

REGIONE CAMPANIA - Giunta Regionale - Seduta del 31 dicembre 2008 - Deliberazione N. 2101 - Area Generale di Coordinamento N. 20 - Assistenza Sanitaria – N. 11 - Sviluppo Attività Settore Primario – **Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, benessere e sanità animale, sui mangimi e sulla sanità vegetale.**

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;
- l'articolo 115 del D.Lvo. 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.Lvo. 19 ottobre 1999 n. 143;
- la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 248 del 24 ottobre 2001, di modifica al titolo V parte seconda della Costituzione;
- 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;

Vista la L. 14/10/1985, n. 623 sulla protezione degli animali negli allevamenti e sulla protezione degli animali da macello

Visto il D.L.vo 30/12/92, n. 533 sulle norme minime per la protezione dei vitelli

Visto il D.L.vo 30/12/1992 , n. 534 sulle norme minime per la protezione dei suini

Visto il D.L.vo 26/3/2001, n. 146 sulla protezione degli animali in allevamento

Visto il D.L.vo 29/7/2003, n. 267 sulla protezione del benessere delle galline ovaiole

Visto il D.L.vo 17/6/2003, n. 223 sull'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale

Visto il Reg. Ce 12/1/05, n. 183 che stabilisce requisiti sull'igiene dei mangimi;

Visto il D.L.vo 10/5/04, n. 149 sulle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali

Vista 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;

Vista l'intesa n. 133 sancita il 14/6/07 tra Governo, Regioni e Province Autonome, sulla proposta del Ministero della salute concernente il "*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;
- 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 D.P.R. 8/2/54, n. 320 Regolamento di Polizia Veterinaria

Vista la L.R. 8/3/85, n.13

Vista la L.R. 23/8/83, n. 25

Vista la DGRC n. 1292 del 17/7/07 che istituisce l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.)

Viste le Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regg. 882/04 e 854/04

- 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

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;
- che gli artt. 42 e 43 del citato Regolamento stabiliscono i principi generali e gli orientamenti per l'elaborazione del piano integrato di controllo nazionale pluriennale;
- che 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 AA.SS.LL.
- che le Regioni devono dotarsi di atti normativi per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel campo degli alimenti per uso umano, dei mangimi, della salute dei vegetali, della sanità animale, del benessere animale;
- che la DGRC n. 1767 del 6/11/08 incarica il Settore Veterinario e il Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria ed Igiene Sanitaria di predisporre un piano regionale dei controlli da approvare entro 60 giorni dalla pubblicazione della stessa sul BURC;

RICONOSCIUTO

- che, ai sensi dell'art. 2 del D.L.vo 193/07, la Regione è Autorità Competente all'applicazione delle norme del cosiddetto "pacchetto igiene";
- che l'elemento cardine per l'effettuazione di un Piano Integrato dei controlli è l'analisi del rischio;
- che tale Piano deve prevedere l'assistenza e l'apporto, per quanto di competenza, di altre autorità che effettuano controlli sulla sicurezza alimentare (Carabinieri NAS) o su aspetti che possono avere effetti sulla sicurezza alimentare (Corpo Forestale dello Stato, Carabinieri del N.O.E., Guardia di Finanza, Polizia Annonaria);
- che tutti gli esiti del P.R.I. devono essere inseriti in un unico data-base rappresentato da quello già operante dell'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.)

PRESO ATTO

- che la Regione con la DGRC 1957/07 ha già formalizzato i criteri per la programmazione e l'organizzazione dei controlli ufficiali sugli alimenti per uso umano;
- che tali criteri hanno come presupposto l'analisi del rischio e la categorizzazione delle imprese alimentari;
- che tali criteri di programmazione ed organizzazione dei controlli ufficiali devono comprendere la sicurezza dei mangimi, degli alimenti, la sanità animale e la sanità dei vegetali;
- che i regolamenti comunitari in materia, e le norme nazionali ad essi correlati, hanno introdotto profonde e radicali modificazioni in merito all'attuazione dei controlli ufficiali;
- che il Piano Regionale Integrato ha come obiettivo di:
 - incrementare il livello di sicurezza alimentare;
 - incrementare l'efficacia dei controlli ufficiali sugli alimenti per uso umano, sui mangimi, sulla sanità dei vegetali, sul benessere animale, sulla sanità animale;
- che il P.R.I. deve contemplare tutte le attività svolte in materia di sicurezza alimentare in modo che i report di tali attività diano un quadro completo per l'attuazione dell'analisi del rischio;

- che il P.R.I. deve tener conto dei report di altri piani di monitoraggio nazionali;

RITENUTO necessario

- al fine di dotare le Autorità Competenti (A.C.) che effettuano i controlli ufficiali ai sensi del Reg. CE 882/2004 di procedure uniformi ed univoche, approvare il "**Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, sanità e benessere animale, sui mangimi e sulla sanità dei vegetali**", allegato alla presente deliberazione e che forma parte integrante e sostanziale della stessa;

PROPONE e la Giunta a voti unanimi

DELIBERA

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

- di **approvare** il "**Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, sanità e benessere animale, sui mangimi e sulla sanità dei vegetali**", allegato alla presente deliberazione e che forma parte integrante e sostanziale della stessa;
- di **incaricare** il Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria, attraverso l'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.), della verifica dei risultati ottenuti con l'adozione del presente P.R.I.;
- di **trasmettere** il presente provvedimento, ad intervenuta esecutività, all'AGC Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario e Settore Assistenza Sanitaria, all'AGC Sviluppo Attività Settore Primario ed al Settore Stampa, Documentazione, Informazione ed al Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Il Segretario
D'Elia

Il Presidente
Bassolino

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

CAPITOLO I

SEZ 1 - CAMPO DI AZIONE

Il P.R.I. 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) epidemiologia delle tossinfezioni alimentari
- 3) igiene della produzione primaria degli alimenti non di origine animale
- 4) controllo igienico-sanitario delle acque potabili
- 5) controllo igienico-sanitario della trasformazione, commercializzazione, somministrazione e trasporto degli alimenti non di origine animale
- 6) controllo dei pericoli fisici, chimici e biologici degli alimenti non di origine animale
- 7) controllo dei pericoli fisici, chimici e biologici dei terreni agricoli
- 8) controllo igienico sanitario dei materiali destinati al contatto con gli alimenti
- 9) Classificazione e monitoraggio delle acque destinate all'acquacoltura
- 10) igiene della produzione primaria degli alimenti di origine animale
- 11) controllo delle antropozoonosi trasmissibili per via alimentare
- 12) farmacovigilanza
- 13) controllo dei sottoprodotti di origine animale (S.O.A.)
- 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.

SEZ 2 - PUNTO DI CONTATTO/CONTACT POINT

Chief Officer: Coordinatore dell'A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria - Assessorato alla Sanità – Regione Campania	
Address:	centro Direzionale Isola C 3 - 80143 – Napoli
Email	a.gambacorta@regione.campania.it
Tel.:	081/7969426
Fax:	081/7969425

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 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA REGIONALE

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

- a) Settore Assistenza Sanitaria dell'Assessorato alla Sanità regionale
- b) Settore Veterinario dell'Assessorato alla Sanità regionale
- c) Nucleo Regionale Controlli Ufficiali (Nu.Re.C.U.)
- d) Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.)
- e) Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.
- f) Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.
- g) Altre Autorità che per competenza ed organizzazione possono contribuire alla realizzazione di parti del P.R.I.

Le AA.SS.LL. risultano divise per territorio provinciale di competenza e attualmente sono le seguenti:

- a) A.S.L. Napoli 1
- b) A.S.L. Napoli 2
- c) A.S.L. Napoli 3
- d) A.S.L. Napoli 4
- e) A.S.L. Napoli 5
- f) A.S.L. Caserta 1
- g) A.S.L. Caserta 2
- h) A.S.L. Avellino 1
- i) A.S.L. Avellino 2
- j) A.S.L. Benevento 1
- k) A.S.L. Salerno 1
- l) A.S.L. Salerno 2
- m) A.S.L. Salerno 3

SEZ 4 - 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.

In realtà già dal 2007 la Regione sta procedendo all'emanazione di norme che stanno riorganizzando tutti gli aspetti dei controlli ufficiali, al fine di raggiungere gli obiettivi elencati nei precedenti cinque punti, e specificamente:

- ✓ la DGRC n. 1292 del 17/7/07 che istituisce l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.) il quale, raccogliendo i dati provenienti dai vari Assessorati interessati, può disporre degli elementi utili e necessari per una analisi del rischio basata su dati certi, concreti e pregnanti
- ✓ 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" con la quale si istituisce un sistema organico dei controlli basata sulla analisi del rischio e sulla categorizzazione di rischio delle imprese alimentari
- ✓ 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" con la quale vengono definiti e normati gli aspetti procedurali di una delle più importanti tecniche di controllo ufficiale quale l'audit
- ✓ 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

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.

Un cenno particolare va infine rivolto alle strategie da approntare a livello regionale in campo nutrizionale. Negli ultimi anni si è assistito a un rapido cambiamento riguardante le abitudini alimentari e lo stile di vita verificati in correlazione all'industrializzazione, all'urbanizzazione, allo sviluppo economico e alle globalizzazioni del mercato. Tutto ciò sta producendo significativi cambiamenti sulla salute e sullo stato nutrizionale della popolazione. In questi decenni, infatti, numerose ricerche scientifiche hanno evidenziato la responsabilità di diete non corrette nell'incremento cospicuo dell'incidenza delle malattie croniche e nell'aumento dei fattori di rischio per le patologie legate all'alimentazione o nella diminuzione della possibilità di recidive (in particolare delle malattie cardiovascolari).

