoli negli anni scorsi durante i quali sono stati rinvenuti allevamenti abusivi di molluschi destinati all'alimentazione umana al di fuori dei normali circuiti commerciali. Nella programmazione di tale piano si è partiti dal presupposto che il consumo di molluschi allevati o pescati in acque non classificate o precluse è un rischio notevole che non può assolutamente essere trascurato, nonché dal consumo pro-capite regionale di molluschi notevolmente superiore alla media nazionale e dall'incidenza in Regione Campania di malattie oro-fecali (come l'epatite virale

“A”) di cui i molluschi non conformi rappresentano una delle cause principali. Esso si è reso necessario inoltre in quanto il monitoraggio, e la conseguente azione repressiva effettuata direttamente a mare, ridurrebbe alla fonte l’approvvigionamento delle strutture di vendita illegali, con conseguente riduzione dei costi rispetto alle operazioni di repressione effettuate sulla terraferma.

Esso verte sulla:

- ✓ ricerca a mare di allevamenti abusivi
- ✓ ispezione delle imbarcazioni da pesca
- ✓ controllo dei punti di sbarco regolarmente identificati
- ✓ controllo dei tratti costieri per verificare la presenza di sbarchi illegali del pescato

Esso viene effettuato in sinergia con altre Autorità che hanno competenza sul controllo dell’Ambiente marino quali Capitanerie di Porto, CC, Comuni etc. e con l’eventuale ausilio di mezzi navali e terrestri privati.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell’allegato **2.3.6.g)**

SEZ. 2.3.6.h)

Piano di monitoraggio sulle corrette procedure per il trattamento e l’impiego dei S.O.A. per l’alimentazione degli animali da reddito

Poiché il pacchetto igiene introduce ufficialmente l’alimentazione animale come uno degli elementi cardini per l’analisi del rischio relativamente alla sicurezza alimentare, la Regione ha inteso programmare un monitoraggio sulle corrette procedure per il trattamento e l’impiego dei S.O.A. che vengono poi utilizzati per l’alimentazione degli animali da reddito.

Tale piano verterà sull’effettuazione di ispezioni negli stabilimenti in possesso di riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 1774/2002. Tali tecniche di controllo saranno effettuate dal personale veterinario regionale del Nu.Re.C.U. .

Il monitoraggio tenderà essenzialmente a:

1. verificare la corretta applicazione delle procedure dettate dal Decreto Dirigenziale n. 70 del 12 agosto 2008 per il riconoscimento degli stabilimenti;
2. verificare il mantenimento dei requisiti strutturali di idoneità degli stabilimenti;
3. verificare le corrette procedure di trattamento/trasformazione dei SOA e la presenza dei requisiti di legge nei prodotti trasformati, laddove destinati all’alimentazione animale;
4. verificare efficacia ed efficienza dei controlli ufficiali condotti dai competenti Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

Si riporta il numero minimo di controlli ufficiali da effettuarsi nell’ambito del piano:

	2009	2010
Ispezioni	1	1

La scelta delle imprese e conseguentemente dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per il territorio in cui insistono le imprese stesse, avverrà tenendo conto di:

- numero e tipo di organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali;
- dati sulle attività produttive relative ai S.O.A. presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali;
- categoria di rischio delle imprese;
- destinazione dei S.O.A. ad uso alimentazione animale
- dati sull’attività di controllo delle Aziende Sanitarie Locali;
- numero di stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg 1774/02

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell’allegato **2.3.6.h)**

SEZ. 2.3.6.i)

Piano di monitoraggio sull’incidenza dell’IBR nei bovini

Ai sensi della D.G.R.C. n. 2313 del 29/12/07, viene attuato un piano di monitoraggio-screening sui bovini da riproduzione destinati ad essere commercializzati in Regione Campania con le finalità di sensibilizzare ed informare gli allevatori sulla malattia. In tale Delibera vengono inoltre definite le modalità di movimentazione atte ad evitare che azioni di eradicazione attuate in altre Regioni possano compromettere lo stato sanitario dei bovini allevati in Campania.

Le modalità sono quelle previste dalla suddetta Delibera ed interesseranno tutti i bovini di età superiore ai dodici mesi movimentati verso allevamenti in cui sono detenuti capi da riproduzione.

SEZ. 2.3.6.j)

Piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti microbiologici nei vegetali ad uso alimentazione umana

Un elevato livello di protezione della salute pubblica è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare, come stabilito dal Reg. Ce n. 178/2002 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. I rischi microbiologici dei prodotti alimentari costituiscono una delle principali fonti di malattie umane causate dagli alimenti.

I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

La sicurezza dei prodotti alimentari è garantita principalmente da misure di prevenzione, quali la messa in atto di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP). I criteri microbiologici possono essere applicati per la validazione e la verifica di procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene; I Regolamenti comunitari hanno pertanto ritenuto opportuno fissare criteri microbiologici che definiscano l'accettabilità dei processi nonché dei criteri microbiologici di sicurezza dei prodotti alimentari, fissando una soglia oltre la quale un alimento è da considerarsi contaminato in modo inaccettabile dai microorganismi cui tali criteri si riferiscono.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.j)**

SEZ. 2.3.6.k)

Piano di monitoraggio sulla presenza di micotossine nei vegetali ad uso alimentazione umana

Le micotossine sono un gruppo di composti chimicamente diversi tra loro in grado di esercitare svariati effetti tossici sull'uomo prodotte da alcune specie di funghi. La contaminazione fungina degli alimenti può essere ritrovata ad ogni stadio della catena alimentare di produzione, dalla semina al raccolto, durante il trasporto o lo stoccaggio della materia prima, così come durante la preparazione del prodotto finito, e fino al momento del consumo.

La pericolosità di queste sostanze è accentuata dalla elevata stabilità al calore e ad altri trattamenti tecnologici e dalla loro permanenza negli alimenti per periodi molto prolungati, senza essere soggetti a degradazione.

Le principali micotossine attualmente oggetto di attenzione come contaminanti alimentari sono le aflatossine B1, B2, G1, G2 e M1, la ocratossina A, la patulina ecc.

Nel parere del 23 settembre 1994, il Comitato scientifico per l'alimentazione umana ha concluso che le aflatossine sono agenti cancerogeni genotossici. Alla luce di tale parere, è opportuno limitare il contenuto complessivo di aflatossine negli alimenti (somma delle aflatossine B1, B2, G1 e G2) e quello della sola aflatossina B1 che è quella di gran lunga più tossica.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.k)**

SEZ. 2.3.6.l)**Piano di monitoraggio sulla presenza di nitrati, piombo e cadmio nei vegetali ad uso alimentazione umana**

Nel parere del 22 settembre 1995 (4), il Comitato Scientifico dell'alimentazione umana (SCF) dell'Unione Europea ha affermato che l'assunzione totale di nitrato è in genere ben al di sotto della dose giornaliera accettabile (DGA), pari a 3,65 mg/kg di peso corporeo. Ha tuttavia raccomandato di proseguire gli sforzi volti a ridurre l'esposizione al nitrato attraverso gli alimenti e l'acqua.

Per quanto concerne il piombo, l'SCF ha adottato in data 19 giugno 1992 un parere con cui è stata approvata una dose settimanale tollerabile provvisoria pari a 25 µg/kg di peso corporeo, così come proposto dall'OMS nel 1986. Secondo le conclusioni del parere dell'SCF, il tenore medio di piombo nei prodotti alimentari non sembra destare preoccupazione immediata.

L'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) ha classificato il cadmio come cancerogeno per l'uomo (gruppo I) sulla base di studi occupazionali. Dati epidemiologici più recenti riferiti alla popolazione generale hanno evidenziato un'associazione statisticamente significativa tra esposizione a cadmio e aumento del rischio di cancro, ad es., del polmone, dell'endometrio, della vescica e della mammella. Il Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari ha stabilito in passato un valore limite di assunzione settimanale pari a 7 µg/kg di peso corporeo, al di sotto della quale non sussistono rischi per la salute umana. Tale limite è approvato anche dal Comitato Scientifico sull'Alimentazione.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.l)**

SEZ. 2.3.6.m)**Piano di monitoraggio per la ricerca di IPA nei vegetali ad uso alimentazione umana**

Il Comitato scientifico dell'alimentazione umana ha concluso nel parere del 4 dicembre 2002 che vari idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono agenti cancerogeni genotossici e che, pertanto, il tenore di IPA negli alimenti dovrebbe essere ridotto a un livello tanto basso quanto sia ragionevolmente possibile.

Gli IPA si possono formare negli alimenti nel corso di procedure di riscaldamento, essiccazione e affumicazione, che permettono ai prodotti della combustione di entrare in contatto diretto con l'alimento. Ad es., i processi di essiccazione e riscaldamento a contatto diretto con il fuoco utilizzati per la produzione di oli alimentari, quali l'olio di sansa, può comportare la generazione di forti concentrazioni di IPA. E' opportuno, esaminare attentamente i metodi di produzione e di lavorazione che impediscano la contaminazione iniziale degli oli da parte degli IPA.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.m)**

SEZ. 2.3.6.n)**Piano di monitoraggio per la ricerca del Benzene nelle bevande analcoliche**

In Europa i prodotti alimentari, comprese le bevande, non possono essere commercializzati se contengono contaminanti in quantità inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico, così come disposto dal Reg. Ce n. 315/93 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari. Nel caso delle bevande analcoliche il benzene non è stato aggiunto intenzionalmente, ma la sua presenza è collegata alla reazione tra l'additivo benzoato e l'acido ascorbico, presente come additivo o ingrediente.

Il settore degli additivi alimentari è armonizzato a livello comunitario e disciplinato in Italia dalle disposizioni di cui al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 che recepisce nell'ordinamento nazionale le direttive n. 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE e successive modifiche.

Occorre ricordare che nella preparazione e conservazione delle bevande analcoliche è autorizzato l'impiego dell'acido benzoico e/o dei suoi sali di sodio, potassio e calcio (E210-E213) come "conservanti" alla dose massima di 150 mg/litro.

Viceversa l'acido ascorbico e/o i suoi sali di sodio e calcio (E300- E302) possono essere aggiunti alle bevande in questione, come "antiossidanti", in base al criterio *quanto basta* oppure come vitamina C ed in entrambi i casi è indicato in etichetta tra gli ingredienti. Ma allo stesso tempo l'acido ascorbico può essere un costituente naturale degli ingredienti utilizzati nella produzione delle bevande e la sua presenza potrebbe non essere evidenziata sull'etichetta.

Ciò premesso, le bevande analcoliche con livelli di benzene superiori a 10 ppb, considerato livello di sicurezza, non possono essere commercializzate e devono essere notificate dalle autorità per il controllo ufficiale secondo le procedure del sistema di allarme rapido di cui al Regolamento (CE) n. 178/2002.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.n)**

Sez. 2.3.6.o)

Piano di monitoraggio dei prodotti vegetali irradiati

La disponibilità di metodi in grado di stabilire inequivocabilmente se un alimento è stato irradiato o meno è importante e necessaria per controllare la qualità degli alimenti, per determinare se il trattamento corrisponda alle legislazioni vigenti e per controllare la presenza sul mercato di alimenti trattati ma non opportunamente etichettati.

Per poter identificare un alimento irradiato è necessario che vengano prodotte nell'alimento modificazioni specifiche, rilevabili e stabili nel tempo. Molte delle modificazioni ed alterazioni prodotte dal trattamento radiante sono infatti simili a quelle prodotte da altri trattamenti: per esempio, sia le radiazioni ionizzanti che i processi di congelamento e scongelamento producono rotture nell'elica del DNA così come la perossidazione lipidica viene indotta, anche se su scala diversa, sia dalle radiazioni ionizzanti che, a temperatura ambiente, dall'esposizione alla luce. Esistono tuttavia effetti specifici dell'irradiazione sulle matrici alimentari che possono essere utilizzati per l'identificazione.

La ricerca sui metodi di identificazione degli alimenti irradiati è stata principalmente condotta attraverso due programmi: l'ADMIT (Analytical Detection Methods for the Irradiation Treatment of Food) a livello internazionale e il BCR (Community Bureau of Reference) a livello comunitario (7,8).

Nonostante i notevoli sforzi e i progressi ottenuti nello sviluppo di metodi di identificazione attendibili, i risultati hanno mostrato che non esiste, fino ad ora, un metodo generale applicabile a tutti i tipi di alimenti irradiati. Infatti, gli alimenti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti presentano uno spettro di caratteristiche chimico-fisiche estremamente ampio: da alimenti a basso contenuto d'acqua, come le spezie, ad alimenti ricchi di acqua, di proteine e di lipidi. Per questa ragione, molti metodi sono stati studiati per singoli gruppi di matrici alimentari sulla base del principio di "commonality and similarity".

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.o)**

Sez. 2.3.6.p)

Piano di monitoraggio per la presenza di acrilammide negli alimenti

L'acrilammide è una sostanza che può formarsi negli alimenti, solitamente nei prodotti amilacei tra cui patatine fritte, patate fritte a bastoncino, pane e fette biscottate, durante il processo di cottura (frittura, cottura al forno e alla griglia) a temperature pari o superiori a 120°C. L'acrilammide è un noto cancerogeno negli animali da laboratorio; pertanto, è necessario impegnarsi per ridurre al minimo l'esposizione derivante da tutte le fonti, compresa la dieta.

Il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare è responsabile dell'attività dell'Autorità in questo settore. Nel 2005 il gruppo di esperti scientifici ha esaminato una relazione del Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA). In quella dichiarazione, il gruppo scientifico dell'EFSA approvava le conclusioni del JECFA secondo le quali l'acrilammide desta timori per la salute umana e quindi è necessario attivarsi per ridurre l'esposizione a tale sostanza. L'EFSA sta collaborando con le autorità nazionali per la sicurezza alimentare degli Stati membri al fine di creare una banca dati a livello europeo sui livelli di prevalenza dell'acrilammide in una gamma di alimenti.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.p)**

SEZ. 2.3.6.q)

Piano di monitoraggio sullo stato nutrizionale degli anziani afferenti alle RSA e alle strutture ospedaliere

La malnutrizione in ambito ospedaliero rappresenta un problema tutt'altro che irrilevante. Infatti, il numero di pazienti affetti da malnutrizione all'atto della dimissione dall'ospedale è fortemente cresciuto negli ultimi anni, le categorie più a rischio sono rappresentate dagli anziani. Sembra chiaro che un'adeguata valutazione dello stato nutrizionale non viene effettuata, né durante la degenza né al momento della dimissione. Ciò si traduce in un danno evidente per lo stato di salute del paziente, poiché la malnutrizione influenza negativamente la funzionalità di molti apparati, rallenta la guarigione e aumenta i rischi di infezione.

Il progetto di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione ospedaliera e nelle Refezioni Scolastiche ed Assistenziali nasce con l'intento di conoscere, al momento lo stato dell'arte, nelle strutture di lungodegenza per anziani ricomprese nel territorio delle ASL della Regione, in quanto il problema della malnutrizione all'atto della dimissione di tali pazienti ha assunto una rilevanza scientifica di significativa importanza non solo a livello regionale, ma nazionale.

Pertanto la Regione Campania intende effettuare un piano di monitoraggio sulla presenza di tali contaminanti nei vegetali prodotti e/o commercializzati nel territorio regionale.

Le modalità operative di tale piano sono contenute nell'allegato **2.3.6.q)**

SEZ 2.3.3. - PIANI DI MONITORAGGIO STRAORDINARI DIPARTIMENTALI

In relazione ad una analisi del rischio locale conseguente ad eventi straordinari non programmabili, i Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. possono procedere alla programmazione di piani di monitoraggio.

I controlli da effettuarsi nell'ambito di tali piani dovranno essere pianificati tenendo conto della categoria di rischio delle imprese.

Tali piani non dovranno avere parti in comune o sovrapponibili con i piani di monitoraggio regionali e dovranno preventivamente essere convalidati dal livello regionale.

SEZ 2.4. - VERIFICA

Definizione da Reg. CE 882/04:

“il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”

Considerazioni tratte dalle Linee Guida Ministeriali sui controlli ufficiali:

Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell'ispezione o dell'audit.

Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari.

Verifiche inserite nell'ambito di un'ispezione, ad esempio sull'anagrafe bovina, possono essere: controllo presenza e corretta tenuta del registro, presenza passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini presenti, ecc.