Per fare fronte a questa preoccupante situazione il Ministero della Salute ha varato il Piano di prevenzione dell'obesità, approvando il progetto Occhio alla salute; mentre la Regione Campania ha, a sua volta, con la Delibera n. 850 del 23/07/2006 approvato il progetto "Crescere felix" per una corretta educazione alimentare in ambito scolastico e familiare.

In quest'ottica, la sicurezza alimentare nella sua accezione più ampia non può essere limitata esclusivamente a garantire al consumatore cibi igienicamente idonee, prerequisito comunque fondamentale, ma deve essere estesa anche ad interventi di promozione e verifica della qualità

nutrizionale, da ricomprendere in strategie più ampie di promozione della salute, quali l'informazione e l'educazione alimentare e la nutrizione collettiva.

Lo stesso Piano sanitario nazionale stabilisce fra le sue priorità la riduzione dell'obesità e delle patologie cronico degenerative a componente nutrizionale.

E' necessario perciò attivare percorsi di conoscenza nonché di promozione e verifica della qualità organolettica e nutrizionale dei menù preparati nelle strutture collettive che erogano menù fissi da effettuarsi anche nel corso dei controlli previsti per la sicurezza alimentare, mediante raccordi operativi con i nutrizionisti e/o dietiste e servizi specialistici ospedalieri e territoriali che si occupano di prevenzione, diagnosi e cura delle patologie mediate o associate alla dieta.

SEZ 5 - 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 quant'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.

Intento della Regione è che anche la programmazione ed organizzazione dei controlli nelle aziende che operano nel campo dei S.O.A., 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 ed ai SIAN (Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) delle AA.SS.LL. il compito di effettuare i controlli ufficiali in materia di:
 - sicurezza alimentare di prodotti di origine non animale (da punto 2 a 9 del Capitolo I, Sez. 1);
- 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 10 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;

Poiché i parametri da prendere in considerazione per l'analisi del rischio variano in maniera notevole da impresa ad impresa, per una funzionale programmazione e organizzazione dei controlli ufficiali, si deve procedere ad una categorizzazione delle stesse in base al rischio valutato. Si avranno **classi di rischio** a cui corrispondono frequenze, modalità, tecniche ed intensità dei controlli ufficiali a farsi.

Gli organi preposti al controllo dovranno effettuare la categorizzazione di tutte le imprese operanti nella Regione Campania attraverso le modalità operative per la categorizzazione di rischio delle imprese che trattano alimenti per uso umano sono già codificate ex DGRC n. 1957/07.

Viene stabilito che le modalità di programmazione, organizzazione e categorizzazione codificate in tale delibera sono applicate anche ai controlli effettuati sulle imprese che trattano sottoprodotti di origine animale (S.O.A.), mangimi o afferiscano alla fase della produzione primaria. Durante la vigenza del presente P.R.I. con provvedimento dell'AGC Assistenza Sanitaria, verranno approntati gli strumenti necessari alla completa applicazione delle modalità

previste dalla DGRC n. 1957/07 per dette imprese (check list per la tecnica sorveglianza, check list per la tecnica audit).

Alla luce della complessità delle valutazioni a farsi, i controlli ufficiali per la categorizzazione di rischio delle imprese, devono essere effettuati necessariamente da dirigenti medici dei SIAN e/o veterinari dei Servizi Veterinari i quali opereranno con l'ausilio di 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.

Il personale che effettua i controlli ufficiali deve sempre procedere 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. IV del presente atto;
- la notifica dell'atto finale all'impresa per attestarne l'opportuna conoscenza delle conclusioni.

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 a categorizzare il livello di rischio delle imprese alimentari. 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 mangimi, degli animali, delle strutture e delle attrezzature. 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. Ovviamente 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 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 S.O.A. trattati, con particolare riferimento a quelli utilizzabili per l'alimentazione animale

Al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti ai controlli durante tali operazioni, sono state predisposte schede contenenti check-list relative a quasi tutte le categorie settoriali delle imprese.

Le check-list sono articolate in modo da avere un risultato numerico finale. Tale risultato sarà compreso in una delle categorie di rischio elencate alla seguente sez. 1 alla quale corrisponderanno la tipologia, la frequenza e l'intensità dei successivi metodi e tecniche di controllo ufficiale da effettuarsi in quell'impresa.

La sorveglianza è compito precipuo dei Servizi medici e Veterinari delle AA.SS.LL..

Ai sensi della DGRC 1957/07, si prevede che nel periodo di vigenza del presente P.R.I. 2008-2010, tali Servizi procedano all'ispezione nell'ambito della Sorveglianza di tutte le imprese che trattano alimenti per uso umano presenti nel territorio di competenza, con la loro conseguente categorizzazione del rischio.

Per analogia nel periodo di vigenza del presente P.R.I. 2008-2010, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. procederanno all'effettuazione di controlli ufficiali in tutte le imprese presenti nel territorio di competenza che trattino mangimi o sottoprodotti di origine animale (S.O.A.), con la loro conseguente categorizzazione del rischio.

Ancora per analogia, i Servizi medici e Veterinari delle AA.SS.LL. procederanno all'effettuazione di controlli ufficiali in tutte le imprese di produzione primaria presenti nel territorio di competenza, con la loro conseguente categorizzazione del rischio.

SEZ 2.1.1. - CATEGORIE DI RISCHIO

IMPRESE RISCHIO 1

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

Sarà cura del personale ispettivo effettuare campioni o tamponi se ritenuto utile o necessario

IMPRESE RISCHIO 2

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

Sarà cura del personale ispettivo effettuare campioni o tamponi se ritenuto utile o necessario

- 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

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

Sarà cura del personale ispettivo effettuare:

1. ogni due anni uno o più prelievi di campioni per le analisi più opportune a farsi tenuto conto dell'attività
2. almeno ogni due anni tamponi ambientali per la verifica delle procedure di sanificazione
3. almeno 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)
 - 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

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

Sarà cura degli personale ispettivo effettuare:

- 1) uno o più prelievi di campioni all'anno per le analisi più opportune a farsi tenuto conto dell'attività
- 2) tamponi ambientali ogni anno per la verifica delle procedure di sanificazione
- 3) almeno un audit all'anno 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)
 - 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

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

Sarà cura degli personale ispettivo effettuare:

- 1) uno o più prelievi di campioni ogni sei mesi per le analisi più opportune a farsi tenuto conto dell'attività
- 2) tamponi ambientali ogni sei mesi per la verifica delle procedure di sanificazione
- 3) almeno un audit all'anno 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)
 - 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;

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 categorizzazione di rischio, secondo le modalità previste dal capitolo III del presente allegato.

SEZ 2.2. - AUDIT

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.”

L'audit è lo strumento privilegiato con il quale si valutano le procedure attuate dall'impresa. Esso pertanto può essere considerato anche la tecnica con la quale gli operatori del controllo ufficiale 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.

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 delle filiere alimentari, per quanto applicabili.

Gli audit delle buone prassi igieniche 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) il controllo della temperatura;
- j) qualsiasi operazione relativa ai sottoprodotti di origine animale
- k) qualsiasi operazione relativa ai materiali specifici a rischio
- l) qualsiasi operazione relativa ai mangimi

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

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.

Ai fini della categorizzazione di rischio ex DGRC 1957/07, nelle imprese che trattano alimenti per uso umano i risultati degli audit effettuati presso le imprese sono convertiti in un punteggio numerico. A tale scopo si utilizzano due check-list (denominate "HACCP" o "B.P.I.") che servono proprio a tradurre i risultati dell'audit in un punteggio numerico.

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

SEZ 2.2.1. - AUDIT EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL.

Gli obiettivi del programma di audit dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Campania sono stabiliti in funzione:

- a) di particolari piani e programmi Comunitari e Nazionali;
- b) delle attività svolte prevalentemente sul territorio;
- c) di particolari piani e programmi Comunitari, Nazionali e Regionali;
- d) di strategie individuate dal Servizio Medico e/o Veterinario Dipartimentale dell'A.S.L.;
- e) di particolari problematiche emergenti.

In particolare tali audit vengono effettuati nei seguenti casi:

- ❖ quando la categorizzazione di rischio dell'impresa prevede la loro effettuazione (categorie 3, 4, 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 che possono incidere negativamente sul livello di rischio o di pericoli non rilevati dall'operatore

A tal fine la programmazione degli audit deve tenere conto 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;

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.

SEZ 2.2.2. - AUDIT EFFETTUATI DALLA REGIONE CAMPANIA SUI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DELLE AA.SS.LL.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania effettuano audit presso i Servizi Igiene degli alimenti e Veterinari delle AA.SS.LL.. 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) le procedure adottate in relazione ai controlli ufficiali a farsi nell'ambito della sicurezza alimentare.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania possono allargare il campo dell'audit includendo le imprese nel controllo ufficiale. Gli audit presso le imprese 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"

A tal fine la programmazione degli audit deve tenere conto 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;

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania possono stabilire, in sede di programmazione annuale, di privilegiare l'audit di determinati processi o procedure, in funzione di particolari esigenze regionali, o per monitorare specifici aspetti produttivi.