La verifica pertanto è l'azione di controllo, effettuata dal funzionario addetto, su uno specifico e singolo aspetto di una qualsiasi componente di una impresa della filiera alimentare. Egli quindi "verifica" la corrispondenza del quid sottoposto a controllo con la normativa in vigore, oppure "verifica" la presenza di un fattore di rischio anche se non codificato in normativa. Le check list della sorveglianza sono un tipico esempio dei due tipi di verifiche sopradescritti: poste sotto forma di domande, alcune di esse sono tese a "verificare" se siano presenti non conformità a norme vigenti, mentre altre acquisiscono solo elementi per una migliore analisi del rischio nell'impresa, pur se tali elementi non sono codificati da alcuna normativa.

SEZ 2.5. - ISPEZIONE

Definizione da Reg. CE 882/04:

"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"

Considerazioni tratte dalle Linee Guida Ministeriali sui controlli ufficiali:

"L'ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti però a singoli aspetti del sistema produttivo di un'OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l'ispezione."

Esempi di ispezione in allevamento sono l'ispezione relativa all'anagrafe bovina, alla registrazione dei farmaci, al rispetto del benessere animale, ecc. In un impianto di trasformazione di alimenti, un'ispezione potrà riguardare la verifica dei prerequisiti, il piano di HACCP, ecc.. Fermo resta la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si debba ricorrere a più tipologie di verifica anche se rientrano campi ispettivi diversi. Ad esempio la ispezione su prodotti finiti e semilavorati, di un affettato, richiede anche la verifica della temperatura di conservazione, che è collegata al campo di ispezione dei sistemi HACCP."

Si potrebbe affermare pertanto che l'ispezione è la fotografia di tutta l'impresa (come nell'ispezione nell'ambito della sorveglianza) o di un solo aspetto di essa, nel momento stesso in cui la si effettua. E' facilmente intuibile quindi la differenza con l'audit, il quale, analizzando le procedure messe in atto dall'impresa come descritte nel piano di autocontrollo, stabilisce se quelle procedure diano sufficiente garanzia di sicurezza alimentare. Anche l'audit presenta un aspetto "ispettivo" e precisamente quello che viene definito "l'audit sul campo"; nel corso di quest'ultimo si verifica se le procedure descritte nel piano di autocontrollo siano veramente attuate e se esse siano sufficienti nella loro applicazione.

SEZ 2.5.1. - ISPEZIONI EFFETTUATE DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DELLE AA.SS.LL.

Le ispezioni di cui sopra, effettuate durante la vigenza del presente P.R.I. 2008-2010, sono essenzialmente le seguenti:

- a) quelle effettuate durante la tecnica della Sorveglianza
- b) coinvolgimento in piani di monitoraggio
- c) stati d'allarme rapido
- d) rilascio certificazioni

- e) sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità
- f) controlli su alimenti, mangimi, animali importati
- g) reclami
- h) verifica della risoluzione di non conformità precedentemente rilevate (follow up)
- i) qualsiasi altra motivata necessità

Il numero delle ispezioni di cui alle lettere da c) a i) per la loro natura non è preventivabile ma risulterà dai report del P.R.I. stesso.

Al fine di uniformare le procedure attuate in Regione Campania, è stato approntato un modello unico da utilizzare obbligatoriamente per riportare tutte le operazioni effettuate nel corso delle ispezioni (Mod 5 allegato).

In tale Mod 5 tra l'altro deve essere riportata la descrizione delle eventuali non conformità.

Deve essere riportata anche la valutazione del rischio caratterizzato dalla presenza delle non conformità formali e significative (per le non conformità gravi si ritiene superflua tale valutazione, visti i provvedimenti di follow up da adottare in seguito alla loro rilevazione).

E' prevista inoltre l'attribuzione di un punteggio numerico penalizzante per ogni non conformità rilevata. Tale punteggio prevede un sottotale legato alla classe di grado delle non conformità, ed un totale ottenuto dalla somma dei tre sottotali.

Il totale dovrà essere inserito nel sistema informatico dell'O.R.S.A. come punteggio dell'ispezione e contribuirà alla formazione del punteggio del dato storico.

SEZ 2.5.2. - ISPEZIONI EFFETTUATE DAI SETTORI ASSISTENZA SANITARIA E VETERINARIO DELLA REGIONE CAMPANIA

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali si avvalgono del "Nucleo Regionale di Controllo Ufficiale" (Nu.Re.C.U.) per l'effettuazione di ispezioni presso qualsiasi tipo di impresa che intervenga nella filiera alimentare in tutti i suoi aspetti ivi compresa la sanità animale.

I criteri per la scelta delle imprese da sottoporre ad ispezione da parte del Nu.Re.C.U. sono dettate principalmente sulla categorizzazione di rischio, privilegiando quelle inserite nella categoria "5". Nel triennio 2008-2010, in attesa della completa categorizzazione di tutte le imprese, verranno privilegiate quelle con maggiore capacità produttiva e quelle il cui riconoscimento ex Reg CE 853/04 è più datato. Nel caso l'attività di tali impresa coinvolga i due Settori, l'ispezione può essere svolta congiuntamente da membri del Nu.Re.C.U. medici e veterinari. La rilevazione di non conformità contribuirà, con il punteggio assegnato, alla formazione dei dati storici e pertanto alla categorizzazione di rischio dell'impresa.

Anche il personale afferente al NU.RE.C.U. è tenuto all'utilizzazione del Mod 5 per la verbalizzazione delle operazioni di ispezione.

SEZ 2.6. - CAMPIONAMENTI PER ANALISI

Definizione da Reg. CE 882/04:

"Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali".

Considerazioni tratte dalle Linee Guida Ministeriali sui controlli ufficiali:

Il campionamento per l'analisi rappresenta una verifica puntuale e verrà utilizzato prevalentemente in sede di ispezione o di monitoraggio.

Campione: nel linguaggio corrente la parola campione significa parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a "rappresentare" la totalità stessa.

Il campione, dunque, è quella parte di una popolazione che è presa in esame, presupponendo che esso sia rappresentativo della popolazione da cui è estratto e che quindi la distribuzione dei caratteri/variabili delle osservazioni del campione corrisponda a quella della popolazione stessa. Naturalmente il valore di un campione dipende anche dalla corretta modalità di esecuzione dello stesso, delle modalità di prelievo conservazione e consegna al laboratorio.

I campionamenti per analisi da effettuarsi durante la vigenza del presente P.R.I. 2008-2010 saranno effettuati nel caso:

- a) siano previsti dal P.N.R.
- b) siano previsti da piani di monitoraggio regionali
- c) siano previsti da piani di monitoraggio straordinari dipartimentali
- d) per sospetto durante le ispezioni o gli audit
- e) qualsiasi altra motivazione (da specificare obbligatoriamente sul verbale)

I campionamenti per analisi di cui alla lettera a) saranno effettuati secondo le indicazioni contenute nel P.N.R. stesso e nelle indicazioni esplicative regionali in merito. Dovranno pertanto essere utilizzati i fac simili di verbali previsti dal suddetto piano.

I campionamenti per analisi di cui alle lettere b) e c) sono già contemplati nella sezione "Monitoraggi".

I campionamenti per analisi di cui alla lettera d) ed e) per la loro natura non sono quantificabili, ma faranno parte in ogni caso dei report del P.R.I. stesso.

Al fine di uniformare le procedure attuate dalle AA.CC. in Regione Campania, nell'ambito del presente P.R.I. sono stati approntati modelli unici da utilizzare per i campionamenti microbiologici e fisico/chimici (Mod 1, 2 e 3 allegati). Se però la molecola da ricercare è già compresa nel P.N.R., dovranno essere utilizzati i modelli previsti da tale piano specificando se trattasi di un campionamento pianificato, extra piano o effettuato su sospetto.

E' stato approntato un modello unico (Mod. 6) da utilizzare per i campionamenti microbiologici di superficie (tamponi)

Ai sensi del Reg. Ce 882/04 i laboratori ufficiali di riferimento a cui inviare i campioni effettuati nella vigenza del presente P.R.I. 2008-2010 sono:

1. l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici (sede centrale e sezioni distaccate)
2. l'A.R.P.A.C.

Entrambi si avvarranno del sistema di integrazione nazionale dei laboratori ufficiali nel caso non effettuassero le analisi richieste.

CAPITOLO III

SEZ 1 - NON CONFORMITA'

Si definisce "non conformità" la mancata corrispondenza di una azione, attività, alimento, attrezzatura, struttura, documento etc, ai requisiti di una normativa nel campo della sicurezza alimentare, oppure una procedura errata che, a giudizio del valutatore, aumenta il rischio inteso come funzione della probabilità della presenza di un pericolo; esse possono essere identificate anche come "carenze" o "errori" o "omissioni" dolose o colpose, e denotano in ogni caso un limite sulle capacità di analisi del rischio da parte dell'operatore e sulla sua capacità di approntare correttamente le procedure di autocontrollo.

Le non conformità possono essere rilevate in seguito o durante qualsiasi tecnica o metodo di controllo ufficiale.

Della rilevazione bisogna darne opportuna conoscenza all'operatore affinché questi possa mettere in atto tutte le azioni correttive per annullare la non conformità ed i suoi effetti.

Le non conformità possono essere distinte a secondo del grado di gravità in:

- ❖ formali

- ❖ significative
- ❖ gravi

Le non conformità formali sono quelle che hanno un impatto minimo sulla sicurezza alimentare. Esse sono quasi sempre di natura strutturale o documentale e per la loro risoluzione può essere concesso all'operatore un congruo termine. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità formale rilevata avrà un punteggio numerico di 1 (uno).

Le non conformità significative sono quelle che hanno un impatto maggiore sulla sicurezza alimentare e comportano pertanto la necessità di idonee azioni correttive; sarà compito dell'operatore valutare il tempo necessario e sufficiente da concedere all'operatore per la risoluzione della stessa. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità significativa rilevata avrà un punteggio numerico di 7 (sette).

Le non conformità gravi sono quelle che hanno un impatto notevole sulla sicurezza alimentare; la loro rilevazione corrisponde ad azioni coercitive da parte del valutatore quali sequestri o blocchi ufficiali, o anche alla contestazione di illeciti amministrativi o penali. La rilevazione di una non conformità grave comporta la necessità di una revisione attenta dei piani di autocontrollo e delle procedure HACCP e/o BPI; comporta inoltre la necessità di una intensificazione della frequenza dei controlli ufficiali nell'impresa in cui sono state rilevate, in aggiunta a quelli minimi programmati in base alla categoria di rischio. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità grave rilevata avrà un punteggio numerico di 25 (venticinque).

Relativamente alla tecnica della sorveglianza, i punteggi innanzi riportati sono già inseriti nei punteggi di ogni domanda delle check-list.

SEZ 2 - FOLLOW UP DELLE NON CONFORMITÀ

Ai sensi dell'art. 54 del Reg CE 882/04, nel caso le conclusioni dell'audit, delle verifiche, delle ispezioni e dei monitoraggi evidenzino delle non conformità, l'A.C. procede ad una o più delle seguenti misure:

- a) l'imposizione della modifica delle procedure di HACCP, GMP, GHP, con relativa modifica dei piani di autocontrollo
- b) l'imposizione dell'esecuzione di lavori
- c) l'imposizione della modifica del layout
- d) l'imposizione della modifica o implementazione delle procedure di sanificazione
- e) l'imposizione della limitazione di alcune attività
- f) la restrizione o il divieto dell'immissione di alimenti sul mercato
- g) l'accensione di uno stato d'allerta
- h) l'imposizione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di alimenti
- i) la notifica di un sistema d'allarme rapido
- j) il sequestro di alimenti, di locali, di attrezzature, di materiali destinati al contatto con gli alimenti
- k) la restrizione o il divieto dell'importazione o dell'esportazione
- l) il sequestro ufficiale e il respingimento di alimenti o mangimi provenienti da paesi terzi che non siano conformi alla normativa in materia di alimenti;
- m) la concessione dell'autorizzazione all'utilizzazione dei prodotti per usi diversi dal consumo umano;
- n) la programmazione e l'effettuazione di un piano di monitoraggio
- o) la sospensione delle operazioni di una o più attività o linee produttive
- p) la chiusura definitiva delle operazioni di una o più attività o linee produttive
- q) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento
- r) la declassazione dell'alimento o dell'impianto

- s) la contestazione all'O.S.A. di un illecito amministrativo. Al fine di uniformare le procedure attuate dalle AA.CC. in Regione Campania, nell'ambito del presente P.R.I. sono stati approntati modelli unici da utilizzare per la contestazione di illeciti amministrativi (Mod. 7)
- t) la trasmissione di una notizia di reato a carico dell'O.S.A. scaturita dalla rilevazione di un illecito di natura penale
- u) qualsiasi altra misura ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o la conformità alla normativa

I funzionari che impongono una delle possibili azioni di follow up, nel redigere l'atto impositivo dovranno ben descrivere sia la non conformità accertata sia la valutazione del rischio da essa derivato.

Conformemente allo spirito del "pacchetto igiene" che fa assumere all'operatore la responsabilità in materia di sicurezza alimentare, la scelta dell'azione da intraprendere per la risoluzione della non conformità spetta all'OSA stesso.

Se la valutazione del rischio lo consente, all'impresa può essere concesso un congruo termine per la risoluzione delle stesse. Tale termine sarà possibilmente concordato con l'operatore stesso e sarà proporzionato al rischio legato alla presenza delle non conformità; nel frattempo, se il rischio risulta accettabile, i funzionari possono permettere la prosecuzione dell'attività dell'impresa. Se invece il rischio, derivante dalla non conformità, è tale da non consentire la prosecuzione dell'attività, l'A.C. può autonomamente imporre il rallentamento dell'attività, la sospensione totale o parziale o qualsiasi altra giustificata imposizione.

Ai sensi del D.L.vo 193/07, a livello locale, le Regioni e le AA.SS.LL. sono le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, e gli atti impositivi da esse emanati non hanno la necessità di essere convalidati.

La convalida da parte del Presidente della Giunta Regionale o del Sindaco, secondo le rispettive competenze, così come previsto dalle LL.RR. 25/83 e 13/85, è necessaria qualora gli atti impositivi interessino più imprese e/o prevedano l'interessamento di organi esterni (Postato, CC, Polizia Municipale, etc.).

Ad ogni prescrizione relativa ad una non conformità di qualsiasi tipo (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve necessariamente seguire una successiva verifica documentata dell'avvenuta risoluzione.

SEZ 3 - SEQUESTRO/BLOCCO

Al fine di uniformare le procedure attuate dalle AA.CC. in Regione Campania, sono stati approntati modelli unici da utilizzare obbligatoriamente per verbalizzare i sequestri/blocchi (Mod. 4). Tale verbale è unico ed utilizzabile sia che il sequestro abbia valenza sanitaria oppure penale oppure amministrativa.

CAPITOLO IV

SEZ 1 - REQUISITI ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI

Il personale addetto ai controlli ufficiali deve essere libero da qualsiasi conflitto di interesse; essi sono tenuti al rispetto di comportamenti improntati a imparzialità, coerenza, trasparenza e riservatezza. Pertanto, al di fuori di comprovate ed autorizzate necessità di divulgazione, essi non potranno pubblicizzare l'attività svolta nelle imprese alimentari né comunicarne ad alcuno gli esiti. Non potranno inoltre svelare le procedure utilizzate in una impresa che esse abbiano o meno le caratteristiche di segreti industriali; non potranno svelare inoltre le caratteristiche di composizione dei prodotti alimentari trattati e le loro modalità di preparazione, né giudicare o comparare più imprese alimentari o i loro prodotti.

Di norma almeno uno dei componenti dei gruppi che effettuano i controlli ufficiali deve avere la qualifica di agente o ufficiale di Polizia Giudiziaria.

Ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 882/04 l'Autorità competente assicura che il personale addetto ai controlli ufficiali:

- riceva una formazione adeguata
- sia regolarmente aggiornato
- abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare

Poiché in Italia l'Autorità competente si identifica in tre steps quali il Ministero della Salute, le Regioni e le AA.SS.LL., deve essere cura di ognuna di queste organizzazioni assicurare per quanto di competenza che il personale a loro afferente addetto ai controlli ufficiali sia fornito delle tre succitate prerogative.