Gli audit di cui sopra sono effettuati dal personale afferente al "Nucleo Regionale di Controllo Ufficiale".

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.

SEZ 2.3. - MONITORAGGIO

Definizione da Reg. CE 882/04:

"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."

Considerazioni tratte dalle Linee Guida Ministeriali sui controlli ufficiali:

"Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori."

Esempi :

Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto."

I piani di monitoraggio sono di tre livelli:

- A. quelli 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.)

- B. quelli organizzati a livello regionale 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.)
- C. 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.)

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.

SEZ 2.3.1. - 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 principalmente:

- a) Piano Nazionale Residui (P..N.R.)
- b) il Piano Nazionale Alimentazione Animale (P.N.A.A.)
- c) il Piano Nazionale Benessere Animale (P.N.B.A.)
- d) il Piano Fitofarmaci
- e) il Piano Radioattività
- f) il Piano per gli OGM
- g) il Piano di monitoraggio dell'anagrafe nazionale animale
- h) il Piano per la ricerca del *Campylobacter* spp e della *Salmonella* spp. nei boiler
- i) il Piano per la ricerca dell'E. Coli O157 nel latte crudo.
- j) il Piano per la ricerca della positività alla brucellosi negli ovicaprini, bovini e bufalini
- k) il Piano per la ricerca della positività alla tubercolosi nei bovini e bufalini
- l) il Piano per la ricerca della positività alla leucosi nei bovini e bufalini
- m) il Piano per la ricerca della positività alla salmonella nelle ovaiole
- n) il Piano per la ricerca della positività alla influenza aviare
- o) il Piano per la ricerca della positività alla blu tongue nei bovini
- p) il Piano per la ricerca della positività alla anemia infettiva negli equidi
- q) il Piano per la ricerca della positività alla BSE nei bovini e bufalini
- r) il Piano per la ricerca della positività allo scrapie negli ovicaprini
- s) il Piano per la ricerca della positività alla MVS nei suini
- t) il Piano per la ricerca della positività alla West Nile Disease negli equidi

Nell'ambito del P.R.I. 2008-2010, essendo i sopraelencati piani programmati dal Ministero, essi vengono conteggiati soltanto come carico di lavoro dei Settori Regionali e dei Servizi delle AA.SS.LL.

SEZ 2.3.2. - PIANI DI MONITORAGGIO REGIONALI

I piani di monitoraggio organizzati 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 sui 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 S.O.A. 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 e sulle caratteristiche del vino
- k) piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti e sulle caratteristiche dell'olio
- l) piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti e sulle caratteristiche delle bevande analcoliche
- m) piano di monitoraggio sulla presenza di micotossine nei vegetali
- n) piano di monitoraggio sulla presenza di pericoli microbiologico nei vegetali
- o) piano di monitoraggio sulla presenza di nitrati, piombo e cadmio nei vegetali
- p) piano di monitoraggio sulla presenza di radiazioni ionizzanti nei vegetali
- q) Piano di sorveglianza nutrizionale – monitoraggio nutrizionale anziani afferenti alle RSA e alle strutture ospedaliere

Si riportano di seguito i dettagli della programmazione di tali piani di monitoraggio.

SEZ. 2.3.2.a)

Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari 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 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.

Si prescrive che per l'anno 2008 il piano non deve ricomprendere la fase relativa alla commercializzazione in strutture diverse dal caseificio di produzione; tale fase potrà essere inserita nel piano nei prossimi anni qualora l'analisi dei risultati e dell'efficacia dell'organizzazione suggerirà tale evenienza.

Si precisa che il dato "1 campione ogni 10 quintali" è da considerarsi come dato base di calcolo per quantificare il numero dei campioni annuale da effettuarsi nel caseificio; esso cioè non comporta l'esecuzione materiale di 1 campione ogni volta che l'opificio abbia prodotto 10 quintali di alimenti. 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.

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

	Ultimo trimestre anno 2008	2009	2010
ASL NA 1	150	300	300
ASL NA 2	500	1.000	1.000
ASL NA 3	1000	2.000	2.000
ASL NA 4	600	1.200	1.200
ASL NA 5	20	100	100
ASL CE 1	1500	3.000	3.000
ASL CE 2	8000	16.000	16.000
ASL BN 1	20	50	50
ASL AV 1	6	50	50
ASL AV 2	200	400	400
ASL SA 1	300	600	600
ASL SA 2	5000	10.000	10.000
ASL SA 3	1500	3.000	3.000

Le modalità operative inerenti il presente piano con l'elencazione dei parametri chimico-fisici-qualitativi da ricercare, sono contenuti nell'**allegato 1**.

SEZ. 2.3.2.b)

Piano di monitoraggio sulle aree classificate per la produzione di molluschi bivalvi.

Il piano è effettuato ai sensi della D.G.R.C. 21/12/07 n. 2234 e prevede il campionamento direttamente a mare dei molluschi bivalvi raccolti, allevati o stabulati nelle zone acque classificate "A", "B" e "C" prospicienti il territorio regionale.

Il monitoraggio periodico delle zone di produzione e di stabulazione dei MBV prevista dall'allegato II del Regolamento CE 854 del 29 aprile 2004 è affidata ai Servizi Veterinari dell'A.S.L. competenti per territorio in collaborazione con l'ARPAC ed usufruendo del laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico di Portici.

Finalità della predetta sorveglianza è:

- a) il controllo sulla provenienza e destinazione dei molluschi bivalvi vivi nelle zone di stabulazione ed all'uscita delle zone di produzione;
- b) la verifica dei requisiti microbiologici dei molluschi bivalvi nelle zone di produzione;
- c) la verifica dell'eventuale presenza di plancton tossico nelle acque delle zone di produzione e di stabulazione e di biotossine nei MBV;
- d) la verifica di eventuali contaminanti chimici.

Preliminarmente alla predisposizione del Piano di Monitoraggio è necessario che i Servizi Veterinari dell'A.S.L. acquisiscono dagli Enti competenti la documentazione concernente le aree di produzione e di stabulazione relativamente a:

- a) alla descrizione dell'area di produzione attraverso carte nautiche, descrizione della zona, data e mappa dell'ultima classificazione;
- b) sorveglianza sulle eventuali fonti di inquinamento attraverso mappe e tavole delle sorgenti di inquinamento (scarichi domestici, agricoli ed industriali, acque piovane, aree selvagge) ed identificazione e valutazione delle stesse;
- c) caratteristiche idrografiche e meteorologiche relative al tipo di costa, eventuali foci di acque interne, maree, volume e frequenza media delle precipitazioni, effetto sulla dispersione dell'inquinamento ad opera dei venti;

d) dati storici dei piani di campionamento.

Il Piano di Monitoraggio deve prevedere:

- le modalità operative di campionamento;
- misure da adottare in caso di analisi sfavorevoli;
- la gestione di eventuali emergenze.

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	24	40	2
ASL NA 2	60	100	8
ASL NA 3	//	//	//
ASL NA 4	//	//	//
ASL NA 5	48	80	8
ASL CE 1	//	//	//
ASL CE 2	12	8	2
ASL BN 1	//	//	//
ASL AV 1	//	//	//
ASL AV 2	//	//	//
ASL SA 1	//	//	//
ASL SA 2	48	80	8
ASL SA 3	//	//	//

Le modalità operative inerenti il presente piano sono contenute nell'**allegato 2**.

SEZ. 2.3.2.c)

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 sono contenute nell'**allegato 3**

SEZ. 2.3.2.d)

Piano di monitoraggio per 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. Esso è pianificato ed attuato durante il triennio 2008-2010 secondo le indicazioni previste dalla D.G.R.C. n. 2235 del 21/12/2007.

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 più Autorità e per ognuna di esse vengono dettagliati i compiti:

ATTIVITA' DI COMPETENZA DEI SERVIZI VETERINARI:

Il programma di campionamento sarà improntato sui seguenti criteri:

a) PNR extrapiano:

- Campioni di latte presso aziende zootecniche e/o stabilimenti di trasformazione, da effettuarsi in aree già interessate in passato dal fenomeno di contaminazione, identificate dal Settore Veterinario Regionale e nelle aree già identificate dal Sistema Agenziale Ambientale (APAT – ARPAC) cui al punto 3. delle "PREMESSE", definite come *zone a livelli di concentrazione superiore*;

- Campioni di latte presso aziende zootecniche e/o stabilimenti di trasformazione, da effettuarsi in aree identificate dal Settore Veterinario Regionale in maniera completamente casuale nell'intera regione;

b) PNAA extrapiano:

- Campioni di alimenti zootecnici presso le aziende di allevamento a vocazione lattifera, da effettuarsi in aree già interessate in passato dal fenomeno di contaminazione, identificate dal Settore

Veterinario Regionale e nelle aree già identificate dal Sistema Agenziale Ambientale (APAT – ARPAC), definite come *zone a livelli di concentrazione superiore*;

- Campioni di alimenti zootecnici presso le aziende di allevamento a vocazione lattifera, da effettuarsi in aree identificate dal Settore Veterinario Regionale in maniera completamente casuale nell'intera regione;

- Campioni di alimenti zootecnici presso stabilimenti di produzione/depositi/rivendite di mangimi, da effettuarsi in aree già interessate in passato dal fenomeno di contaminazione, identificati dal Settore Veterinario Regionale e nelle aree già identificate dal Sistema Agenziale Ambientale (APAT – ARPAC), definite come *zone a livelli di concentrazione superiore*;

- Campioni di alimenti zootecnici presso stabilimenti di produzione/depositi/rivendite di mangimi, da effettuarsi in aree identificate dal Settore Veterinario Regionale in maniera completamente casuale nell'intera regione.

- Controlli dei Piani di Autocontrollo degli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

L'attuale normativa riguardante l'intera disciplina dell'igiene e sicurezza alimentare (c.d. *pacchetto igiene*) assegna agli OSA la responsabilità dell'immissione al consumo di alimenti sani e sicuri. Ogni OSA è obbligato ad adottare un programma di autocontrollo al fine di tenere sotto costante monitoraggio l'intero processo produttivo di sua competenza.

Pertanto per gli OSA della Regione Campania che si occupano di trasformazione e lavorazione del latte per la produzione di prodotti a base di latte nonché per gli operatori dei centri di raccolta di latte alimentare, è indispensabile l'inserimento del controllo del "*rischio diossina*" nei propri piani di autocontrollo.

Il suddetto controllo del rischio, necessario per tutti gli operatori stabiliti in Regione Campania, dovrà essere necessariamente integrato dall'analisi chimica del latte di massa per presenza di diossina e PCB_{at}, nel caso di acquisizione di latte prodotto nelle zone già a suo tempo interessate dall'*emergenza diossina* ed identificabili, almeno nella fase iniziale del monitoraggio (primo anno), nelle intere province di Caserta e Napoli.

Il campionamento di cui sopra dovrà avere frequenza semestrale per stabilimenti che trattano fino a 500.000 litri latte/anno, trimestrale per tutti gli altri; da integrare ad ogni variazione dei fornitori abituali e, comunque, ogni volta che l'operatore lo ritenga necessario a motivo di ulteriori elementi in suo possesso.

Le analisi dovranno essere effettuate presso **laboratori accreditati** come previsto dal Regolamento (CE) n. 1883/2006, in grado di eseguire le metodiche analitiche ai sensi di norme internazionali vigenti per ricerca di diossine e PCB_{at}.

- Programmi di formazione degli allevatori sulle *Buone Pratiche di Conduzione Agricola*.

Nell'ambito delle programmazioni del Piano Sviluppo Rurale (PSR) già avviato per il periodo di riferimento, saranno pianificati interventi formativi specifici rivolti agli operatori del settore agricolo/zootecnico circa le buone pratiche agricole finalizzate al contenimento delle contaminazioni da diossine e PCB, utilizzando la misura 1.11.

Il presente piano avrà una **durata triennale**.

Tale durata consentirà di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Possibilità di programmazione a più ampio respiro;
- Razionalizzazione delle strategie di monitoraggio, con possibilità di acquisizione di dati più attendibili e con valenza scientifica maggiore;
- Controllo maggiore delle spese, particolarmente onerose per quanto attiene ai campioni.

Nel corso del primo anno sarà attuata una campagna di monitoraggio su matrici biologiche, consistente nel prelievo di campioni random sull'intero territorio regionale, nonché sull'acquisizione di dati, mediante compilazione di apposite schede, nelle aziende zootecniche, in particolare per quanto attiene all'alimentazione degli animali e alle eventuali fonti di contaminazione.

Nel corso del secondo anno sarà posta l'attenzione su quelle aree che hanno evidenziato i maggiori problemi dal punto di vista ambientale e zootecnico, sia dalle informazioni raccolte dalle attività del

primo anno che dai dati storici; in dette aree sarà intensificata l'attività di prelievo di campioni di matrici biologiche ed ambientali.

La raccolta delle informazioni avvenuta durante i primi due anni del piano, derivanti dalle attività di campionamento nonché dall'analisi delle schede anamnestiche, consentirà di programmare, nel corso del terzo anno, anche un'attività di campionamento delle matrici alimentari destinate all'alimentazione zootecnica. Per queste, infatti, si avranno dettagliate informazioni derivanti dalle schede anamnestiche compilate nel corso delle attività dei primi due anni.

Un piano di monitoraggio non deve essere inteso come una mera attività di prelievo di campioni. Questi, nel particolare caso della ricerca di diossine, risultano particolarmente onerosi ed inoltre allo stato i tempi di risposta sono ancora piuttosto lunghi, soprattutto nell'evenienza di un *sovraccarico* dei pochi laboratori accreditati esistenti. L'attività di campionamento, pertanto, deve essere accuratamente programmata al fine di risultare significativa ed inoltre deve essere intesa come corollario di altre attività altrettanto importanti, quali per esempio la categorizzazione del rischio nelle singole aziende zootecniche in funzione del rispetto delle buone pratiche di allevamento e/o la prossimità delle stesse a potenziali fonti di contaminazione, nonché la perfetta conoscenza del territorio mediante censimento e studio delle attività potenzialmente inquinanti.

Le attività previste per i tre anni di durata del piano sono riportate nell'**allegato 4**.

SEZ. 2.3.2.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

Modalità di campionamento:

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.

Riscontro positività

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

Tabella di ripartizione dei campioni

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

- Prelevare preferibilmente presso mercati, depositi all'ingrosso, ipermercati e supermercati

Matrici	n. campioni totale per asl : 14
Ortaggi	2

cereali	2
kiwi	2
drupacee	2
pomacee	2
fragole	2
uva	2

Campioni di alimenti di origine vegetale prodotti in ambito regionale

Modalità di campionamento: sono quelle previste dal DM 21/12/1980 e s.m.i.

Lab. Di rif.

Matrice	n. campioni totale per ASL 10
Cereali	1
Ortaggi	6
Frutta	2
Olii vergini di oliva	1

SEZ. 2.3.2.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.

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 "etiche" 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	7	7
ASL NA 3	5	5
ASL NA 4	20	20
ASL NA 5	3	3
ASL CE 1	3	3
ASL CE 2	12	12
ASL BN 1	2	2
ASL AV 1	2	2
ASL AV 2	2	2

ASL SA 1	11	11
ASL SA 2	5	5
ASL SA 3	2	2

SEZ. 2.3.2.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.

SEZ. 2.3.2.h)**Piano di monitoraggio sulle corrette procedure per il trattamento e l'impiego dei sottoprodotti di origine animale (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 ed audit sugli 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
Audit	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

SEZ. 2.3.2.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 definendo 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. 2.3.2.j)

Piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti e sulle caratteristiche del vino

<i>MATRICI</i> <i>Vino da tavola</i> <i>imbottigliato</i>	<i>Analisi chimiche</i> <i>Determinazione analitiche</i> anidride solforosa	<i>Numero</i> <i>campioni totali</i> <i>per ASL: 3</i>
<i>Vino</i>	<i>Metalli pesanti</i>	
	<i>Caratteri organolettici,</i>	
	<i>Grado alcolico</i>	
	<i>Acidità totale</i>	
	<i>Acidità volatile</i>	
	<i>Ceneri</i>	
	<i>Estratto secco</i>	
	<i>Acido sorbico</i>	
	<i>Acido benzoico</i>	
	<i>Metanolo</i>	

SEZ. 2.3.2.k)

Piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti e sulle caratteristiche dell'olio

Tabella di ripartizione campioni

<i>Matrici</i>	<i>Analisi chimiche</i>	<i>N° campioni per ASL : 9</i>
Olio di frittura	ricerca di composti polari	3
Olio di oliva vergine /extravergine	acidità, perossidi; volume, caratteri organolettici, indice di rifrazione; saggio di Kreiff; composizione spettrofotometrica	3
Olio di sansa di oliva	ricerca di IPA e benzopirene	3

SEZ. 2.3.2.l)
Piano di monitoraggio sulla presenza di contaminanti e sulle caratteristiche delle bevande analcoliche

<i>Matrici</i>	<i>Analisi chimiche ricerca benzene</i>	<i>Num campioni totale per Asl: 10</i>
Bevande analcoliche		

SEZ. 2.3.2.m)
Piano di monitoraggio sulla presenza di micotossine nei vegetali

Tabella di ripartizione dei campioni

I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale, comunitaria o prodotti importati.