In particolare i Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania e le AA.SS.LL., avvalendosi dell'O.R.S.A. assicurano che:

- siano effettuati, anche nell'ambito dell'ECM, programmi di formazione su tutti gli aspetti della sicurezza alimentare. Tali programmi dovranno aiutare il dipendente ad incrementare il livello teorico-pratico delle sue conoscenze affinché l'espletamento dei controlli ufficiali sia sempre più professionale, adeguato e preciso
- siano predisposte procedure per la diffusione, in cartaceo o digitale, delle normative, delle disposizioni, della letteratura inerente la sicurezza alimentare. Tali procedure dovranno a loro volta assicurare la capillarità della diffusione al fine di non creare disparità di modalità di controllo ufficiale
- favoriscono o organizzano incontri, eventi e gruppi di lavoro tra personale con professionalità differenti sui diversi aspetti dei controlli ufficiali. Ciò al fine di influire in maniera positiva sulla capacità degli addetti ad esercitare un approccio multidisciplinare alla sicurezza alimentare

Di ogni iniziativa dovrà essere redatto apposita procedura documentata nella quale vengono riportati almeno:

- ✓ gli scopi
- ✓ le modalità
- ✓ il target
- ✓ la durata
- ✓ le deduzioni

CAPITOLO V

SEZ 1 - CRITERI DI PROGRAMMAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Nella vigenza del presente P.R.I. 2008/2010, la percentuale del monte ore lavorativo dei Servizi SIAN e Veterinari da dedicare ad ogni metodo e tecnica di controllo ufficiale, escluse quelle utilizzate per i controlli obbligatori effettuati ai sensi del Reg CE 854/04, dovrà essere la seguente:

- ❖ sorveglianza 40%
- ❖ audit 10%
- ❖ ispezioni (stati di allerta, controlli sui trasporti etc) 30%
- ❖ monitoraggi 20%

Una volta completata una prima categorizzazione delle imprese presenti sul territorio, e dopo le opportune valutazioni da effettuare quando la presente organizzazione è andata a regime, le percentuali del monte ore lavorativo potrà essere variata incrementando quella a favore degli audit a scapito della sorveglianza. Ciò al fine di rendere attuativi i nuovi concetti di controlli ufficiali legati alla sicurezza alimentare introdotti dal "pacchetto igiene" comunitario.

All'A.G.C. 20 – Assistenza Sanitaria con atto monocratico è delegato il compito di:

- apportare modifiche alle chek-list da utilizzare nella tecnica della sorveglianza
- approntare altre chek-list da utilizzare nella tecnica della sorveglianza per settori non ancora contemplati
- apportare modifiche alle frequenze di tecniche e metodi di controllo ufficiale previste per ogni categoria di rischio
- implementare alcuni tipi di tecniche e metodi di controllo ufficiale a scapito di altre
- apportare modifiche ai modelli allegati per l'uniformizzazione delle procedure documentate
- approntare altri modelli per l'uniformizzazione delle procedure documentate

CAPITOLO VI

SEZ 1 - RELAZIONE FINALE

Alla fine della vigenza del presente P.R.I. 2008-2010, il Punto di contatto redige la Relazione Finale in conformità con il P.N.I.

In particolare, la Relazione sarà costituita dai documenti, forniti dalle Amministrazioni competenti, relativi ai risultati delle attività svolte in applicazione del Piano, comprensivi di una relazione critica degli stessi.

La Relazione, documento pubblico, viene ufficialmente inviata ai Ministeri che intervengono come Amministrazioni competenti nel P.N.I. ed agli assessorati competenti che intervengono nel P.R.I..

Nell'ambito del presente P.R.I. 2008-2010, il Settore Veterinario è incaricato di redigere i registri contenuti nell'allegato 4 della Circolare Ministeriale prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE	CAMPIONE EFFETTUATO:	MOD. 3 Rev. 2 del 1/7/09	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____
	SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	<input type="checkbox"/> SU SOSPETTO <input type="checkbox"/> PER PIANO MONITOR. <input type="checkbox"/> PER _____		

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Com.une di _____ alla

via _____ n. _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in

_____ alla via _____ n° _____

Presente al campion. nto: sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ . I sottoscritti hanno proceduto

in modo randomizzato al prelievo di un campione di _____ rappresentativo

di una partita di _____ kg lt unità, secondo le procedure previste dalla norma _____

La merce era detenuta nel _____ alla temp. di _____ e si presentava in

confezione preincarto confez.ne aperta allo stato sfuso, riportando le seguenti indicazioni: _____

_____ Il campione è stato effettuato per la ricerca di _____

Le aliquote sono state poste in buste di plastica per alimenti recipienti di vetro; esse sono state sigillate con piombino

recante la dicitura _____ e munite di cartellini

controfirmati dal presente al campionamento a cui è stata non è stata lasciata una di dette aliq.. Le altre n. _____ sono

inviata al _____

Poiché trattasi di aliq. unica per insufficiente quantità di matrice, all'O.S.A. verrà comunicato l'ora ed il giorno delle analisi

Le aliquote vengono conservate e trasferite alla temp. di _____ °C Il pres. verbale è stato redatto in più copie di cui una

viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

Rintracciabilità merce: proveniente da _____ lotto n. _____ DDT N. _____

Si è Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n. _____) Fatto, letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

I VERBALIZZANTI

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	NORME DI RIFERIMENTO Reg. CE 2073/05, D.L.vo 123/93, DM 16/12/93, D.L.vo 271/89, DGRC 1976/07, Conf. Stato Regioni atto n. 93/07 _____	MOD. 2 Rev. 2 del 1/7/09	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N.
---	--	---	---	---

L'anno _____ addi _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Com.une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in

_____ alla via _____ n° _____

Presente al campion. nto: sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ . I sottoscritti hanno proceduto in modo

randomizzato al prelievo di un campione di _____ rappresentativo di una partita di _____

kg lt unità. La merce era detenuta nel _____ a _____ C° e si presentava in confezione

preincarto confez.ne aperta allo stato sfuso, con le seguenti indicazioni: _____

_____ . Il campione, prelevato in regime di asepsi,

è stato effettuato per la ricerca numerazione di _____ quali germi indicatori di:

criterio di igiene di processo: ai sensi del Reg CE 2073/05 il campione è costituito da n. _____ u.c. del peso di ca. _____

cadauna; il prelievo è stato effettuato durante la fase _____

criterio di sicurezza alimentare: ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93, il campione è costituito

da n. _____ aliquote ciascuna costituita da n. _____ u.c. del peso di ca. _____ cadauna

altri parametri microbiologici: il campione è costituito da n. _____ aliquote del peso di ca. _____ cadauna

Oltre a quelle di cui sopra, è stata prelevata una ulteriore aliquota per la determinazione del ph e dell'aw. Trattasi di

aliquota unica per insufficiente quantità di matrice. Le u.c. aliq. sono state poste in buste di plastica sterili recipienti di

_____ sterili; le aliq. sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____

_____ e munite di cartellini controfirmati dal presente al camp. nto a cui è stata non è stata lasciata

una di dette aliq. Le altre n. _____ sono inviate al _____

Le aliquote vengono conservate e trasferite alla temp. di _____ °C. Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui

una viene rilasciata al rappr. dell'impresa che dichiara _____

Rintracciabilità merce: proveniente da _____ lotto n. _____ DDT N. _____

Ai sensi dell'art.223 DLvo 271/89, si comunica che le operaz. di analisi inizieranno alle ore _____ del ____/____/____

Si è Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n _____) Fatto, letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE	NORME DI RIFERIMENTO Reg. CE 178/02, Reg. CE 882/04, L. 283/62, DPR 327/80, C.P. e C.P.P., L. 689/81, DPR 571/82	MOD. 4 Rev. 2 del 1/6/09	VERBALE DI SEQUESTRO/BLOC CO UFFICIALE N.
	SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____			

L'anno _____ addi _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____ si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n° _____ sita nel Com une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente in

_____ alla via _____ n° _____

Presente all'ispezione: sig. _____ nato a _____ il

____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ doc. ident. _____ I sottoscritti hanno proceduto

ai sensi dell'art.354 C.P.P. dell'art.13 L. 689/81 degli artt. 18 e 54 Reg CE 882/04, al sequestro di _____

perché _____

_____ Da detta partita di _____ si è
non si è

proceduto al prelievo del camp. n° _____ A quanto in sequestro sono stati apposti cartellini controfirmati dal presente

al controllo e n° _____ sigilli in piombo recanti la dicitura _____

Ai sensi dell'art. 259 C.P.P. del DPR 571/82 dell'art. 20/22 DPR 327/80, la merce sequestrata è stata:

Prelevata in attesa di disposizioni conservandola c/o _____

Distrutta ai sensi dell'art.20 DPR 327/80 mediante _____

Affidata in custodia gratuita al sig. _____ nato

a _____ il ____/____/____ e residente in _____

alla via _____ n° _____ per essere custodita presso _____

_____ Il custode è stato reso edotto degli obblighi e delle

pene comminate per la violazione ai doveri di custodia (artt.334, 335 e 388bis C.P.). Ai sensi dell'art.161 C.P.P. l'operatore

elegge domicilio per la notifica degli atti presso _____

Avverso il sequestro/blocco l'interessato può presentare ricorso al TAR. Fatto, letto, confermato e sottoscritto.

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

IL CUSTODE

I VERBALIZZANTI

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	NORMA DI RIFERIMENTO DGRC 2234/07	MOD. 1 Rev. 2 del 1/7/09	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____
---	--	--------------------------------------	--------------------------------	---

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____
_____ si sono recati nell'area di produzione sede di:

banco naturale impianto di molluschicoltura zona di stabulazione specchio acqueo da classificare
classificato come classe _____ destinata alla raccolta di _____ sita
nel Comune di _____
località _____ in concessione a:

Dati dell'op.tore: soc/sig./coop _____ sede legale in
_____ alla via _____ n. _____

legale rappr. sig. _____ nato a _____
il ___/___/___ e residente in _____ alla via _____ n° _____

Presente al campionamento: sig. _____ nato
a _____ il ___/___/___ e residente in _____
_____ alla via _____ n° _____
doc. ident. _____.

dove hanno proceduto, con l'ausilio tecnico dell'impresa con l'ausilio di _____ al prelievo
di un campione di _____ Detto campione è costituito da n _____ aliquote del peso di ca. _____ kg cadauna

Ogni aliquota è stata contrassegnata con lettere dalla A) alla _____ corrispondenti alle seguenti coordinate geografiche:
 L'aliquota unica è costituita da un pool di molluschi prelevati nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche:
 Le n. _____ aliquote sono costituite da un pool di molluschi prelevati nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche:

A) _____ B) _____
C) _____ D) _____
E) _____ F) _____
G) _____ H) _____
I) _____ J) _____



Ciascuna aliquota è stata costituita da esemplari raccolti a diversi livelli di profondità sul fondale. Tale campione è
effettuato per la classificazione nell'ambito del piano di monitoraggio regionale sez. 2.3.6.b). Gli esemplari
costituenti le aliquote sono stati posti in buste di plastica per alimenti sigillate con piombino recante la dicitura _____
_____ e munite di

cartellini identificativi controfirmati dal rappresentante dell'impresa. Ai fini dell'analisi del rischio si riportano le condizioni
meteo-marine al momento del prelievo: **cielo:** sereno/coperto/pioggia; **mare:** piatto/leggermente mosso/mosso;
temperatura dell'aria: _____; **temperatura dell'acqua in superficie:** _____; **temperatura dell'acqua a 10 metri
di profondità:** _____; **vento:** assente/leggera brezza/teso **proveniente da** _____; **corrente marina
presumibilmente proveniente da** _____; **ultima mareggiata** _____; **data ultima pioggia** _____; **di
intensità** fine/consistente/abbondante; **ulteriori indicazioni** _____

Le aliquote vengono conservate e trasferite alla temp. di _____ °C. Il campione è inviato all'I.Z.S.M. Sezione di _____
_____ per la ricerca di: _____ Fatto, letto e sottoscritto.

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		



ORSA
*Osservatorio Regionale Sicurezza
Alimentare
Regione Campania*

SITA
**Sistema Informatico per la gestione della
Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera
Agroalimentare**

nome doc pe_SITA rev2.odt



Data 10/08/09

Revisione 2



	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Indice



1. Introduzione.....	5
Tracciabilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare.....	6
Definizione del contesto.....	6
Approccio metodologico.....	7
2. Il problema della tracciabilità.....	9
2.1 Il Processo di tracciabilità.....	9
2.1.1 Tipologie di tracciabilità.....	11
3. Il Portale SITA.....	12
Descrizione progettuale.....	15
4. Componenti generali del progetto.....	17
5. WP1 – Analisi del contesto.....	18
5.1 Descrizione.....	18
5.2 Deliverables.....	20
6. WP2 – Progettazione e realizzazione software.....	21
Modello di rappresentazione di “filiera”.....	21
Analisi preliminare.....	21
Manuale di tracciabilità.....	25
Sistema di controllo della tracciabilità.....	25
Procedure operative di controllo e analisi dei punti critici.....	25
Il sistema delle verifiche.....	25
Manuale.....	25
6.1 Individuazione degli attori coinvolti.....	25

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

6.2 Il modello della filiera.....	27
6.2.1 La gestione dei lotti.....	28
6.2.2 La gestione dei flussi.....	32
6.3 La gestione della tracciabilità.....	35
6.4 La rintracciabilità.....	36
6.4.1 La rintracciabilità completa.....	37
6.4.2 La rintracciabilità parziale.....	38
6.4.3 La rintracciabilità probabilistica.....	39
6.5 La gestione delle collisioni	39
6.6 La gestione delle anagrafiche connessa a quella dei ruoli e dei profili.....	41
6.7 La gestione dei controlli.....	41
6.8 La reportistica.....	42
7. Aspetti tecnici.....	44
8. Estensioni del portale.....	45
8.1 Integrazione con il portale Agricoltura.campania.....	45
9. Dettagli tecnici sul WP2.....	46
9.1 Overview del WP2	46
9.2 Task 2.1: Modulo di gestione della filiera.....	47
9.2.1 Descrizione.....	47
9.2.2 Deliverable WP2/Task 2.1.1: Gestione dei Flussi.....	48
9.2.3 Deliverable WP2/Task 2.1.2: Gestione dei Lotti.....	49
9.3 Task 2.2: Gestione Anagrafiche, Ruoli e Profili.....	49
9.3.1 Descrizione.....	49
9.3.2 Deliverable WP2/Task2.2.....	50

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

9.4 Task 2.3: Tracciabilità, Rintracciabilità e Controlli.....	50
9.4.1 Descrizione.....	50
9.4.2 Deliverable WP2/Task2.3.....	51
9.5 Task 2.4: Reporting.....	51
9.5.1 Descrizione.....	51
9.5.2 Deliverable WP2/Task2.4.....	51
9.6 Task 2.5: Sviluppo del portale come nodo di coordinamento.....	52
9.6.1 Descrizione.....	52
9.6.2 Deliverable WP2/Task2.5.....	53
9.7 Task 2.6: Integrazione portale Agricoltura.....	53
9.7.1 Descrizione.....	53
9.7.2 Deliverable WP2/Task2.6.....	53
9.8 Task 2.7: Integrazione ORSA/GISA.....	54
9.8.1 Descrizione.....	54
9.8.2 Deliverable WP2/Task2.7.....	54
10. WP3 – Supporto all’avviamento e all’esercizio.....	55
10.1 Descrizione.....	55
10.2 Deliverables.....	55
11. Costi del progetto.....	57

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

1. Introduzione

Scopo di questo documento è la formalizzazione del progetto esecutivo di SITA - Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare - il cui risultato atteso è la realizzazione di un sistema in grado di gestire la tracciabilità di una filiera agroalimentare.

La tracciabilità è definita come:

“L’identificazione delle aziende che hanno contribuito alla definizione di un dato prodotto alimentare.”



Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali “dal campo alla tavola”, cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale.

La tracciabilità di filiera costituisce quindi l’integrazione e la sinergia dei flussi produttivi che determinano il prodotto finito. Gli attori coinvolti sono molteplici e comunque la considerazione, che deve essere il principio fondamentale, è che ogni attore che partecipa al processo produttivo con materie prime, semilavorati, accessori ecc., dovrà essere rintracciabile mediante una gestione che identifichi la tracciatura con un codice che descrive tutti i passaggi della filiera.

Un sistema di tracciabilità certificato secondo le norme UNI/EN/ISO significa, per un'azienda, un vantaggio commerciale e la possibilità di conseguire il massimo livello di qualità possibile e di elevare gli standard operativi incrementando l'efficienza dei processi.

La realizzazione di un sistema di tracciabilità necessita innanzitutto di un software che sia in grado di seguire lungo la catena di produzione gli avanzamenti di una qualsiasi entità (unità di carico, prodotto, lotto) e di memorizzare, in un apposito database, tutti i dati di interesse. Entrano qui in gioco le tecnologie della lettura e raccolta automatica dei dati che garantiscono: accuratezza, rapidità, affidabilità, precisione.

Particolare attenzione sarà rivolta alla descrizione della parte di progettazione e realizzazione software del progetto SITA. In particolare viene trattato il problema della tracciabilità, i suoi

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

requisiti, il portale e poi i requisiti funzionali con la descrizione dei diversi moduli software che saranno sviluppati all'interno del progetto.

Tracciabilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare

Definizione del contesto

Negli ultimi anni si sono manifestati una serie di problemi (BSE, diossina, influenza aviaria, influenza suina, ...) che hanno portato il tema della sicurezza alimentare al centro dell'attenzione generale.

Il settore agroalimentare da parte sua sta vivendo profonde trasformazioni per rispondere efficacemente alle evoluzioni normative e alle nuove esigenze di mercato condizionate tra l'altro dai problemi connessi alla sicurezza alimentare.



In questo contesto è quindi sempre più necessario, per le imprese del settore, evolversi e modificare i propri meccanismi organizzativi e gestionali da un lato per conformarsi a standard normativi e di qualità, dall'altro per impostare efficaci strategie competitive volte a migliorare la risposta ai problemi cogliendo nel contempo possibili opportunità.

La tracciabilità, in quanto garanzia di trasparenza, è quindi sicurezza per il consumatore e contemporaneamente fonte di opportunità per il produttore del settore agroalimentare e per la tutela del proprio prodotto.

La Regione Campania, con Delibera della Giunta Regionale della Campania n° 1292/2007 ha istituito l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA) finalizzato, tra l'altro, ad attività di ricerca e monitoraggio in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari.

L'Orsa eroga i suoi servizi tramite l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici così come stabilito nell'ambito dei vari atti regionali riportati nel seguito:

DGR n.	1292	17/07/2007	Istituzione dell'ORSA presso l'IZSM
Decreto Dirigenziale n.	74	18/10/2007	Impegno e liquidazione IZSM per funzionamento ORSA

	SITA		
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare		
Progetto Esecutivo			

Decreto Dirigenziale n.	14	11/03/2008	Impegno e liquidazione IZSM per funzionamento ORSA
Determina n.	29	17/06/2008	Liquidazione IZSM per il funzionamento dell'ORSA – saldo 2007
Determina n.	46	10/10/2008	Liquidazione IZSM per il funzionamento dell'ORSA – acconto 40% 2008
Decreto Dirigenziale n.	44	03/04/2009	Liquidazione IZSM per il funzionamento dell'ORSA – acconto 40% 2009
Determina n.	9	09/04/2009	Liquidazione IZSM per il funzionamento dell'ORSA – saldo 20% 2008

Attualmente l'ORSA, tramite il software realizzato a cura dei Servizi Veterinari G.I.S.A. (Gestione Imprese del Settore Alimentare) sta perseguendo anche l'obiettivo di gestire i Controlli Ufficiali relativi alle Imprese del settore Alimentare (esercizi commerciali, stabilimenti, allevamenti, macelli, ...) sia per la parte di competenza delle AA.SS.LL. che dei settori Regionali dell'Assessorato alla Sanità.

Il regolamento Ce 178/2002 stabilisce principi e requisiti generali riguardo alla “rintracciabilità” definendola come:



“[...] la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e delle distribuzioni”.

Approccio metodologico

La gestione della rintracciabilità del prodotto, in estrema sintesi, richiede:

1. Identificazione univoca di ogni elemento nel sistema;
2. Rilevazione e immagazzinamento dei dati relativi ai passaggi attraverso i nodi della filiera;
3. Possibilità di risalire alle informazioni significative sui processi di produzione.

Il software di gestione della rintracciabilità della filiera agroalimentare dovrà quindi:

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		



- Definire l'ambito del progetto identificando i prodotti da tracciare e la relativa filiera di provenienza; a questo proposito sono state identificate come filiere di primario interesse le seguenti:
 - ✓ vitivinicola
 - ✓ zootecnia lattiero casearia
 - ✓ zootecnia carni
 - ✓ olivicola-olearia
 - ✓ florovivaistica
 - ✓ ortofrutticola
 - ✓ carealicola (grano duro)
- Individuare le *informazioni significative*¹ da tracciare.
- Identificare i *nodi (ossia i vari componenti)* che compongono la filiera tracciata.

In questa fase di analisi di fattibilità, dovranno essere, tra l'altro, analizzati i flussi di informazione (flow-sheet) e progettati i moduli software per:

- identificare e anagrafare tutti gli attori (*nodo*) della filiera;
- gestire, per ogni *nodo*, le informazioni significative legate ai processi di produzione.

1 Individuare le informazioni significative si riconduce a cercare il punto di equilibrio tra:

1. quello che le normative impongono;
2. quello che si vorrebbe tracciare;
3. quello che si riesce a realizzare con costi sostenibili.



	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

2. Il problema della tracciabilità

2.1 Il Processo di tracciabilità

Le indicazioni fondamentali della Linea Guida per documentare e garantire la tracciabilità di filiera di un prodotto agroalimentare sono le seguenti:

1. Ogni trasferimento del prodotto da un'azienda ad un'altra della filiera dovrebbe essere documentato registrando:
 - 1.1. Data;
 - 1.2. Quantità;
 - 1.3. modalità del trasferimento;
 - 1.4. dati analitici/descrittivi/identificativi del materiale trasferito.
2. Il prodotto che giunge all'utilizzatore finale che si intende garantire dovrebbe essere corredato in un sistema di codifica cioè di uno o più segni o codici di identificazione, incluso quello del lotto critico ai fini della rintracciabilità, che consentano la tracciabilità a ritroso lungo la filiera produttiva. Con queste indicazioni dovrebbe essere possibile identificare senza equivoci le responsabilità della filiera da cui il prodotto deriva. Come elemento di comunicazione al consumatore, l'etichetta del prodotto finito potrebbe riportare anche un segno o logo generico indicante che il prodotto è in garanzia di tracciabilità;
3. I segni o codici di identificazione dovrebbero accompagnare o apparire su ogni confezione trasferita da un'azienda all'altra della filiera oppure venduta all'utilizzatore finale che si intende garantire. Per i prodotti conferiti sfusi i segni o codici di identificazione dovrebbero apparire in tutti i documenti di accompagnamento;
4. La tracciabilità implica una "gestione per lotti" di ogni fase del processo. I lotti dovrebbero essere identificabili e la loro tracciabilità documentabile in ogni momento, preferibilmente per via informatica. Particolare rilevanza dovrebbe essere attribuita alla identificazione e gestione del lotto critico ai fini della tracciabilità;
5. Con il formale riconoscimento di tutte le aziende partecipanti, una qualunque delle aziende della filiera può assumere il ruolo di leader della filiera. All'azienda leader dovrebbero competere i

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

compiti di documentazione ed autocontrollo della filiera, includenti un test periodico di tracciabilità. Tale ruolo potrebbe essere anche assunto da un'organizzazione esterna, non coinvolta nei flussi materiali che conducono alla formazione del prodotto;

6. Le aziende da indicare nel sistema di codifica e responsabili della tracciabilità dovrebbero essere quelle che gestiscono in ogni suo passaggio la materia prima principale o il componente rilevante ai fini della tracciabilità e quelle che forniscono le materie secondarie, gli additivi, i coadiuvanti e gli imballaggi senza obbligo di ulteriore tracciabilità per questi prodotti.

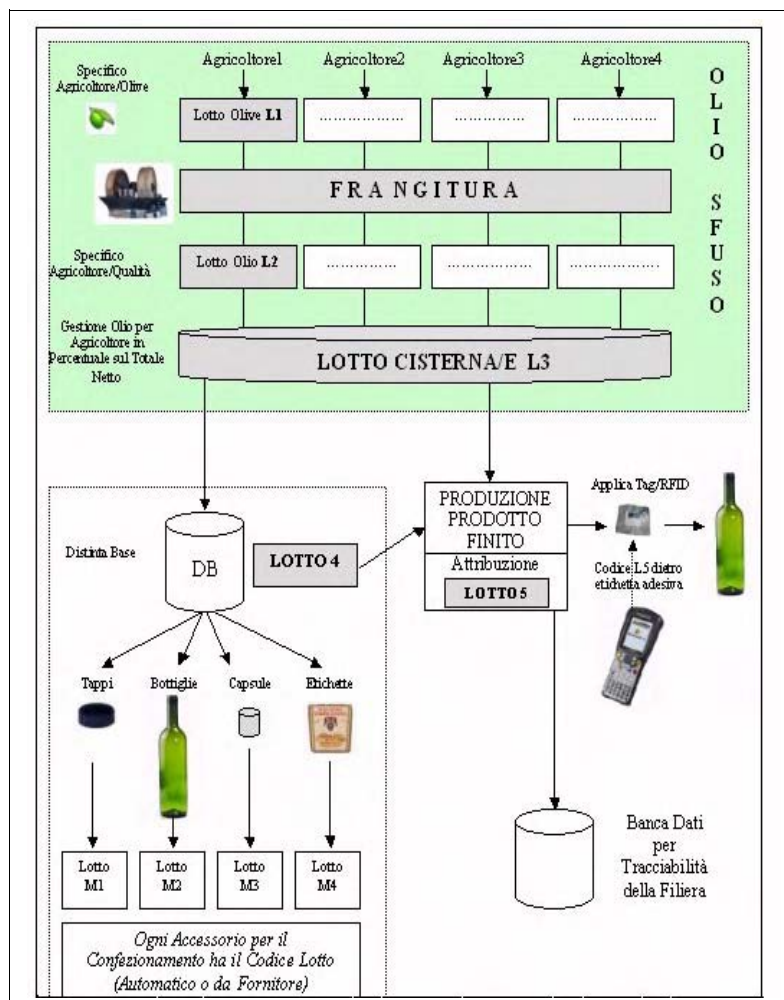






Figura 1 - Un esempio di processo di tracciabilità

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

2.1.1 Tipologie di tracciabilità

Esistono fondamentalmente due tipologie di tracciabilità, in particolare quelle derivanti da:

- Aziende commerciali:
 - Fase 1) ricevimento merce dal produttore - identificazione merce con codice lotto (interno/esterno);
 - Fase 2) vendita - scarico merce - scarico del/i lotto/i caricati;
- Aziende di produzione / trasformazione. Nel caso l'azienda sia un'azienda di produzione / trasformazione la tracciabilità può presentare delle difficoltà / particolarità legate all'organizzazione / produzione:
 - Fase 1) ricevimento materie prime - identificazione merce con codice lotto (interno/esterno);
 - Fase 2) produzione - scarico materie prime - carico prodotto finito - identificazione merce con codice lotto scaricando i lotti di origine;
 - Fase 3) vendita - scarico merce - scarico del/i lotto/i caricati da produzione.

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

3. Il Portale SITA

Il progetto SITA prevede la progettazione e la realizzazione del Portale della Tracciabilità, motore centrale di presentazione, informazione e gestione dei servizi e dei processi di tracciabilità e rintracciabilità. La progettazione del portale sarà condotta in modo da garantire un'adeguata flessibilità e semplicità di utilizzo.

Il Portale della Tracciabilità si rivolgerà sia ad utenti Business che Consumer. Verranno implementati i processi sia **dedicati alle imprese agricole** che **dedicati ai consumatori**, a cui sarà possibile accedere da due diverse sezioni previste all'interno del portale e di seguito descritte.

Il progetto SITA è, quindi, orientato alla creazione di servizi che consentano:

- ✓ **ai cittadini consumatori**: di verificare l'origine del prodotto attraverso la funzione "rintracciabilità" di tutti componenti dell'alimento "tracciato";
- ✓ **alle aziende agricole aderenti**: di certificare e rendere trasparenti le fasi di lavorazione e promuovere prodotti sicuri;
- ✓ **alla Pubblica Amministrazione**: di poter contare sull'incrocio delle informazioni e delle certificazioni per effettuare controlli più efficaci ed efficienti.



I servizi saranno erogati attraverso una evoluzione ed estensione della piattaforma creata per ORSA integrandovi, tra l'altro, i dati provenienti dal settore Agricoltura.

Sezione dedicata alle imprese

La sezione dedicata alle imprese della filiera metterà a disposizione l'accesso ai sistemi di gestione dei processi della tracciabilità e della rintracciabilità e a tutte le relative funzionalità. Ogni attore delle filiere coinvolte sarà dotato di una login e di una password che gli consentiranno di accedere solo alle funzionalità della piattaforma di tracciabilità abilitate al proprio profilo e di avere visibilità solo dei dati di propria competenza.



Gli uffici preposti al coordinamento, alla gestione e/o al controllo attraverso opportuni servizi di autenticazione potranno accedere a tutte le informazioni previste nell'applicativo realizzato.

Sezione dedicata ai consumatori

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

La sezione dedicata ai consumatori, consentirà di accedere alle informazioni registrate dal sistema di tracciabilità relative ad un prodotto acquistato e alle aziende della filiera a cui il prodotto appartiene. In particolare, ogni consumatore avrà a disposizione le seguenti funzionalità:

- Registrazione al portale: per gli utenti di tipo Consumer possibili fruitori dei servizi di rintracciabilità (cittadini, imprenditori, professionisti, ecc.), sarà previsto un apposito modulo funzionale di “Autoregistrazione” che permetterà loro di dotarsi di una login e di una password per l’accesso alle funzionalità relative a questa sezione. La registrazione prevederà l’inserimento obbligatorio di un insieme minimale di dati anagrafici e l’inserimento opzionale di informazioni aggiuntive utili ad una più dettagliata identificazione del consumatore. Per i dati forniti dagli utenti saranno garantiti i requisiti di sicurezza e riservatezza degli stessi, nel rispetto di quanto richiesto per il trattamento dei dati personali e sensibili;
- Rintracciabilità del prodotto acquistato: previa autenticazione e mediante l’interazione con la piattaforma di tracciabilità, il consumatore potrà accedere alle informazioni relative al prodotto acquistato, ricostruendone la storia. Più precisamente sarà possibile individuare il prodotto attraverso due modalità differenti:
 - attraverso l’inserimento del lotto del prodotto finito o del codice di rintracciabilità. Se all’interno della base dati della piattaforma di tracciabilità non vi è un unico prodotto associato (a causa della disomogeneità di generazione di tali codici da parte di ogni azienda), sarà mostrato l’elenco di tutti i prodotti corrispondenti, in modo si possa, attraverso le informazioni aggiuntive visualizzate (azienda, tipologia di prodotto, ...), individuare e selezionare il prodotto di proprio interesse;
 - attraverso la selezione successiva di informazioni di dettaglio del prodotto. I prodotti saranno classificati e raggruppati in base ai loro attributi principali (tipologia di prodotto, azienda produttrice, ...). Il Consumatore avrà la possibilità di individuare il prodotto attraverso la navigazione all’interno di tali categorie, arrivando per filtri successivi all’individuazione del prodotto.

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

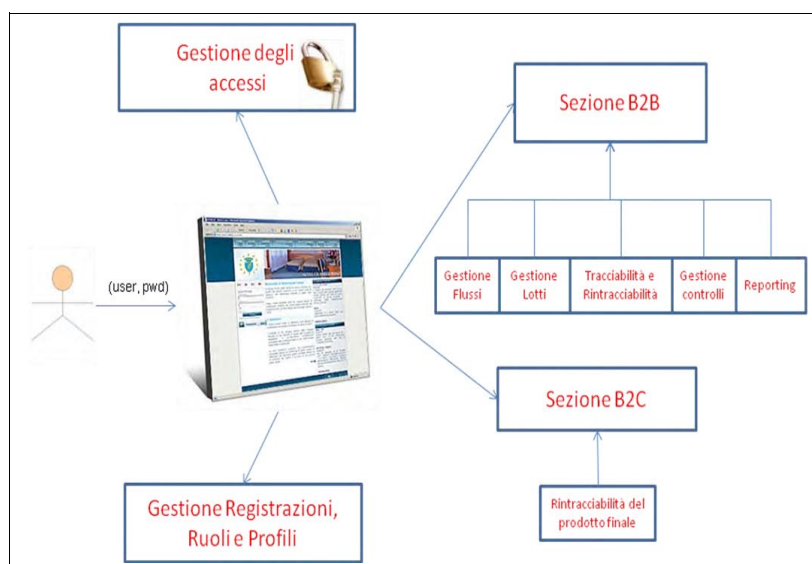




Figura 2 - Il Portale SITA

In Figura 2 sono mostrati i moduli principali che saranno messi a disposizione dal portale SITA, in particolare, attraverso lo stesso, sarà possibile gestire le registrazioni (di aziende, organi di controlli, privati, fornitori, etc.), gestire gli accessi in sicurezza, e gestire le sezioni dedicata ai consumatori e dedicata alle aziende le cui funzionalità sono descritte, con maggiore dettaglio, nei capitoli successivi.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Descrizione progettuale

ORSA adotta una soluzione software integrata ed espandibile in grado di fornire i servizi richiesti per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari della filiera².



Le applicazioni software saranno realizzate attraverso le più moderne tecnologie e caratterizzate da una elevata semplicità di utilizzo.