Normativa di riferimento- Reg. CE 1881/2006;: Reg. Ce 401/2006

<i>MATRICI</i>	<i>ANALISI CHIMICHE MICOTOSSINE</i>	<i>N° CAMPIONI per asl 8 per le micotossine</i>
CEREALI E DERIVATI	AFLATOSSINA M1	3
FRUTTA	FRUTTA CON GUSCIO, UVA SECCA, FRUTTA SECCA, ARACHIDI;	1
	OCRATOSSINA A	
CEREALI CAFFE' IN GRANICAFFE' TORREFATTO E SOLUBILE, TE' E PIANTE INFUSIONALI, CACAO e prodotti a base di cacao; SPEZIE	“	3
SUCCHI di frutta, succhi di fruta	PATULINA	1

<i>MATRICI</i>	<i>ANALISI CHIMICHE MICOTOSSINE</i>	<i>N° CAMPIONI per asl 8 per le micotossine</i>
concentrati, nettare di frutta alla mela, omogeneizzati alla mela		

SEZ. 2.3.2.n)
Piano di monitoraggio sulla presenza di pericoli microbiologico nei vegetali

Tabella ripartizione campioni

Matrici	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	n.campioni totale per asl : 15
Semi germogliati (pronti al consumo);	Salmonella,	5
Frutta e ortaggi pretagliati; Succhi di frutta di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	Salmonella, E. coli e Listeria monocytogenes	10
Matrici	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	n.campioni totale per asl : 15
Semi germogliati (pronti al consumo);	Salmonella,	5
Frutta e ortaggi pretagliati; Succhi di frutta di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	Salmonella, E. coli e Listeria monocytogenes	10

SEZ. 2.3.2.o)
Piano di monitoraggio sulla presenza di nitrati, piombo e cadmio nei vegetali

Normativa di riferimento: Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1881/06; Reg. Ce 1882/06; Reg Ce 1126/2007; Reg. Ce 333/2007.

I tenori massimi non si applicano agli spinaci freschi destinati alla trasformazione e che vengono direttamente trasportati in blocco dal campo allo stabilimento di trasformazione.

MATRICI		ANALISI CHIMICHE CONTAMINANTI	n. campioni totali per ASL: 4
		Nitrati	
SPINACI FRESCHI			1
SPINACI IN CONSERVA, SURGELATI O CONGELATI			1
LATTUGA FRESCA, ESCLUSA LA LATTUGA "Iceberg"			1
Lattuga tipo Iceberg			1
Legumi e leguminose		Piombo	7 campioni totali
Ortaggi, esclusi quelli del genere Brassica			1
Ortaggi del genere brassica			1
Ortaggi a foglia			1
Frutta, escluse le bacche e la piccola frutta			1
Bacche e la piccola frutta			1
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta			1
		Cadmio	9 totali
Ortaggi , esclusi ortaggi a foglia			1
frutta			1
Erbe aromatiche			1
Ortaggi a stelo			1
Ortaggi a radice e patate			1
pinoli			1

Sedano rapa			1
Funghi coltivati			1

SEZ. 2.3.2.p)**Piano di monitoraggio sulla presenza di radiazioni ionizzanti nei vegetali**

Aspetti normativi:

I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti, sono rappresentati, oltre che dalla Legge 283/62, dal D.lvo 94/2001(con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/ CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.lvo 230/95.

Secondo la legislazione comunitaria possono essere irradiati:

- erbe 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 antigermogliativo), erbe aromatiche essiccate e spezie, condimenti vegetali.

I trattamenti devono essere effettuati presso impianti specificamente autorizzati ai sensi del D.lvo 230/95. L'alimento così trattato deve recare la dicitura "irradiato" in etichetta.

Il citato D.lvo 94/2001 prevede, inoltre, 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 controlli dovranno verificare il rispetto delle norme in materia di etichettatura in relazione al trattamento effettuati. Sarà pertanto necessario allegare o descrivere accuratamente l'etichetta.

Finalità e conseguenze del trattamento

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;
- Disinfestazione di noci, grano, frutta ed ortaggi dagli insetti.

Metodi di analisi utilizzati UNI EN 13783 (DEFT/APC); UNI EN 1788 (TL)

I controlli sono da effettuarsi presso depositi all'ingrosso e grande distribuzione (piattaforme, ipermercati ecc.); Si richiede una quantità pari a 100gr/aliquota.

<i>Matrici</i>	<i>n. campioni totali per ASL: 3</i>
Spezie, erbe aromatiche, Estratti vegetali, Ortaggi a bulbo, Frutta a guscio e varia; Patate, aglio e cipolla; funghi	

SEZ. 2.3.2.r)**Piano di sorveglianza nutrizionale – monitoraggio nutrizionale 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. Non ultimo, la malnutrizione ha anche effetti negativi sui costi dell'assistenza perché prolunga i tempi di degenza ospedaliera ed incrementa le probabilità di riammissione in ospedale.

Le cause alla base di tale problematica possono essere essenzialmente ricondotte a:

- 1) inadeguato introito di nutrienti;
- 2) difficoltà ad alimentarsi per la patologia di base;
- 3) scarsa attenzione da parte del personale sanitario,
- 4) non ottemperanza alla ristorazione collettiva ospedaliera intesa come programma nutrizionale e qualità.
- 5) Pertanto, per arginare questo fenomeno, bisogna contemporaneamente intervenire sulla programmazione dei servizi di ristorazione collettiva assistenziale (capitolato, sicurezza nutrizionale, sicurezza igienica) ed interagire con una maggiore sensibilizzazione del personale ospedaliero per la valutazione del paziente stesso. Lo scopo è di migliorare la salute dei degenti, di ridurre la spesa sanitaria legata alle complicanze della malnutrizione e di ridurre gli sprechi dei pasti non consumati perché poco graditi.

Il progetto di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione ospedaliera e nelle RSA 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 .

Base di partenza dell'indagine proposta è la programmazione di un audit dei servizi di ristorazione studiando i fattori che influenzano il processo produttivo, analizzando le criticità e le possibili alternative. Dal punto di vista della salvaguardia della sicurezza igienica, oltre ai requisiti di legge, occorre identificare dei parametri aggiuntivi sia microbiologici sia chimico-fisici a garanzia dell'utenza sensibile.

Piano di monitoraggio					
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 considerata ad alto rischio quale quella anziana con	Anziani afferenti alle RSA e alle strutture ospedaliere	Medici e dietisti del Servizio Igiene e Nutrizione delle ASL (SIAN); direzione sanitaria e medici delle RSA.	Predisposizione e invio di una scheda di raccolta dati per mappatura del territorio	Rilevazione dello stato di nutrizione dell'anziano sia al momento del ricovero sia periodicamente per definire gli indicatori di stato di nutrizione e del	Valutazione nutrizionale del menù giornaliero in uso e proposta di adeguamento ai fabbisogni; monitoraggio dell'accettabilità de singoli pasti e quindi del reale consumo;

riferimento alle problematiche inerenti l'assunzione di alimenti e la refezione collettiva				protocollo di utilizzo di tali indicatori	valutazione del rapporto tra consumi alimentari reali e morbosità-mortalità-morbilità;; monitoraggio dei consumi alimentari al di fuori del menù proposto nelle strutture
--	--	--	--	---	---

Il piano di monitoraggio 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.

Gli obiettivi specifici da raggiungere sono infatti:

- 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 famigliari per favorire la promozione della salute.

SEZ 2.3.3. - PIANI DI MONITORAGGIO DIPARTIMENTALI

In relazione ad una analisi del rischio locale, i Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. posso procedere alla programmazione di piani di monitoraggio su aspetti specifici territoriali o su non conformità ricorrenti nel territorio di competenza. 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.

SEZ 3 - 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 elemento 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 categorizzazione di rischio dell'impresa, pur se tali elementi non sono codificati da alcuna normativa.

SEZ 4 - 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 4.1 - 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 Sorveglianza
- b) stati d'allarme rapido
- c) situazioni di emergenza
- d) coinvolgimento in piani di monitoraggio
- e) sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità
- f) verifiche sulle modalità di importazione degli alimenti
- g) qualsiasi altra motivata necessità

Le ispezioni di cui alle lettere da b) a g) per la loro natura non sono quantificabili ma risulteranno dai report del P.R.I. stesso.

Le ispezioni di cui alla lettera a) possono essere quantificate, seppur per sommi capi vista la possibilità di mutamento del livello di rischio delle imprese, solo alla fine della vigenza del P.R.I. 2008-2010, quando tutte le imprese saranno categorizzate. Pertanto solo il prossimo P.R.I. 2011-2014 ne potrà prevedere il numero.

Al fine di uniformare le procedure attuate in Regione Campania, è stato approntato un modello unico da utilizzare per verbalizzare le ispezioni (Mod 5 allegato).

SEZ 4.2 - 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.

SEZ 5 - 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.

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 2 e 3 allegati). Si prevede inoltre che, in considerazione della DGRC n. 1916 del 5/12/2008 a breve si procederà ad approntare una procedura univoca digitale per l’attribuzione del numero e/o sigla necessaria all’identificazione dei verbali di campionamento; ciò comporterà una semplificazione ed un miglior monitoraggio dei campionamenti effettuati su tutto il territorio regionale. L’approntamento di tale procedura avverrà durante la vigenza del presente P.R.I. utilizzando il data base dell’O.R.S.A. a sua volta collegato ai sistemi dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici (I.Z.S.) e dell’Azienda Regionale Protezione Ambientale Campania (A.R.P.A.C.)

I campionamenti per analisi da effettuarsi durante la vigenza del presente P.R.I. 2008-2010 saranno effettuati nel caso:

- a) siano previsti da piani di monitoraggio regionali
- b) siano previsti da piani di monitoraggio dipartimentali
- c) per sospetto durante le ispezioni o gli audit

I campionamenti per analisi di cui alla lettera c) per la loro natura non sono quantificabili, ma faranno parte in ogni caso dei report del P.R.I. stesso.

I campionamenti per analisi di cui alle lettere a) e b) sono già contemplati nella sezione “Monitoraggi”.