Schematizzando, il progetto SITA prevede:

1. Analisi dei requisiti e progettazione del software per la gestione delle informazioni riguardanti le “filiere agroalimentari”;
2. Individuazione di una particolare filiera su cui focalizzare la partenza Test dell’applicazione; se possibile, utilizzare un’unica soluzione software per le filiere di interesse. **Nel caso non risultasse possibile utilizzare la soluzione unica, realizzare un soluzione che sia compatibile con il numero maggiore di filiere.**
3. Selezione e avviamento delle aziende della filiera individuata;
4. Supporto per il Manuale di Tracciabilità;
5. Supporto all'esercizio (formazione, supporto all'avviamento, help desk, manutenzione, presidio on-.site);
6. Supporto per l'eventuale certificazione delle aziende;
7. Implementazione applicazione software per la filiera individuata;
8. Allestimento dell'infrastruttura hardware, connettività e servizi di supporto per il nodo di coordinamento;
9. Integrazione con il portale *agricoltura.campania.it* dell’Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario.



Per quanto riguarda le attività connesse al Manuale di Tracciabilità, ai processi aziendali connessi alla congrua registrazione dei dati mediante i servizi software implementati e gestiti dall’ ORSA,

² La proposta include la piattaforma hardware capace di ospitare le componenti software oggetto dell'offerta ed erogare in sicurezza i servizi che saranno attivati

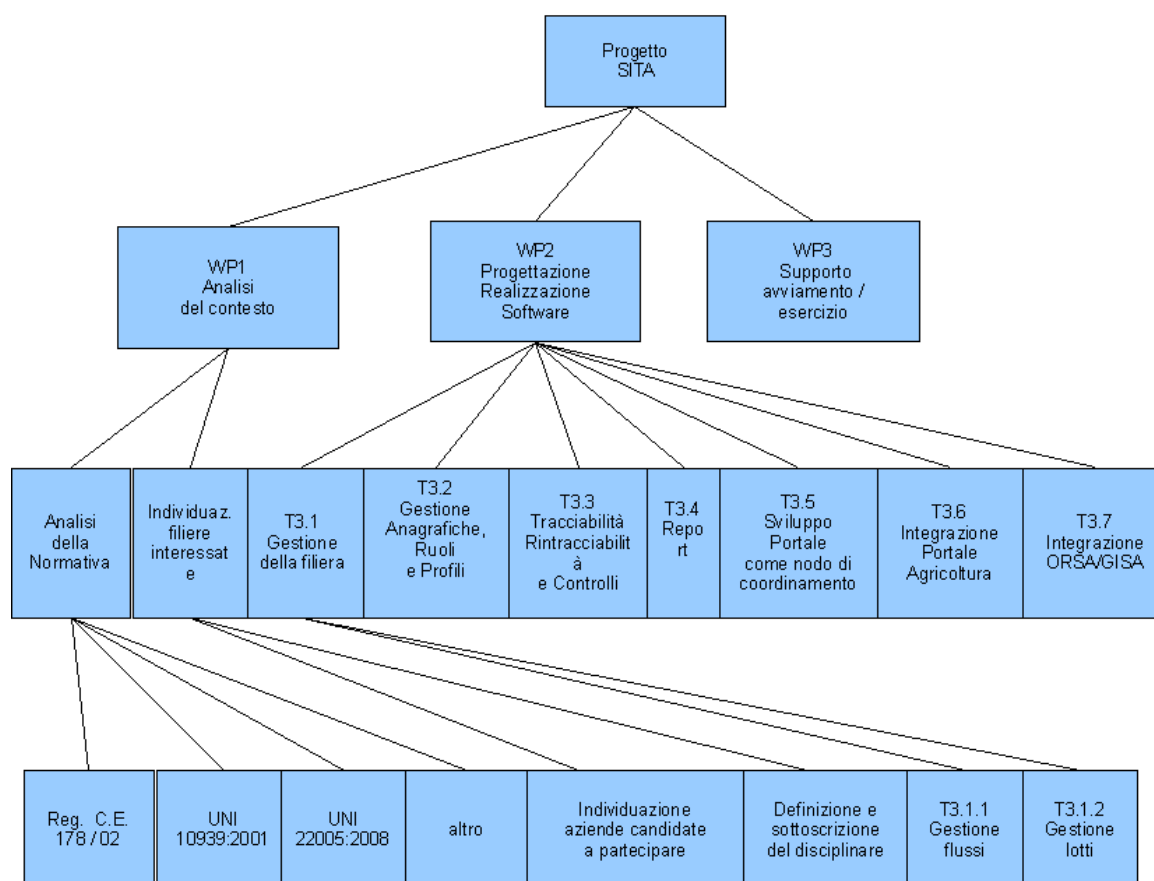
	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		



ci si avvarrà del supporto di "IS.ME.CERT." che provvederà inoltre ad effettuare annualmente audit aziendali sul 20% delle aziende partecipanti.

Per ottimizzare il raggiungimento degli obiettivi preposti, ORSA si avvarrà inoltre del supporto dell'Assessorato alla Sanità della Regione Campania e **tutte le Autorità coinvolte**, al fine di garantire la piena fruibilità dei servizi forniti con i compiti di istituto della Regione.

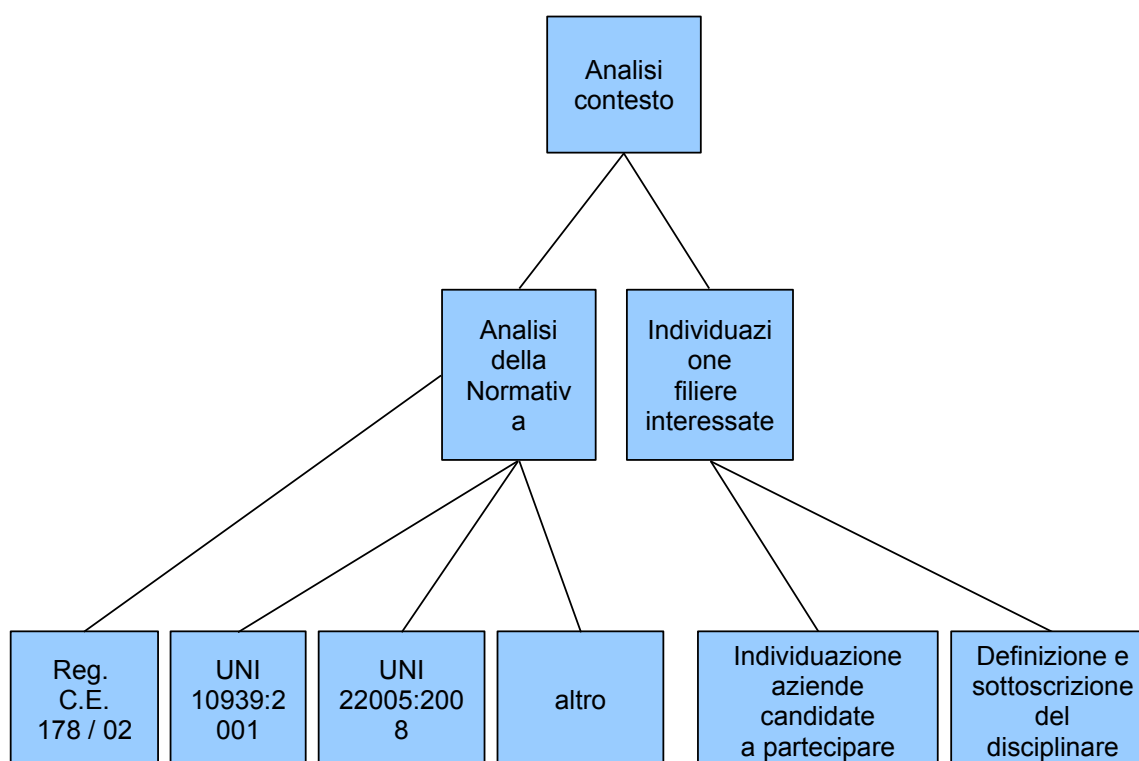
	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

4. Componenti generali del progetto



	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

5. WP1 – Analisi del contesto



5.1 Descrizione



L'obiettivo di questo modulo è di definire l'impalcatura organizzativa del progetto SITA.

In particolare:

- 1) indirizzare il contesto organizzativo del progetto.

A questo scopo bisognerà stabilire la normativa a cui fare riferimento a partire da:

- Regolamento C.E. 178/02, norma di natura cogente 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;

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- Regolamenti (CE) n.852/2004, n.853/2004, n.854/2004, n.183/2005, e s.m.i. (cosiddetto “pacchetto igiene”);
- UNI 10939:2001 norma a carattere volontario che definisce i principi generali dei Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari;
- UNI 22005:2008 che sostituisce la precedente nel fornire i principi e specificare i requisiti di base per progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità nel settore agroalimentare.

2) Individuare le filiere da coinvolgere fin dalla fase iniziale del progetto e di conseguenza le aziende "pilota" che parteciperanno alla fase di avviamento di SITA. In questa fase dovranno essere definiti i punti dell'accordo (disciplinare) da far sottoscrivere alle aziende che intendono partecipare all'iniziativa in modo da specificare gli adempimenti a loro carico (inserimento delle registrazioni di tracciabilità) alla base dell'erogazione dei servizi di tracciabilità.



Per questo modulo i soggetti coinvolti sono:

- Il personale dell'ORSA per l'attività di analisi e preparazione dei deliverable;
- IS.ME.CERT. per tutte le parti di sua competenza.

NOTA:



In questa fase ovvero allo start up del progetto, DOVRANNO ESSERE CONFERMATI GLI ATTUALI REFERENTI REGIONALI O INDIVIDUATI DI NUOVI allo scopo di eliminare incertezze organizzative e garantire referenti certi durante tutte le varie fasi del progetto, per le parti di competenza dell'Assessorato.

Il referente regionale attuale risulta essere il dirigente del Settore I.P.A. (Interventi per la Produzione Agricola, Produzione Agro Alimentare, Mercati Agricoli, Consulenza Mercantile).

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

5.2 Deliverables

- Documento contenente le norme di riferimento con i relativi punti da prendere come base normativa del sistema SITA;
- Documento contenente le filiere e le aziende individuate;
- Bozza di disciplinare da sottoscrivere per le aziende partecipanti.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

6. WP2 – Progettazione e realizzazione software

Scopo di SITA è quello di fornire, tramite il portale descritto nel capitolo precedente, un insieme di funzionalità, ad enti pubblici e privati, al fine di poter gestire il meccanismo della tracciabilità nel settore agroalimentare.

Modello di rappresentazione di “filiera”



Nel progetto SITA, il compito principale del software è gestire le relazioni tra lotti in entrata e lotti in uscita nei vari passaggi tra i nodi della filiera, creando in tal modo le informazioni necessarie al sistema di tracciabilità.

In base a tale struttura, partendo dal codice di lotto di un certo prodotto messo in commercio da un dato nodo della filiera, è possibile ricostruire i collegamenti con tutti i nodi che lo precedono nei processi di produzione.

Analisi preliminare

Le attività preliminari alla tracciabilità da attuare sono di seguito elencate:

1. mappatura delle seguenti filiere agroalimentari
 - ✓ vitivinicola
 - ✓ zootecnia lattiero casearia
 - ✓ zootecnia carni
 - ✓ olivicola-olearia
 - ✓ florovivaistica
 - ✓ ortofrutticola
 - ✓ carealicola (grano duro)
2. classificazione delle tipologie di filiere coinvolte;
3. classificazione e analisi delle aziende produttrici;
4. analisi dei flussi di produzione, trasformazione e distribuzione per ogni filiera.

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

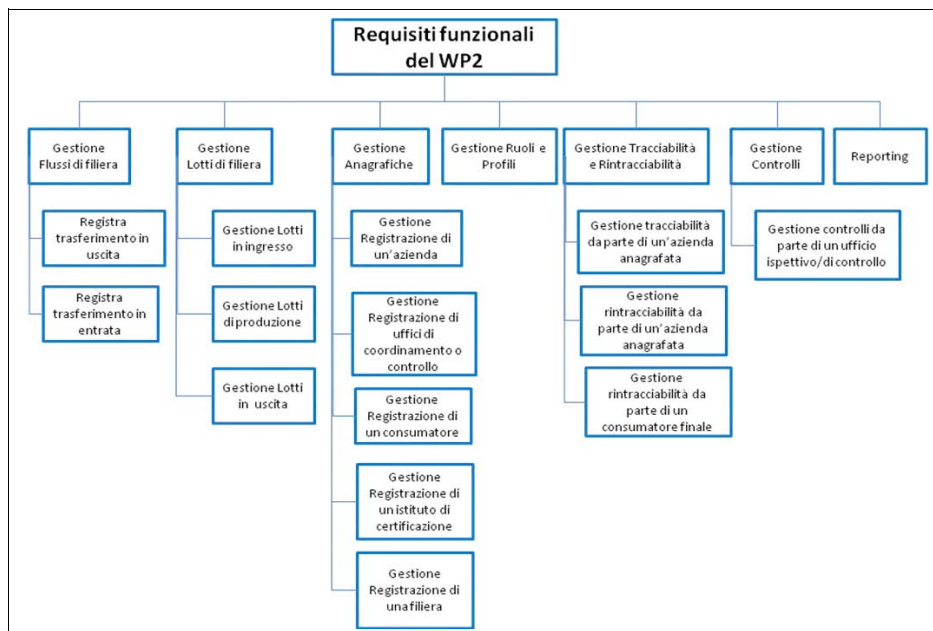






Figura 3 - I requisiti funzionali del sistema software SITA

Le funzionalità principali del sistema, accessibili mediante un portale sviluppato all'interno del progetto stesso e schematizzate in Figura 3, sono:



- **Gestione anagrafica di una azienda**, per permettere ad un'azienda, direttamente o tramite un amministratore, di registrarsi al portale e partecipare al processo di tracciabilità all'interno di una filiera;
- **Gestione anagrafica di una filiera**, permette di censire, per ogni fase della filiera, gli attori che partecipano a tale fase. Per ogni attore della filiera, il sistema permetterà di definire l'anagrafica dell'azienda associata e una serie di attributi ed eventi che consentiranno di identificare la merce in ingresso e in uscita. Il sistema identificherà materie prime / semilavorati / prodotti finiti per singolo lotto, sia nelle filiere "corte" (es. raccolta-confezionamento) sia in quelle più "lunghe". Il Modulo permetterà tra l'altro di rappresentare le fasi critiche che caratterizzano i processi interni della singola azienda, al fine di implementare la tracciabilità interna. In particolare, il Modulo permette:

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- alle aziende agricole di anagrafare le particelle catastali del luogo dove viene effettuata la produzione della materia prima o del pascolo, di anagrafare gli allevamenti, i fornitori di materia prima, i silos, i magazzini di stoccaggio e così via, in ottemperanza delle procedure descritte nel Manuale di Tracciabilità;
- alle aziende di trasformazione e di distribuzione di anagrafare i vari magazzini di sosta della merce con i relativi check point RFID o Barcode, ove presenti, e anagrafare i vari punti critici del processo rilevanti ai fini della tracciabilità e del rispetto dell'HACCP, in ottemperanza delle procedure descritte nel Manuale di Tracciabilità.
- **Gestione lotti**, funzioni avanzate per l'inserimento, la visualizzazione e la gestione dei dati dei singoli lotti per ciascuna fase di cui è composta la filiera. Il modulo prevede un accesso differenziato da parte dei diversi attori della filiera che operano direttamente dalle proprie sedi grazie al WEB;
- **Gestione flussi**, per permettere ad ogni azienda registrata, che partecipa ad un determinato processo di tracciabilità, di registrare un flusso (trasferimento) in entrata/uscita di uno o più lotti da/verso un'altra azienda;
- **Gestione dei controlli**, per permettere ad uffici ispettivi/di controllo (carabinieri, guardia di finanza, assessorato alla sanità, etc.) di ricostruire, nello specifico, l'intero cammino di un prodotto.
- **Tracciabilità/rintracciabilità**, per monitorare in tempo reale i lotti tracciati semplicemente inserendo un codice di rintracciabilità (o il codice dell'ultimo lotto). Attraverso l'ausilio dei modelli di filiera e relative visibilità, sarà in grado di ricostruire tutta la storia del prodotto, a partire dai dati presenti sulla base dati. Le informazioni e il relativo grado di dettaglio saranno funzione del ruolo/profilo con cui si sta effettuando l'accesso al modulo;
- **Gestione dei ruoli e dei profili**, per erogare un insieme di funzionalità atte alla definizione dei ruoli e dei profili degli operatori afferenti alle varie filiere e individuati in fase di redazione del disciplinare di tracciabilità e al suo interno descritti. Usando le funzionalità di tale Modulo, sarà possibile implementare la profilazione degli utenti, garantendo l'accesso ai dati e l'utilizzo delle funzionalità solo agli operatori preposti;

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- **Reporting**, permette di generare report a partire dai dati memorizzati da utilizzare per l'elaborazione di statistiche e grafici per l'ottimizzazione della gestione aziendale.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Manuale di tracciabilità

Sistema di controllo della tracciabilità

Il sistema di controllo si baserà sul metodo dell'analisi del rischio e del controllo dei punti critici mediante l'implementazione di opportune procedure operative.

Per consentire una corretta analisi saranno relazionate le informazioni delle banche dati in possesso di ORSA (controlli sui campioni), dell'AGC Sanità, e Agricoltura e **tutte le Autorità coinvolte** (autorizzazioni e/o finanziamenti erogati).

Procedure operative di controllo e analisi dei punti critici

Ogni azienda della filiera dovrà attuare, per quanto di propria pertinenza, procedure operative di controllo.

Il sistema delle verifiche



Le procedure di tracciabilità e di controllo prevedranno una serie di verifiche. Le modalità di attuazione saranno riportate nel Manuale della Tracciabilità.

Manuale

Il manuale avrà, genericamente, la seguente struttura tipica basata sulle seguenti 8 fasi:

1. Scopo
2. Riferimenti normativi
3. Termini e definizioni
4. Sistema di gestione di sicurezza alimentare
5. Responsabilità della direzione
6. Gestione delle risorse
7. Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri
8. Validazione verifica e miglioramento

6.1 Individuazione degli attori coinvolti

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

All'interno della filiera, anche in considerazione del problema della tracciabilità e della rintracciabilità, possono essere coinvolti diversi soggetti, in particolare:

- Riguardo la tracciabilità aziende di:
 - Produzione primaria (sementi, allevamenti, etc.);
 - Trasformazione alimentare;
 - Distribuzione (dettaglianti, grande e media distribuzione);
 - Fornitura di prodotti di supporto (additivi, imballaggi, etc.);
 - Fornitura di servizi (stoccaggio, trasporto, etc.).
- Riguardo la Certificazione dei processi produttivi aziendali:
 - Istituto di certificazione autonomo.
- Riguardo la verifica e controllo sia delle aziende che del territorio:
 - Uffici ispettivi e di controllo operanti sul territorio della Regione Campania.

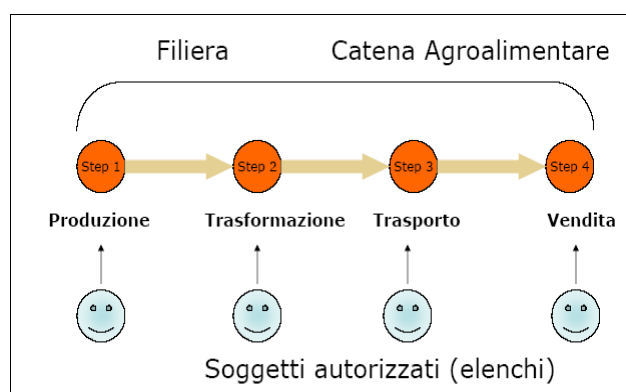




Figura 4 - Una generica filiera con aziende coinvolte e soggetti autorizzati alla visione dei dati di tracciabilità

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

6.2 Il modello della filiera

Il modello della filiera, messo a disposizione dal portale, è il cuore del sistema in quanto si occupa sia della gestione dei lotti che dei flussi (trasporti) che avvengono tra aziende di una determinata filiera.

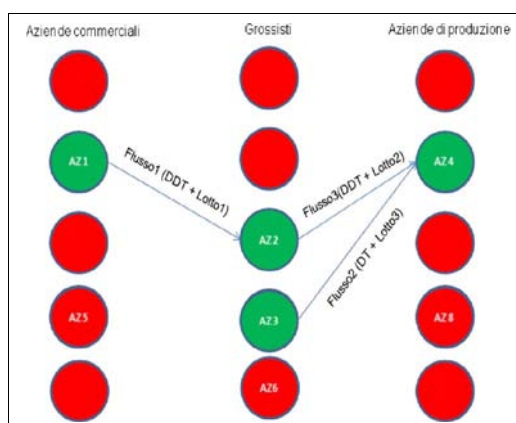




Figura 5 - Un esempio di filiera

Come mostrato in Figura 5, una filiera è:

“Un insieme di nodi, rappresentanti le aziende, collegate da un flusso (di trasporto) inerente al passaggio di un bene (lotto) ”

Un nodo, di una filiera, può essere un:

- Nodo registrato (in verde nella figura), che è un'azienda anagrafata nel portale SITA e che partecipa attivamente ad una filiera;
- Nodo non registrato (in rosso nella figura), che è un'azienda non anagrafata nel portale SITA, ma che partecipa ad una determinata filiera.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

La filiera, come il nodo, può essere:

- Filiera registrata, che rappresenta una filiera ben definita;
- Filiera non registrata, che rappresenta una filiera non ben definita funzione di particolari esigenze.

Il flusso invece viene identificato mediante il documento di trasporto (DDT) che fa riferimento al lotto trasferito.

6.2.1 La gestione dei lotti

La tracciabilità di filiera deve avvenire "per lotti", dove un lotto, che deve essere univocamente identificato, è una quantità omogenea di prodotto da cui sia possibile prelevare dei campioni statisticamente significativi per la valutazione delle caratteristiche e della conformità ai criteri di idoneità concordati per una fornitura.

Esistono diverse tipologie di etichettatura e codifica di un lotto, ad esempio:

- SSCC (serial shipping container code);
- GLN (global location number);
- GTIN (global trade item number);
- Lotto.



Figura 6 - Un esempio di identificazione del lotto



	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		



Figura 7 - Il menu di Gestione dei lotti



Naturalmente un lotto può essere identificato come:

- Lotto in ingresso, è il lotto che entra in un'azienda in funzione di un flusso (trasporto);
- Lotto in uscita, è il lotto che esce da un'azienda verso un'altra sempre in funzione di un flusso;
- Lotto prodotto, è un lotto di produzione interna che può derivare dalla combinazione di altri lotti in ingresso.

Un lotto prodotto, all'interno di un'azienda, è funzione di più lotti in ingresso. Il lotto prodotto, nel momento in cui esce dall'azienda diventa il lotto in uscita.

Per quanto concerne invece le informazioni sul lotto in ingresso, il cui esempio è mostrato in Figura 8, è possibile identificare:

- Codice Interno, che è il codice univoco assegnato internamente dall'azienda che riceve il lotto;
- Codice Fornitore, che è il codice univoco assegnato dall'azienda che invia il lotto;
- Note, sul lotto;
- Materiali, utilizzati;
- Descrizione;

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- Quantità;
- Unità di misura.



Figura 8 - Identificazione di un lotto in ingresso

Quando un'azienda invece gestisce un lotto in uscita, essendo lei stessa la fornitrice del bene, non fa differenza fra Codice Interno e Fornitore, ma ha semplicemente un codice univoco identificativo di quel lotto. Un esempio di lotto di vendita è mostrato in Figura 9.



	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		



Figura 9 - Un esempio di lotto di vendita

Il lotto prodotto invece deriva, come mostrato dall'esempio nella Figura 10, da un insieme di lotti in ingresso.

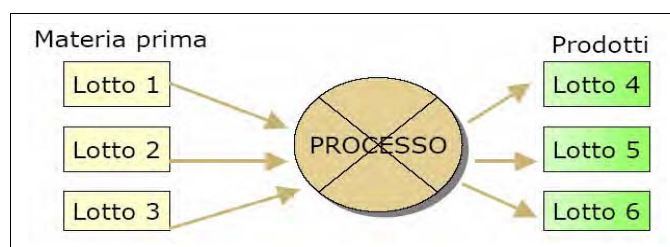




Figura 10 - Un esempio di processo di produzione di lotti in funzione di altri

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

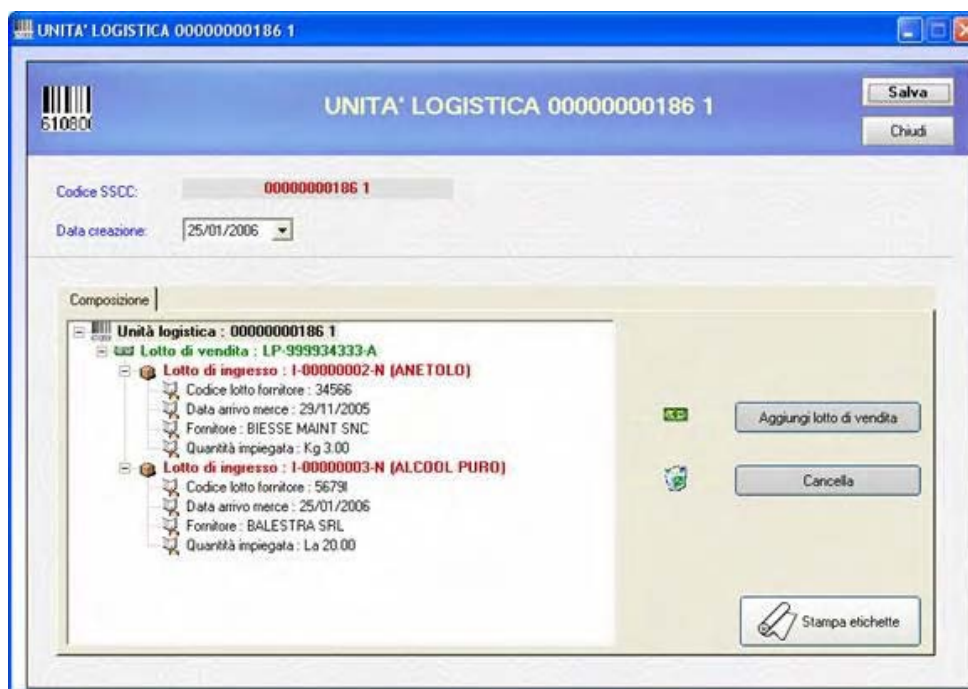




Figura 11 - Esempio di lotto di vendita

All'interno di SITA viene gestita la filiera esterna, ciò vuol dire che, al fine della tracciabilità, un lotto ha senso solo se funzione di un flusso in uscita, in quanto la tracciabilità interna non viene gestita. Ciò vuol dire che se l'azienda produce il lotto 3, a sua volta derivato dal lotto 1 e dal lotto 2, questo diventa un lotto di vendita. Finché il lotto non viene venduto, e quindi non dà vita ad un flusso in uscita, quel lotto non è tracciato.

6.2.2 La gestione dei flussi

L'altro modulo messo a disposizione dal portale è quello della gestione dei flussi, che è un altro componente fondamentale per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità.

I flussi possono riguardare le materie prime, gli additivi, i semilavorati, i coadiuvanti, i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo e

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto. Tali flussi devono essere identificati per tipo, qualità e quantità.

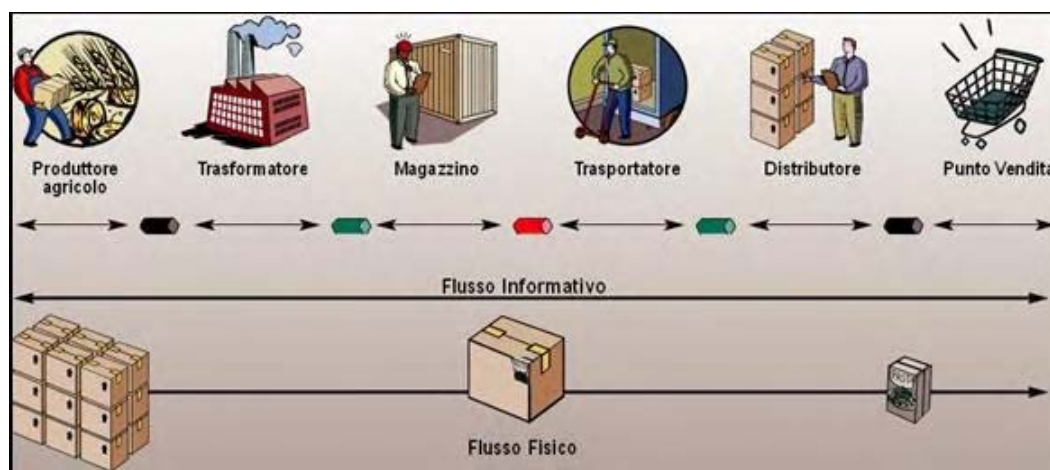




Figura 12 - Un esempio di flusso gestito all'interno di una filiera

In particolare, in questa fase, un'azienda non fa altro che registrare un trasferimento (in ingresso o in uscita) ed identificare il numero di lotto. Documento fondamentale che identifica questo passaggio è il “classico” documento di trasporto (DDT) mostrato in Figura 13.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		




Figura 13 - Un esempio di DDT



Al fine di assicurare la continuità del flusso di informazione, ogni operatore della filiera deve comunicare all'operatore successivo gli identificativi dei lotti tracciati per permettergli di applicare a sua volta i principi alla base della tracciabilità.

La trasmissione al consumatore di informazioni che caratterizzano il prodotto, presuppone infatti il trasferimento dei dati lungo la filiera e dunque un solido sistema di comunicazione tra gli operatori.

Si tratta di associare sistematicamente ad ogni flusso fisico un flusso informativo corrispondente.

La comunicazione pone sul tavolo un problema di linguaggio e di metodo, linguaggio e metodo che devono essere comuni agli operatori della filiera per ridurre lo spreco di risorse legato all'adozione di soluzioni proprietarie adottando protocolli comuni di standardizzazione dei dati.

Il sistema EAN/UCC prevede l'impiego di codici univoci per identificare merci, beni e sedi in tutto il mondo. L'identificazione dei prodotti e delle aziende è il presupposto fondamentale per la realizzazione di sistemi di tracciabilità.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- Un lotto prodotto, che successivamente può diventare un lotto in uscita, è il tipico caso di un'azienda che produce un prodotto a partire da materie prime acquistate. In questo caso il lotto prodotto è ricavato da una serie di lotti in ingresso.

Un sistema siffatto dovrebbe garantire una buona gestione della tracciabilità e, di conseguenza, della rintracciabilità descritta nel paragrafo successivo.

6.4 La rintracciabilità

Naturalmente lo scopo principale di gestire la tracciabilità, presentata nel paragrafo precedente, è quello di poter recuperare, con il processo inverso denominato rintracciabilità, tutte le informazioni relative ai flussi e alla gestione dei lotti al fine di:

- Migliorare il processo di produzione;
- Identificare un lotto;
- Identificare i flussi coinvolti in un processo di tracciabilità;
- Gestire eventuali collisioni.

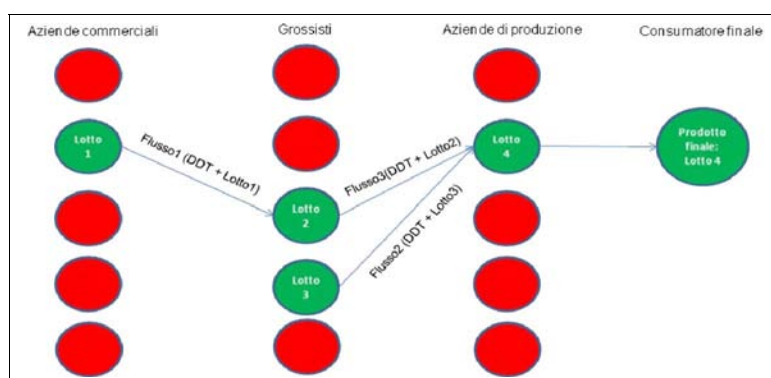




Figura 15 - Un esempio di gestione della tracciabilità lotti e flussi

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

In Figura 15 è mostrata la gestione dei lotti e dei flussi all'interno di una filiera che coinvolge aziende commerciali, grossisti, aziende di produzione ed il consumatore finale.

Lo scenario che si presenta è il seguente:

- il lotto 1 è inviato da un'azienda commerciale ad un grossista. I dati relativi a questo passaggio sono visibili all'interno del DDT (Documento Di Trasporto);
- Un'azienda produttrice di beni, acquista i lotti 2 e 3 da grossisti e genera il lotto 4;
- Il lotto 4 è quello che arriva al consumatore finale con il codice del lotto 4 o con un codice univoco (codice di rintracciabilità).

6.4.1 La rintracciabilità completa

Una prima tipologia di rintracciabilità è quella completa.