Ai sensi del Reg. Ce 882/04 i laboratori 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. I'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 (o osservazioni in caso di audit)
- ❖ significative (o lievi in caso di audit)
- ❖ gravi

Le non conformità formali sono quelle che hanno un impatto minimo sulla sicurezza alimentare ma che comunque abbisognano di azioni correttive; sono quasi sempre di natura strutturale o documentale; per la loro risoluzione o per la loro cessazione può essere concesso all'operatore un tempo congruo, corrispondente al termine massimo previsto dalla normativa se esistente. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità accertate negli ultimi cinque anni, necessario per la categorizzazione di rischio delle imprese, ogni non conformità formale rilevata avrà un punteggio numerico di 3.

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 dello stesso. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità accertate negli ultimi cinque anni, necessario per la categorizzazione di rischio delle imprese, ogni non conformità formale rilevata avrà un punteggio numerico di 10.

Le non conformità gravi sono quelle che hanno un impatto notevole sulla sicurezza alimentare; di solito 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, GMP o GHP; comporta inoltre la necessità di una intensificazione della frequenza dei controlli ufficiali nell'impresa in cui sono state rilevate. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità accertate negli ultimi cinque anni, necessario per la categorizzazione di rischio delle imprese, ogni non conformità formale rilevata avrà un punteggio numerico di 25.

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 CONFORMITA'

Nel caso in cui le conclusioni dell'audit, delle verifiche, delle ispezioni e dei monitoraggi evidenzino delle non conformità, l'A.C. procede ad una o più delle misure previste dall'art. 54 del Reg CE 882/04 e dal capitolo IV, sez 1 della DGRC n. 195707.

I sanitari 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, da concordare con l'operatore stesso, per l'adozione delle opportune azioni correttive da intraprendere; nel frattempo, se il rischio risulta accettabile, i sanitari 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, nella vigenza del presente P.R.I. verranno approntati modelli unici da utilizzare per verbalizzare i sequestri/blocchi. Si prevede inoltre che, in considerazione della DGRC n. 1916 del 5/12/2008 a breve si procederà ad approntare una procedura univoca digitale per l'attribuzione del numero e/o sigla necessaria all'identificazione di tali verbali; ciò comporterà una semplificazione ed un miglior monitoraggio dei sequestri/blocchi effettuati su tutto il territorio regionale. L'approntamento di tale procedura avverrà durante la vigenza del presente P.R.I. utilizzando il data base dell'O.R.S.A..

CAPITOLO IV

SEZ 1 - CONTROLLI UFFICIALI CONGIUNTI TRA AUTORITA' DIVERSE

Nell'adottare il presente P.R.I. 2008-2010, la Giunta Regionale intende stabilire la necessità di contemplare e codificare 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.

Tali Autorità possono ovviamente agire motu proprio secondo le loro prerogative, ma con la raccomandazione di trasmettere report dei loro controlli ai Settori Regionali ed all'ORSA che li utilizzeranno come ulteriori elementi per l'analisi del rischio in Regione Campania.

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

- a) incrementare l'efficacia dei controlli ufficiali sugli alimenti, sui mangimi, sulla sanità animale
- b) evitare ripetizioni di controlli da parte di più operatori
- c) avere una cabina di regia unica che agisca secondo l'analisi del rischio
- d) evitare la concentrazione di controlli in attività diverse da quelle più significative
- e) ridurre le spese per l'effettuazione dei controlli ufficiali
- f) 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				X			
Alim. Tipici	X	X	X	X	X			X			X					X		X	
Prod.pesca		X		X	X					X		X				X	X		
Carne		X		X	X						X	X				X		X	
Altri alim. di orig. Animale		X		X	X							X				X		X	
Vegetali	X		X		X	X					X	X	X			X		X	X
Mangimi		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	X
Etichettat. Alimenti	X	X	X	X	X						X	X				X	X	X	
Epidemiologia	X	X	X	X															
Prod. Primaria	X	X	X	X	X	X				X	X		X					X	X
Beness. Animale		X		X					X		X								
Acque	X		X		X	X			X	X	X								X

Materiale a cont. alim.	X		X		X							X						
Farmacovigilanza		X		X	X			X										
S.O.A.		X		X	X	X		X	X									
Somministrazione	X	X	X	X	X		X	X				X						
Trasporto	X	X	X	X	X		X	X										
Importaz. alim., mangimi e animali	X	X	X	X	X			X			X			X	X	X		
Centri imball. uova		X		X	X												X	X

Legenda:

1. S.A.S. - Settore Assistenza Sanitaria Regionale
2. S.V. - Settore Veterinario Regionale
3. SIAN - Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ASL
4. S. Vet. - Servizi Veterinari ASL
5. CC NAS - Carabinieri Nucleo Anti sofisticazioni
6. CC NOE - Carabinieri Nucleo Operativo Ecologico
7. P.M. - Polizia Municipale
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. P.A. - Polizia Annonaria
13. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura
14. A.D. - Agenzia delle Dogane
15. PIF - Posto d'Ispezione Frontaliero e UVAC - Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari
16. I.C.R.F. - Ispettorato Centrale Repressione Frodi
17. D.I.F.A.A. - Dipartimento delle filiere agricole ed agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
18. D.G.Q.P.A. - Direzione Generale della Qualità dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
19. ARPAC - Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Campania

CAPITOLO V

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..

ALLEGATO 1**SEZ. 2.3.2.a)****Modalità operative del piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.**

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	Brucelle + Yersinia enterocolitica
	Salmonella in prodotti lattiero-caseari prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione + Campilobacter + E. Coli O157 (solo due ricerche mantenendo la stessa grammatura della singola)
Esami chimici	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.

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

- 1. Diossine e PCB diossine-simili:** Atteso il piano di monitoraggio stabilito con DGRC n. , per il momento, e fino ad indicazione contraria, le AA.SS.LL. si asterranno dall'effettuare tale ricerca. In ogni caso per tale analisi vanno prelevate n. 4 aliquote da circa kg. 1 cadauna di cui una da lasciare all'OSA (anche se il Reg CE 1883/06 prevede una grammatura più piccola, per motivi tecnici i laboratori necessitano di aliquote di tale consistenza). Le aliquote vanno riposte in contenitori di vetro possibilmente avvolti da materiale oscurante (carta stagnola); i prodotti lattiero-caseari devono essere ben sgocciolati prima di essere inseriti nel contenitore; se la matrice è liquida o semiliquida bisogna lasciare libero lo spazio di testa in modo da non provocare la rottura del contenitore in fase di congelamento; i contenitori vanno a loro volta inseriti nelle buste da sigillare. Nel caso di positività dell'esame (superamento dei limiti massimi previsti dal Reg. CE 1881/06 per tali contaminanti ambientali) il Servizio Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza. Contemporaneamente attiverà tutte le dovute procedure a tutela della sicurezza alimentare di cui alla Delibera Regionale n. 2235 del 21/12/07 ed altre norme cogenti. Il Servizio Veterinario inoltre 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 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.

3. **Pesticidi organofosforici:** come al punto 2
4. **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.
5. **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.
6. **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 latti 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.

7. **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 latti 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:

8. **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 allegato.

9. **Yersinia enterocolitica** come punto 8

10. **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 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. 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.

11. **Campilobacter** come punto 10
12. **E. Coli O157** come punto 10
13. **Enterotossine stafilococciche**: 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.

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.
14. **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.
15. **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.

16. **Stafilococchi coagulasi +** : 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 igiene di processo 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 10 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 10 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. 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.
- b. 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.

17. **E. Coli**: 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 igiene di processo 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 10 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 10 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. 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.
- b. 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

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

Per il prelievo dovrà essere tassativamente utilizzato uno degli schemi di verbali allegati alla presente (Mod 1 per esami chimici, mod. 2 per esami batteriologici).

ALLEGATO 2**SEZ. 2.3.2.b)****Modalità operative del piano di monitoraggio sulle aree classificate per la produzione di molluschi bivalvi.**

La frequenza minima da rispettare per il campionamento di acque e molluschi è la seguente:

1) *per le acque:*

Parametro Frequenza di prelievo

Fitoplancton: quindicinale (mensile nel periodo gennaio/aprile)

2) *per i molluschi:*

Parametro Frequenza di prelievo

Controlli microbiologici nelle zone classificate "A", "B" e "C": almeno mensile

Controlli chimici: Semestrale

Biotossine marine: quindicinale (mensile nel periodo gennaio/aprile)

I controlli relativi ai parametri microbiologici verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti previsti dall'allegato I, capitolo I del Regolamento CE n° 2073 del 15 novembre 2005.

I controlli relativi alle biotossine verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V del Regolamento CE 853/2004.

I controlli relativi ai parametri chimici verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006.

Il punto di prelievo del campione quindicinale per la ricerca del fitoplancton potenzialmente tossico e delle biotossine algali, riferito al territorio di competenza del singolo Comune, dovrà essere effettuato secondo una rotazione che interessi tutti gli specchi d'acqua classificati.

I controlli microbiologici e chimici saranno effettuati su tutti gli specchi d'acqua classificati.

Biotossine marine e fitoplancton

I piani di controllo per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi terranno conto il più possibile delle variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento comprenderà quanto segue:

- a) un campionamento periodico volto ad individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica ; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare accumulo di tossine nella polpa dei molluschi si procede ad un campionamento intensivo.
- b) Prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalle zone in questione.