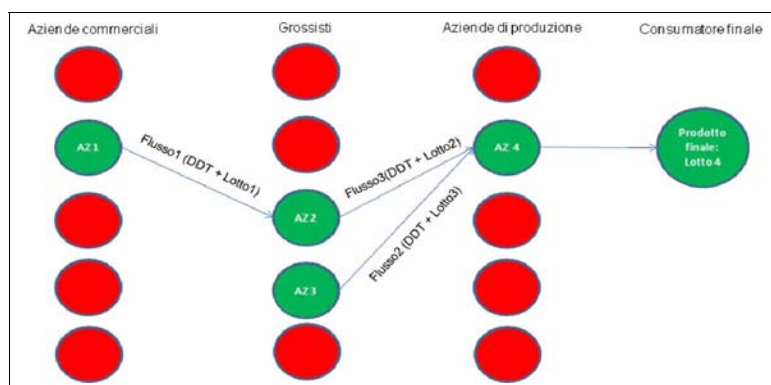




Figura 16 - La rintracciabilità completa

La rintracciabilità completa, mostrata in Figura 16, permette di ricostruire l'intero percorso di un determinato lotto fino ad arrivare all'inizio della catena.

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

6.4.2 La rintracciabilità parziale

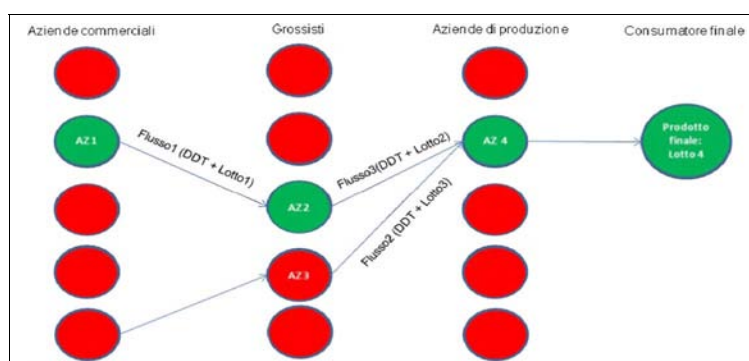


Figura 17 - Rintracciabilità parziale a fronte dell'inserimento di un'azienda non anagrafata

Un primo esempio di rintracciabilità parziale, mostrato in Figura 17, avviene quando all'interno di una filiera è coinvolta un'azienda non anagrafata (Azienda AZ 3). In questo è possibile mantenere traccia, sempre tramite il DDT, del flusso fra AZ 3 e AZ 4, ma non è possibile rintracciare ciò che è avvenuto prima in AZ 3.

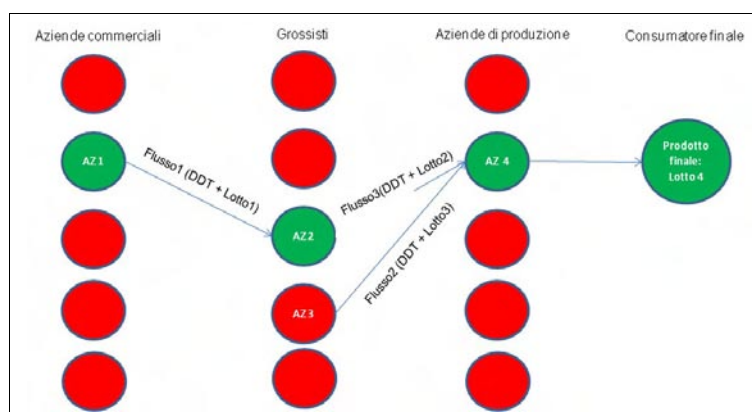




Figura 18 - Rintracciabilità parziale a fronte di una non registrazione di un flusso in uscita

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Un altro esempio di rintracciabilità parziale avviene nel momento in cui un'azienda, esempio mostrato in Figura 18, non registra un flusso in uscita.

In questo caso il sistema non fornisce una tracciabilità completa, a meno che l'organismo di controllo o il sistema, in maniera automatizzata, riesca a risolvere eventuali collisioni. Questa possibilità potrebbe essere gestita con il modulo di risoluzione delle collisioni descritto successivamente.

6.4.3 La rintracciabilità probabilistica



La rintracciabilità probabilistica invece consiste per proporre una possibile soluzione di tracciabilità quando manca qualche registrazione intermedia di flussi che spezza la catena di tracciabilità.

La gestione probabilistica avviene nei casi in cui un'azienda non registra un flusso in entrata. In questo caso la catena viene spezzata.

Potrebbe capitare però che quell'azienda, che casomai è semplicemente un'azienda grossista, si rifornisca sempre dalla medesima azienda. In questo caso il sistema potrebbe proporre una possibile catena di rintracciabilità, informando comunque l'utente che la catena è stata ricostruita sfruttando teorie probabilistiche.

6.5 La gestione delle collisioni

Il modulo di gestione delle collisioni può risolvere automaticamente collisioni che si vengono a creare dalla situazione, mostrata in Figura 19, in cui un'azienda registra un flusso in uscita verso un'altra che non registra quello in entrata e viceversa.

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

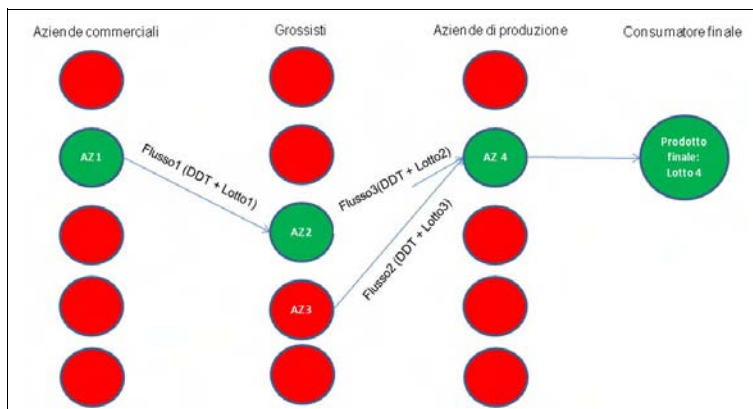


Figura 19 - Un esempio di collisione



Lo scenario che si presenta è il seguente:

- L'azienda AZ 2 non registra un flusso in uscita del lotto 2;
- L'azienda AZ 4 registra, a fronte di un DDT, il lotto 2 in ingresso;
- L'azienda AZ4 produce il lotto 4, che arriva al consumatore finale, come combinazione, derivante da un processo di produzione di lotto 2 e lotto 3.

Dal processo di rintracciabilità risulta una cosa simile:

- Lotto 4 prodotto da AZ 4, derivante dal lotto 2 dell'azienda AZ 2 e lotto 3 derivante dall'azienda AZ 3;
- Lotto 3 prodotto dall'azienda AZ 3 che è un'azienda non anagrafata;
- Lotto 2 NON COMPLETAMENTE TRACCIABILE.

Nella gestione delle registrazioni dei flussi infatti, uno stesso lotto deve essere registrato sia in entrata che in uscita. In questo caso il lotto 2 non lo è, ma tramite il modulo di gestione delle collisioni può essere risolto automaticamente, come proposta del sistema, o gestito dall'organo di controllo della filiera, manualmente o su proposta del sistema.

	SITA	
	<i>Sistema Informativo per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

6.6 La gestione delle anagrafiche connessa a quella dei ruoli e dei profili

La gestione della anagrafiche viene completamente gestita dal portale in funzione del tipo di azienda che si sta registrando al sistema.



Si possono iscrivere, e quindi anagrafare all'interno di SITA, le seguenti entità:

- Azienda pubblica partecipante alla filiera, che può anche assumere il ruolo di leader. All'azienda leader di una filiera dovrebbero competere i compiti di documentazione ed autocontrollo della filiera, includenti un test periodico di tracciabilità. Tale ruolo potrebbe essere anche assunto da un'organizzazione esterna, non coinvolta nei flussi materiali che conducono alla formazione del prodotto;
- Enti di controllo, a cui spetta l'accesso a tutti i dati di una filiera per verificare un certo processo;
- Consumatore finale, a cui viene assegnato un ruolo che permette semplicemente, dato un codice (di lotto o di tracciabilità), di ricevere informazioni base sul prodotto acquistato (e.g. aziende coinvolte nel processo e il documento prodotto dall'azienda leader, o di controllo, per la validazione di quel prodotto su una determinata filiera).

Naturalmente l'anagrafica di un'azienda implica anche un tipo diverso di modulo da compilare a seconda della tipologia di azienda. Questo perché poi le informazioni inserite saranno utilizzate durante la gestione dei lotti e, in particolare, nelle informazioni da inserire durante la gestione del flusso in uscita. Per esempio se si sta parlando di un allevamento, allora andranno identificati campi come tipo animale, identificativo animale, farmaci somministrati, mangimi utilizzati. Questi campi saranno utilizzati ogni volta che quell'azienda effettua un trasferimento che riguarderà un animale.

6.7 La gestione dei controlli

Esistono alcuni uffici che possono svolgere il ruolo di controllori, e sono i seguenti:



	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- *Coordinamento regionale del Corpo Forestale dello Stato;*
- *Ispett. Centro Controllo della Qualità del Mipaaf;*
- *Comando Carabinieri Politiche Agricole e alimentari;*
- *Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS);*
- *AGECONTROL;*
- *Agenzia delle dogane;*
- *Direzione marittima della Campania;*
- *Comando Regionale della Guardia di finanza;*
- *Posto Ispezione Frontaliera (PIF) di Napoli e di Salerno del Ministero della Salute;*
- *Assessorato alla Sanità della regione Campania;*
- *AGC Sanità;*
- *Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (ORSA);*
- *IZSM Portici;*
- *Assessorato all'Industria e Turismo;*
- *Settore Regolazione dei Mercati;*
- *ARPAC*
- *Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali*

Quando questi enti si registrano, tramite l'amministratore, assumono il ruolo di controllori. A questi enti saranno permessi controlli dettagliati sull'intera catena di tracciabilità all'interno di una filiera, oltre alla possibilità di entrare nel dettaglio della gestione interna dei lotti e alle informazioni dettagliate di ogni azienda partecipante alla filiera.

Naturalmente a questi enti sarà permessa la generazione di ogni tipo di reportistica (descritta successivamente).



6.8 *La reportistica*

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Il modulo di reportistica permette la generazione di report, intesi come statistiche e grafici, il cui scopo è quello di mostrare una serie di informazioni inerenti a:

- Numero passaggi all'interno di una filiera;
- Tempo, espresso in giorni, di esecuzione di una filiera;
- Tipologie di aziende coinvolte;
- L'elenco di tutti i materiali, intesi come materie prime, trasformati;
- L'elenco delle filiere chiuse con successo;
- L'elenco delle filiere che hanno generato collisioni, per esempio quando un'azienda registra un prodotto in uscita e l'altra non lo registra in ingresso.

Naturalmente questo modulo può essere personalizzato con qualsiasi operazione grafico/statistica e può essere anche personalizzato a seconda dei ruoli e dei profili configurati all'interno del sistema SITA.

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

7. Aspetti tecnici

La soluzione proposta prevede la progettazione e l'implementazione della piattaforma in oggetto che erogherà i servizi necessari per la gestione dei processi di tracciabilità e rintracciabilità.



La proposta tecnica consiste in una piattaforma software di tracciabilità basata su moduli Open Source e architettura web. Un sistema centrale (nodo di coordinamento) funge da collettore delle informazioni che arrivano dal campo. Il sistema risulta costituito da moduli per la gestione dei processi di tracciabilità/rintracciabilità e di sistemi periferici che permetteranno l'identificazione automatica della merce in transito, attraverso l'uso di Tag RFID o di BarCode.

Il Sistema Centrale di tracciabilità, è dotato delle seguenti caratteristiche:

- Espone un'interfaccia Web, accessibile dalla sezione dedicata alle aziende dal portale di tracciabilità, con funzionalità profilate in funzione del ruolo dell'operatore che accede al sistema;
- Espone un'interfaccia Web, accessibile dalla sezione dedicata ai consumatori dal portale di tracciabilità, con funzionalità base per il consumatore finale;
- Espone una serie di Web Services per lo scambio elettronico di dati tra gli attori della filiera e la piattaforma di tracciabilità.

La piattaforma software di tracciabilità proposta è interamente sviluppata con tecnologia JAVA/J2EE, sulla base di prodotti open source. La sua struttura è completamente modulare, scalabile ed è basata sul modello SOA (Service Oriented Architecture) che offre il vantaggio di essere un modello di architettura orientata ai servizi. Inoltre, la piattaforma avrà le seguenti caratteristiche:

- Utilizzo dello standard XML come formato universale per la definizione dei dati per la comunicazione tra processi attraverso Web Services;
- Tecnologia J2EE (Servlet/JSP/EJB);
- Architettura Model-View-Controller (MVC).

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

8. Estensioni del portale

In questo capitolo vengono presentate possibili estensioni del portale



8.1 Integrazione con il portale *Agricoltura.campania*

L'obiettivo di fondo che si intende raggiungere con l'integrazione è la possibilità di condividere le informazioni massimizzando l'interoperabilità tra i sistemi.

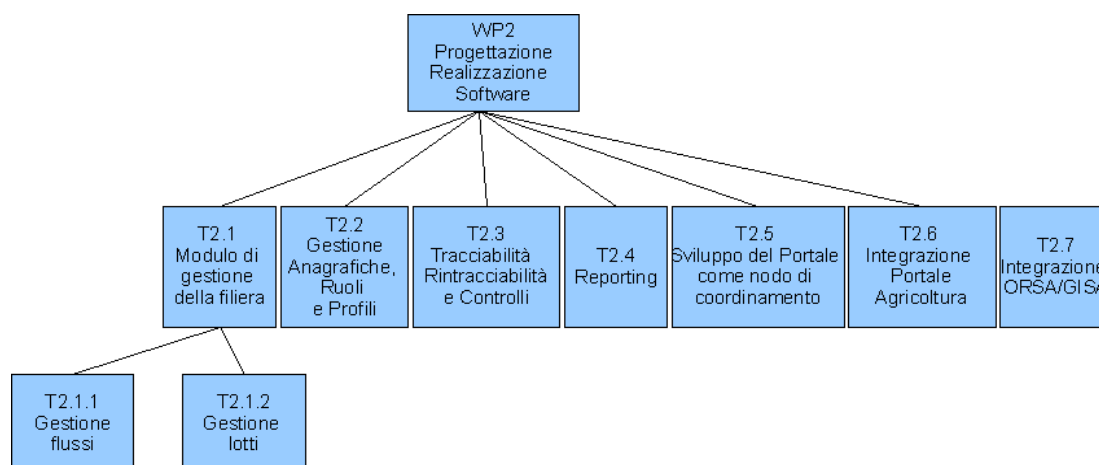
A questo scopo saranno esposti una serie di servizi per consentire ai vari attori coinvolti nell'ambito della condivisione delle informazioni quali AGC, Agricoltura, di interoperare e collaborare alla formazione di banche dati di comune interesse e utilizzo.

Più in dettaglio, il sistema fornirà supporto per:

- Interoperabilità applicativa tra i software relativi a gestione campioni analisi, tracciabilità, rintracciabilità, Anagrafe Unica Regionale Aziendale e Gestione PSR in modo da creare una rete di informazioni scambiate che consenta di avere una conoscenza sempre maggiore delle aziende agricole campane;
- Integrazione applicativa tra il portale ORSA ed il Portale *Agricoltura.campania.it* per tutti quei servizi erogabili alle aziende agricole oltre che la diffusione delle informazioni che riguardano la campagne di controlli condotte;
- Disponibilità di analisi comparate e cartografiche direttamente sul portale per l'analisi dei risultati dei controlli effettuati e dei loro esiti come supporto al monitoraggio delle aziende;
- Altri Servizi, quali:
 - integrazione delle applicazioni nel portale *agricoltura.campania.it* in termini di condivisione dei servizi di accesso (login, autenticazione, anagrafica degli utenti) e di aspetto grafico (layout, CSS, loghi, etc.);
 - hosting dei server applicativi e del portale presso il CED di ORSA;
 - servizi di supporto sistemistico e presidio per assicurare la massima continuità del servizio.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

9. Dettagli tecnici sul WP2





9.1 Overview del WP2

In questo Work Package (WP) si descrive la progettazione e la realizzazione della parte software del progetto SITA. In particolare lo scopo finale è quello di realizzare un portale, integrabile in altri sistemi (e.g. AgricolturaCampania), per l'intera gestione della tracciabilità e rintracciabilità all'interno di una filiera agroalimentare. Il sistema dovrà essere in grado di gestire anagrafiche, ruoli e profili di diverse tipologie (e.g. aziende partecipanti ad una filiera, aziende di controllo di una filiera, organi di controllo, pubblici e privati).

Inoltre il sistema sarà in grado di gestire l'intero processo di tracciabilità e rintracciabilità di una filiera agroalimentare attraverso la gestione dei lotti (in ingresso, in uscita o prodotti) e dei flussi (in ingresso ed in uscita).

Il sistema fornirà, agli utenti del portale, anche una serie di funzionalità aggiuntive come la reportistica, che conterrà un insieme di informazioni grafico/statistiche. Inoltre il sistema potrà

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		



evolversi successivamente, fornendo una serie di servizi a contorno quali l'utilizzo di tecniche di webGIS per la georeferenziazione delle entità trattate.

9.2 **Task 2.1: Modulo di gestione della filiera**

9.2.1 **Descrizione**

Scopo di questo task è quello di gestire un filiera in termini di gestione dei lotti e dei flussi. Ogni azienda, anagrafata in SITA, potrà gestire sia i lotti che i flussi di trasferimento. In particolare la gestione dei lotti sarà divisa in:

- Registrazione di un lotto in ingresso, che si occupa di registrare, a fronte di un flusso di trasferimento in entrata, un lotto inserendo nel sistema un insieme di informazioni:
 1. Codice Interno, che è il codice univoco assegnato internamente dall'azienda che riceve il lotto;
 2. Codice Fornitore, che è il codice univoco assegnato dall'azienda che invia il lotto;
 3. Note, sul lotto;
 4. Materiali, utilizzati;
 5. Descrizione;
 6. Quantità;
 7. Unità di misura.
- Registrazione di un lotto in uscita, contenente le seguenti informazioni:
 1. Codice Univoco, che è il codice univoco assegnato internamente dall'azienda che riceve il lotto;
 2. Note, sul lotto;
 3. Materiali, utilizzati;
 4. Descrizione;
 5. Quantità;
 6. Unità di misura.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- Registrazione di un lotto prodotto, che ha senso solo quando l'azienda che lo registra è un'azienda di produzione e quindi registra che il lotto prodotto, vendibile, è funzione di un insieme di lotti in ingresso. Questo, ai fine della rintracciabilità, ha senso solo per la filiera "esterna" e non per la tracciabilità interna che non viene gestita da SITA.

Per quanto concerne i flussi invece, SITA metterà a disposizione anche i meccanismi per gestire i flussi di trasporto, che hanno come oggetto il trasferimento di lotti, fra aziende. Documento fondamentale per certificare il trasferimento e per gestire tracciabilità e rintracciabilità è il documento di trasporto (DDT). In particolare esistono due tipologie di registrazione:



- Registrazione di un flusso in ingresso, attraverso il quale un'azienda registra un trasferimento di lotti da un'altra azienda verso la propria;
- Registrazione di un flusso in uscita, attraverso il quale un'azienda registra un trasferimento di lotti verso un'altra azienda.

Naturalmente le informazioni associate ai flussi di trasferimento dei lotti possono essere eterogenee, in quanto sono funzione delle tipologie di aziende coinvolte.

Per esempio se un'azienda di allevamenti deve registrare il trasferimento in uscita di un lotto, allora dovrà identificare campi come "tipo animale", "identificativo animale", "farmaci somministrati", "mangimi utilizzati", etc..

9.2.2 Deliverable WP2/Task 2.1.1: Gestione dei Flussi

Il modulo software, relativo al Task 2.1.1, permette ad un'azienda, anagrafata nel portale SITA, di registrare un flusso, inerente al trasferimento di lotti, in entrata/uscita da/verso un'altra azienda in riferimento ad un filiera registrata, e quindi ben definita, o temporanea.

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

9.2.3 Deliverable WP2/Task 2.1.2: Gestione dei Lotti

Il modulo software, relativo al Task 2.1.2, permette ad un'azienda, anagrafata nel portale SITA, di gestire un lotto in entrata/uscita da/verso un'altra azienda in riferimento ad un filiera registrata, e quindi ben definita, o temporanea.

Inoltre il modulo permetta la gestione di un lotto prodotto, funzione di più lotti in ingresso.

9.3 Task 2.2: Gestione Anagrafiche, Ruoli e Profili



9.3.1 Descrizione

Scopo di questo task è quello di mettere a disposizione un modulo in grado gestire le diverse tipologie di anagrafiche e di conseguenza anche i ruoli ed i profili ad esse associati.

È possibile anagrafare:

1. Aziende di una filiera; anche in questo caso i moduli di registrazione, e quindi le informazioni associate, possono essere diverse a seconda della tipologia di azienda coinvolta all'interno di un filiera:
 1. Produzione primaria (sementi, allevamenti, etc.);
 2. Trasformazione alimentare;
 3. Distribuzione (dettaglianti, grande e media distribuzione);
 4. Fornitura di prodotti di supporto (additivi, imballaggi, etc);
 5. Fornitura di servizi (stoccaggio, trasporto, etc);
2. Aziende per la certificazione;
3. Uffici ispettivi e di controllo operanti sul territorio della Regione Campania.
4. Consumatori finale, che, muniti di una login e password, possono accedere ad alcune informazioni circa la rintracciabilità;

Oltre all'anagrafica è possibile anche gestire, ad esempio, i profili e i permessi di un'azienda registrata. Per esempio un'azienda, censita all'interno di SITA, può anche essere dotata di una

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

particolare tipologie di profilo per poter essere garante o controllore di una determinata filiera. In questo caso al profilo di quell'azienda, saranno associate operazioni particolari non solo per monitorare il suo ruolo nella filiera, ma anche per poter svolgere particolari tipologie di controllo all'interno dell'intera filiera.

Gli uffici ispettivi e di controllo invece sono dotati di un profilo e di un set di permessi particolari che permette l'accesso a tutte le informazioni aziendali.

Al consumatore finale, invece, sarà assegnato un semplice permesso di consultazione che gli permetta, tramite il codice del lotto o un generico codice di rintracciabilità, di ottenere informazioni generiche del lotto e, al massimo, il documento di certificazione prodotto all'interno di una filiera per quel determinato lotto.

9.3.2 Deliverable WP2/Task2.2

Il modulo software, relativo al Task 2.2, mette a disposizione un modulo in grado di permettere ad un'azienda di registrarsi.

Inoltre il modulo permette, all'amministratore del sistema SITA, di gestire ruoli e profili di una registrazione.



9.4 Task 2.3: Tracciabilità, Rintracciabilità e Controlli

9.4.1 Descrizione

Questo modulo si presenta come supporto al modulo di "Gestione Lotti e Flussi" per quel che concerne la tracciabilità

Tramite questo modulo infatti, quando un'azienda gestisce lotti e flussi, il sistema SITA ricava e memorizza le informazioni di tracciabilità.

Il processo di rintracciabilità invece prevede la possibilità di ricostruire il processo inverso fino alla sorgente. È chiaro che il processo di rintracciabilità, ed in particolare le informazioni visualizzate, saranno dipendenti dal ruolo e dai permessi associati al richiedente.

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Il modulo “Controlli” non è altro che il modulo di tracciabilità esteso con l’accesso alle informazioni riservate e l’accesso ai moduli redatti dagli enti di controllo di una filiera. Questo modulo è a disposizione degli organi di controllo.

9.4.2 Deliverable WP2/Task2.3

Il modulo software, relativo al Task 2.3, mette a disposizione i moduli per gestire la tracciabilità, la rintracciabilità e per poter effettuare controlli.



9.5 Task 2.4: Reporting

9.5.1 Descrizione

Scopo di questo task è quello di realizzare un modulo software per la generazione di report utili agli organi di sorveglianza/controllo e alle aziende che svolgono il ruolo di coordinatore per la certificazione. Il modulo è in grado di generare reportistica, in termini di statistiche e grafici, il cui scopo è quello di mostrare una serie di informazioni inerenti a:

- Numero passaggi all’interno di una filiera;
- Tempo, espresso in giorni, di esecuzione di una filiera;
- Tipologie di aziende coinvolte;
- L’elenco di tutti i materiali, intesi come materie prime, trasformati;
- L’elenco delle filiere chiuse con successo;
- L’elenco delle filiere che hanno generato collisioni, per esempio quando un’azienda registra un prodotto in uscita e l’altra non lo registra in ingresso;

9.5.2 Deliverable WP2/Task2.4

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Il modulo software, relativo al Task 2.4, mette a disposizione i moduli per la generazione di statistiche e grafici a disposizione degli organismi di sorveglianza/controllo e alla aziende coordinatrici di una filiera.

9.6 Task 2.5: Sviluppo del portale come nodo di coordinamento

9.6.1 Descrizione



Il progetto SITA prevede la progettazione e la realizzazione del Portale della Tracciabilità, motore centrale di presentazione, informazione e gestione dei servizi e dei processi di tracciabilità e rintracciabilità. La progettazione del portale sarà condotta in modo da garantire un'adeguata flessibilità e semplicità di utilizzo.

Il Portale della Tracciabilità si rivolgerà sia ad utenti Business che Consumer. Verranno implementati i processi sia **dedicati alle imprese agricole** che **dedicati ai consumatori**, a cui sarà possibile accedere da due diverse sezioni previste all'interno del portale e di seguito descritte.

La sezione dedicata alle aziende sarà dedicata alle imprese della filiera, e metterà a disposizione l'accesso ai sistemi di gestione dei processi della tracciabilità e della rintracciabilità e a tutte le relative funzionalità. Ogni attore delle filiere coinvolte sarà dotato di una login e di una password che gli consentiranno di accedere solo alle funzionalità della piattaforma di tracciabilità abilitate al proprio profilo.

Gli uffici preposti al coordinamento, alla gestione e/o al controllo, attraverso opportuni servizi di autenticazione, potranno accedere a tutte le informazioni previste nell'applicativo realizzato.

La sezione dedicata ai consumatori, consentirà di accedere alle informazioni registrate dal sistema di tracciabilità relative ad un prodotto acquistato e alle aziende della filiera a cui il prodotto appartiene.

	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

9.6.2 Deliverable WP2/Task2.5

Il Portale SITA, relativo al Task 2.5, è il front-end tra l'utente (azienda, consumatore finale, organi di controllo). Permette di utilizzare i moduli di:

- Gestione lotti;
- Gestione flussi;
- Gestione Anagrafiche, Ruoli e Profili;
- Gestione Tracciabilità e Rintracciabilità;
- Gestione Controlli;
- Reporting.

9.7 Task 2.6: Integrazione portale Agricoltura

9.7.1 Descrizione



L'obiettivo di fondo che si intende raggiungere con l'integrazione è la possibilità di condividere le informazioni massimizzando l'interoperabilità tra i sistemi.

A questo scopo saranno esposti una serie di servizi per consentire ai vari attori, coinvolti nell'ambito della condivisione delle informazioni quali AGC. Agricoltura, di interoperare e collaborare alla formazione di banche dati di comune interesse e utilizzo.

9.7.2 Deliverable WP2/Task2.6

Il modulo di integrazione consente:

- Interoperabilità applicativa tra i software relativi a gestione campioni analisi, tracciabilità, rintracciabilità, Anagrafe Unica Regionale Aziendale e Gestione PSR in modo da creare una rete di informazioni scambiate che consenta di avere una conoscenza sempre maggiore delle aziende agricole campane.

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

- Integrazione applicativa tra il portale SITA ed il Portale Agricoltura.campania.it per tutti quei servizi erogabili alle aziende agricole oltre che la diffusione delle informazioni che riguardano la campagne di controlli condotte.
- Analisi comparate dei risultati dei controlli effettuati e dei loro esiti come supporto al monitoraggio delle aziende.



9.8 Task 2.7: Integrazione ORSA/GISA

9.8.1 Descrizione

Attualmente l'ORSA, tramite il software G.I.S.A. (Gestione Imprese del Settore Alimentare) realizzato a cura dei Servizi Veterinari, sta perseguendo anche l'obiettivo di gestire i Controlli Ufficiali relativi alle Imprese del settore Alimentare (esercizi commerciali, stabilimenti, allevamenti, macelli, ...) sia per la parte di competenza delle AA.SS.LL. che dei settori Regionali dell'Assessorato alla Sanità. Per quanto riguarda le integrazioni, potranno essere realizzati tutti gli scambi dati significativi allo scopo di massimizzare le sinergie tra i due sistemi informatici.

9.8.2 Deliverable WP2/Task2.7

Modulo di integrazione per lo scambio dati tra SITA e GISA.

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

10. WP3 – Supporto all'avviamento e all'esercizio

10.1 Descrizione



ORSA si occuperà dell'addestramento e supporto continuo dei responsabili del sistema presso le aziende della filiera. Le attività di addestramento saranno programmate e documentate.

Tra i servizi di supporto forniti:

- Sarà fornito un servizio di Help Desk a cui ciascun utente del sistema (operatori delle filiere, clienti finali) potrà avere accesso attraverso diverse tipologie di canali di comunicazione (telefono, mail, web). L'iter di registrazione delle richieste pervenute al servizio di assistenza applicativa all'utente fa parte del più ampio processo di tracciatura, mediante l'utilizzo di appositi strumenti informatici che consentono la registrazione delle attività svolte e l'iter percorso per la soluzione dell'intervento, offerto dal servizio di "Help Desk". Garantire la tracciabilità consente non solo il monitoraggio della qualità del servizio reso, ma assicura una sempre maggiore tempestività e la verifica dei tempi di risoluzione di un "problema" posto dall'utente. Il servizio di Call Center sarà strutturato con un I° e II° livello, secondo le metodologie dell'escalation della richiesta;
- l'hosting dei server applicativi e del portale presso il CED di ORSA;
- servizi di supporto sistemistico e presidio.

10.2 Deliverables



Documentazione delle attività formative e di supporto effettuate.

	SITA	
	Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare	
Progetto Esecutivo		

Schedulazione temporale

Quella che segue è una possibile ipotesi di schedulazione temporale che tiene conto delle durate stimate delle singole attività e delle interdipendenze tra di esse. E' probabile che a seguito dell'approfondimento da effettuare allo step 1, questa ipotesi possa subire qualche variazione di dettaglio.

#	ATTIVITA'	ANNO 1									ANNO 2																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12								
1	Analisi preliminare, studio di fattibilità, progettazione																																
2	Manuale di tracciabilità																																
3	Progettazione flow-sheet per filiera pilota																																
4	Implementazione																																
5	Start-up Infrastruttura																																
6	Esercizio																																
7	Supporto alla Certificazione																																
8	Integrazione portale agricolturacampania.it																																



	SITA	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

11. Costi del progetto

Descrizione	Totale
Primo anno	€ 369.640,00
lic.sw base	€ 10.000,00
sviluppo applicazione sw	€ 200.000,00
progettazione arch., start-up, sicurezza data center	€ 15.000,00
Costi IS.ME.CERT per consulenze e start up	€ 10.000,00
supporto data center (sistemista senior) (5 giorni su 7)	€ 62.400,00
Connettività	€ 25.000,00
Costi generali e di struttura	€ 32.240,00
Controlli IS.ME.CERT. (importo massimo)	€ 15.000,00

Descrizione	Totale	
Secondo anno	€ 110.700,00	
Rinnovo licenze Firewall-antivirus (Protezione da Internet)	€ 2.000,00	Equivalgono a circa 2 giorni e mezzo a settimana o 125 giorni
manutenzione applicazione sw (progettista senior)	€ 30.000,00	Equivalgono a circa 2 giorni e mezzo a settimana o 125 giorni
Connettività	€ 25.000,00	
Costi generali e di struttura	€ 32.240,00	
Controlli IS.ME.CERT. (importo massimo)	€ 15.000,00	

Descrizione	Totale	
Terzo anno	€ 110.700,00	
Rinnovo licenze Firewall-antivirus (Protezione da Internet)	€ 2.000,00	Equivalgono a circa 2 giorni e mezzo a settimana o 125 giorni
manutenzione applicazione sw (progettista senior)	€ 30.000,00	Equivalgono a circa 2 giorni e mezzo a settimana o 125 giorni
Connettività	€ 25.000,00	
Costi generali e di struttura	€ 32.240,00	

	<i>SITA</i>	
	<i>Sistema Informatico per la gestione della Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera Agroalimentare</i>	
<i>Progetto Esecutivo</i>		

Controlli IS.ME.CERT. (importo massimo)	€ 15.000,00	
--	-------------	--

- I costi sono al netto dell'IVA. L'IVA sarà applicata come previsto dalla legge;
- I controlli di IS.ME.CERT. sulle aziende del progetto al costo di 150 Euro al netto di IVA per visita con un massimo di 100 visite all'anno, saranno conteggiati a consuntivo annuale;
- Sistemista senior: esperienza almeno triennale, capacità di affrontare e risolvere in piena autonomia problemi di networking e interconnessione;
- Progettista senior: esperienza almeno triennale, capacità di affrontare e risolvere in piena autonomia problemi di progettazione e sviluppo software.