Considerato che in Campania negli ultimi anni non risultano verificatisi fenomeni riferibili alla presenza nelle acque di fitoplancton tossico, né della presenza nei molluschi bivalvi di biotossine algali, saranno prelevati campioni ai fini dell'analisi delle tossine e del fitoplancton con cadenza quindicinale nei periodi in cui è consentita la raccolta.

La frequenza sarà ridotta in determinate zone e per determinati tipi di molluschi se la valutazione dei rischi relativa alla presenza di tossine o fitoplancton, in caso di eccezionali fioriture microalgali, suggerisce un rischio molto basso di tossicità. Essa viene aumentata se la valutazione indica che il prelievo quindicinale di campioni è

insufficiente. La valutazione dei rischi sarà periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi molluschi bivalvi provenienti dalla zone in questione.

Se sono noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, una delle specie con il tasso più elevato sarà utilizzata come indicatore rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie "indicatore" sono al di sopra dei limiti prescritti, il raccolto delle altre specie è permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.

Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni saranno rappresentativi della colonna d'acqua in modo tale da acquisire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora si rivelassero dei cambiamenti delle popolazioni tossiche tali da portare ad un accumulo di tossine, è previsto l'aumento della frequenza del campionamento dei molluschi oppure potrà essere decisa la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.

Nel periodo gennaio/aprile durante il quale è ridotta la raccolta del prodotto finito, la frequenza dei controlli per la ricerca del fitoplancton tossico nelle acque e delle biotossine algali nei molluschi bivalvi sarà mensile, a meno che non sopraggiungano eventi o situazioni che suggeriscano diversamente.

La frequenza di prelievo indicata è riferita all'ambito territoriale del Comune secondo una rotazione che interessi tutti gli specchi d'acqua classificati, secondo un programma di prelevamento predisposto dai Servizi Veterinari dell'A.S.L.

Solo in caso di positività i campioni saranno prelevati da tutti gli specchi d'acqua classificati nel Comune.

Qualora dagli accertamenti risulti la presenza di alghe tossiche o potenzialmente tossiche, oppure la presenza di biotossine algali nei molluschi bivalvi, si procederà ad un campionamento intensivo, realizzato con aumento della frequenza di campionamento, che sarà almeno settimanale, e del numero di stazioni di prelievo.

Qualora nei campioni esaminati siano presenti biotossine algali non riconducibili ad acido okadaico o ad altre biotossine note, il laboratorio provvederà a trasmettere al Laboratorio Nazionale di riferimento di Cesenatico (Centro di Ricerche Marine) una frazione dell'aliquota in questione per analisi di screening ed all'Istituto Superiore di Sanità per l'eventuale identificazione delle tossine nei molluschi.

Qualora si accerti che i molluschi non posseggono i requisiti biotossicologici di cui all'allegato III, sezione VII, cap. V del Regolamento CE 853/2004 del 29 aprile 2004, il Sindaco, attraverso apposita ordinanza, vieta temporaneamente la raccolta e l'avvio al consumo umano dei molluschi prodotti nelle aree di produzione presenti nel Comune. Il divieto per ciascuna area di produzione sarà mantenuto fino al ripristino dei requisiti di idoneità, evidenziato a seguito di due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, e comunque trascorsi almeno quindici giorni dall'ultimo rilevamento sfavorevole. Nell'assunzione della decisione, si dovrà tenere conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton.

Sui provvedimenti di chiusura e di riapertura i Servizi Veterinari dell'A.S.L. terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, l'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti dovranno tempestivamente provvedere a prelevare almeno due campioni di molluschi separati da un intervallo di almeno 48 ore.

Contaminanti microbiologici

Qualora in una zona di produzione classificata di classe A si accertino variazioni dei requisiti microbiologici tali da conferire alla stessa i requisiti della zona di classe B, il Sindaco emana apposita ordinanza che preveda l'obbligo di sottoporre i molluschi bivalvi da essa provenienti a trattamento di depurazione e/o stabulazione, fino al ripristino delle condizioni di idoneità igienico-sanitaria.

Qualora in una zona di classe B si accertino variazioni dei requisiti microbiologici non compatibili con una zona classificata di classe B, il Sindaco attraverso apposita ordinanza, vieta la raccolta e commercializzazione dei molluschi da essa provenienti, oppure ne dispone l'invio in una zona di stabulazione dove subirà un processo di depurazione naturale per almeno due mesi, seguita da un processo di depurazione.

Qualora in una zona di classe C si accertino variazioni dei requisiti microbiologici non compatibili con una zona classificata di classe C, il Sindaco attraverso apposita ordinanza, vieta la raccolta e commercializzazione dei molluschi da essa provenienti.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L durante il periodo di sussistenza dell'ordinanza, anche acquisendo notizie dall'ARPAC, provvederanno ad identificare le possibili fonti di inquinamento e predisporranno un programma di campionamento con una frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento avverrà solo dopo il ripristino dei parametri microbiologici verificato dall'esito delle analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 7 giorni.

Nel caso in cui il fenomeno dovesse perdurare per oltre 90 giorni, la Regione provvederà ad una riclassificazione della zona interessata.

Sui provvedimenti di declassamento, di chiusura e di riapertura i Servizi Veterinari dell'A.S.L terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, l'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

Contaminanti chimici

Qualora le analisi dovessero evidenziare che i molluschi bivalvi abbiano valori di contaminanti chimici non conformi a quanto stabilito dal Regolamento CE n° 1881 19 dicembre 2006, il Sindaco attraverso apposita ordinanza, vieta temporaneamente la raccolta e l'immissione al consumo umano dei molluschi bivalvi da ogni area di produzione esistente nel Comune.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L durante il periodo di sussistenza dell'ordinanza, anche acquisendo notizie dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC, provvederanno ad identificare le possibili fonti di inquinamento e predisporranno un programma di campionamento con una frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento avverrà solo dopo il ripristino dei parametri chimici verificato dall'esito delle analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 15 giorni.

Sui provvedimenti di chiusura e di riapertura i Servizi Veterinari dell'A.S.L terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

Nel caso in cui il fenomeno dovesse perdurare per oltre 90 giorni, la Regione provvederà ad una riclassificazione della zona interessata.

Valutazione del piano

Il Piano di Monitoraggio periodico delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi dovrà essere valutato, ed eventualmente aggiornato annualmente, in accordo con il Settore Veterinario Regionale, in considerazione:

- dei risultati microbiologici, chimici e biotossicologici;
- delle eventuali variazioni delle sorgenti di inquinamento;
- delle eventuali variazioni della classificazione delle zone.

Comunque ogni tre anni si dovrà procedere alla rivalutazione globale del Piano di sorveglianza e della classificazione delle zone.

A fronte di eventi metereologici particolarmente forti ed eccezionali, che possano compromettere la sicurezza dei molluschi bivalvi, il Servizio Veterinario dell'A.S.L., predispone il provvedimento formale di chiusura temporanea delle aree di raccolta a firma del Sindaco, che sarà revocato solo se analisi effettuate sul prodotto daranno esito favorevole.

Per l'effettuazione dei campioni nelle zone di produzione, i Servizi Veterinari utilizzeranno il modello allegato denominato Mod 1 con rev. 1 del 24/11/08

ALLEGATO 3**SEZ. 3.2.c)****Modalità operative del piano di monitoraggio sulla presenza dell'*Ostreopsis ovata* e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi**

Il sistema è strutturato in tre livelli di indagine:

1° Livello d'indagine: Fase di routine.

Il primo livello di indagine si effettuerà nel periodo compreso tra l'inizio di luglio e la fine di settembre, con frequenza quindicinale, sulla matrice acqua, macroalghe e organismi marini eduli.

1.1 Controlli visivi delle acque costiere sull'intero litorale campano

Durante tutto il periodo di attività, il personale a bordo dei battelli dell'ARPAC impegnati nei controlli per la qualità delle acque di balneazione, effettuerà un controllo visivo, rilevando la presenza di schiume superficiali, opalescenza delle acque e colorazione, materiale di consistenza gelatinosa in sospensione e aggregati mucilluginosi. In presenza degli stessi, saranno effettuati prelievi da sottoporre ad analisi svolte dal Laboratorio specializzato "Progetto Mare" del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC.

1.2 Monitoraggio delle acque superficiali di balneazione

In 100 punti, di seguito elencati nell'[Allegato 1](#), appartenenti alla rete di monitoraggio per i controlli della qualità delle acque di balneazione ai fini del D.P.R. 470/82, saranno prelevati dall'ARPAC campioni della matrice acqua, secondo le modalità previste dallo stesso D.P.R. sopra citato. I punti di prelievo sono stati selezionati sulla base delle caratteristiche geomorfologiche della costa, sulle condizioni idrodinamiche del sito, sulla vicinanza di aree con alta frequentazione di bagnanti e sulla scorta dei risultati ottenuti in due anni di studio relativi alla distribuzione di *Ostreopsis ovata* lungo la costa regionale.

Questa attività ha lo scopo di tutelare la salute pubblica dei bagnanti, in particolare, per il rischio potenziale di esposizione ad aerosol prodotto in presenza di alte concentrazioni nelle acque superficiali di microalghe tossiche, come già accaduto in altre Regioni italiane.

Matrice Acqua	
Piano di campionamento	Un campione a circa 30 cm dalla superficie per ogni stazione su circa 100 punti
Frequenza campionamento	Quindicinale
Parametri analizzati	Verifica presenza/assenza di <i>O. ovata</i> , <i>P. lima</i> e <i>C. monotis</i> e di eventuale altre microalghe potenzialmente tossiche
	Rilievo dei dati meteo-marini

1.3 Monitoraggio sulla matrice Macroalgale

I prelievi per la matrice macroalghe saranno effettuati in 31 punti, di seguito elencati, individuati sulla base delle conoscenze acquisite dalle attività svolte in due anni di studio. In tali punti, nel corso di specifiche missioni, gli operatori subacquei specializzati dell'ARPAC preleveranno campioni di macroalghe appartenenti ad un numero limitato e ben definito di specie, individuate sulla base dell'esperienza del precedente monitoraggio e definite nelle "Metodiche campionamento macroalghe"

Matrice Macroalghe	
Piano di campionamento	Nella stazione in corrispondenza di una batimetrica compresa tra 0 e 5 metri, prelevare un campione di macroalga.
Frequenza campionamento	Quindicinale
Parametri analizzati	Verifica presenza/assenza di <i>O. ovata</i> , <i>P. lima</i> e <i>C. monotis</i> e di eventuali altre microalghe potenzialmente tossiche sia per il campione di acqua che di macroalga. Quantificazione in cell/L e cell/g di <i>O. ovata</i>
	Rilievo dei dati meteomarinari
	Profili con sonda multiparametrica: O2 disciolto, pH, salinità, temperatura, clorofilla "a" e torbidità

1.4 Monitoraggio sulla matrice Acqua in prossimità del substrato

In tutti i punti citati al precedente paragrafo, oltre al prelievo delle macroalghe in prossimità di queste e prima della loro rimozione, verrà effettuato anche il prelievo di un campione di acqua

1.5 Monitoraggio sulla matrice Organismi marini eduli

In sette stazioni individuate sulla base delle esperienze pregresse, gli operatori subacquei specializzati dell'ARPAC preleveranno campioni di organismi marini eduli (ricci, mitili, gasteropodi, crostacei) preferendo quelli situati superficialmente; questi saranno recapitati all'IZSM di Portici per le analisi tossicologiche e successivamente, i campioni risultati positivi, saranno consegnati al Dipartimento di Chimica e delle Sostanze Naturali dell'Università di Napoli Federico II, per le analisi quali/quantitative della tossina.

Matrice Organismi marini eduli	
Piano di campionamento	Nella stazione in corrispondenza di una batimetrica compresa tra 0 e 5 metri, prelevare campioni di organismi marini.
Frequenza campionamento	Quindicinale
Parametri analizzati	Test di tossicità attraverso saggi tossicologici
	Analisi quali/quantitativa della tossina accumulata in tali organismi

1.6 Predisposizione di un piano di Sorveglianza sindromica

La sorveglianza sindromica è uno strumento di Sanità Pubblica, che ha recentemente trovato un sempre più diffuso impiego, basata non più sulla diagnosi di malattia, ma sulla presenza di un insieme di segni e sintomi, che costituiscono una sindrome.

L'utilizzo del termine sindrome è legato all'oggetto della sorveglianza, che non può essere limitato ad una precisa diagnosi eziologica e un quadro clinico strettamente definito, ma deve comprendere un insieme di sintomi/segni, il cui rilevamento può definire la comparsa di un evento epidemico. L'istituzione di un sistema di

sorveglianza sindromica *ad hoc* risulta particolarmente importante per la precoce identificazione di casi potenzialmente riconducibili all'esposizione alla tossina dell'alga *O. ovata*, al fine di attivare prontamente le necessarie misure preventive di Sanità Pubblica, contribuendo, inoltre, alla sensibilizzazione degli operatori sanitari.

Ulteriori obiettivi di un tale sistema di sorveglianza clinico-epidemiologica sono brevemente di seguito elencati:

- stima dell'incidenza delle sindromi irritative delle alte vie aeree e della mucosa congiuntivale in presenza o assenza di esposizione ad aerosol marini;
- acquisizione di ulteriori informazioni sulla storia naturale e sul quadro clinico riconducibile all'esposizione alla tossina dell'alga *O. ovata*;
- individuazione delle caratteristiche della popolazione a maggior rischio di quadri clinici più gravi;
- integrazione dei dati ambientali per la valutazione dell'esposizione e creazione di una mappa delle aree a maggior rischio;
- integrazione dei dati ambientali per la definizione dello stato di attenzione, di allerta e di emergenza;
- miglioramento della coordinazione tra le diverse componenti coinvolte nella sorveglianza epidemiologica ambientale e in ambito umano e nella risposta rapida ad eventi epidemici legati a fenomeni di tipo microbiologico;
- attivazione delle misure preventive di Sanità Pubblica, in costante collaborazione con Comune, ASL territoriali, Ospedale.

1.7 Predisposizione di un piano di comunicazione del rischio

L'Autorità competente, attraverso l'Osservatorio regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA) predispone un piano di comunicazione del rischio per informare gli *stakeholders* e la popolazione interessata ancor prima che si presentino situazioni di allerta o emergenza.

E' auspicabile che venga promosso un sistema di comunicazione ai cittadini che faciliti lo scambio di informazioni, con aspetti di feedback, incoraggiando anche la partecipazione nelle attività di sorveglianza (segnalazioni di presenza di fioriture, di casi clinici, spiaggiamenti di fauna ittica, ecc).

L'attività di comunicazione sarà rivolta principalmente alle seguenti categorie:

1. operatori turistici, albergatori, commercianti, pescatori e tutti coloro che hanno dal mare una loro fonte di reddito.
2. cittadini, turisti e tutti coloro che utilizzano il mare a livello ricreativo.
3. istituzioni nazionali, locali, strutture tecniche di riferimento e associazioni ambientaliste.

Per quanto riguarda coloro che ricadono nella prima e terza categoria, la comunicazione si articolerà nelle seguenti azioni:

- a) realizzazione di una serie di incontri per divulgare informazioni di base sulle alghe tossiche marine e le possibili conseguenze ad esse associate. Questi incontri dovrebbero essere svolti durante il periodo invernale;
- b) illustrazione del lavoro svolto dalle Autorità competenti (sorveglianza, valutazione e prevenzione del rischio, divulgazione dell'informazione) a tutela della salute umana;
- c) presentazione e discussione del piano operativo nei casi di emergenza;
- d) presentazione e verifica annuale del lavoro svolto durante i periodi critici in termini di efficienza ed efficacia.

Il coinvolgimento dei portatori d'interesse economico dovrebbe permettere di rendere più efficienti le attività di prevenzione ed il successo di eventuali piani di emergenza.

La comunicazione al cittadino, in particolare ai bagnanti, comporterà le seguenti azioni:

- a) realizzazione di una serie di incontri per divulgare informazioni di base sulle alghe tossiche marine e le possibili conseguenze ad esse associate da svolgersi nelle scuole;
- b) realizzazione e distribuzione di un depliant sulla caratterizzazione del pericolo in occasione degli incontri formativi;
- c) divulgazione di notizie attraverso il sito web di ORSA dove saranno raccolti i dati di monitoraggio del periodo balneare e le azioni svolte dalle Autorità competenti in tempo reale;

2° Livello d'indagine: Fase di attenzione

Questa fase si articola diversamente se la fase di routine mette in evidenza un pericolo legato alla produzione di aerosol o un pericolo legato alla produzione di tossina e suo accumulo in talune specie ittiche.

FASE DI ATTENZIONE "AEROSOL" - Tale fase si attiva se:

- si rilevano concentrazioni ≥ 10.000 cell/L di *O. ovata* nei campioni di acqua superficiale (punto 1.2);
- se nel corso della sorveglianza sindromica (punto 1.6 della fase di routine) vengono segnalati casi riferibili a sindrome clinica da *O. ovata*.

Sono previste le seguenti azioni:

- ✓ l'ARPAC comunica all'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria (allerta.alimenti@regione.campania.it - tel. 081/7969399 - Fax 081/7969391) e all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (orsacampania@izsmportici.it - tel. 081/7865279 - Fax 081/7865267) le aree costiere oggetto dello stato di attenzione;
- ✓ l'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria, in funzione dell'estensione del fenomeno, convoca il gruppo di coordinamento per valutare, in attesa di ulteriori elementi, l'attivazione del piano di comunicazione del rischio;
- ✓ l'ARPAC intensificherà le attività di monitoraggio secondo quanto stabilito dal DPR 470/82 art. 6 ; procederà inoltre ad un accurato controllo visivo della zona con idonea documentazione fotografica dello stato ambientale al fine di verificare la presenza di aggregati mucilluginosi, di eventuale sofferenza di organismi marini, della presenza di biofilm e di ogni segnale che possa indicare situazioni di rischio;
- ✓ nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di attenzione si procederà alla raccolta di campioni di macroalghe preferibilmente appartenenti alle specie *Asparagopsis taxiformis*, *Halopteris spp.*, *Corallina elongata*, *Jania Rubens*. per verificare la presenza/assenza di *Ostreopsis ovata*, *P. lima* e *C. monotis* e di eventuale altre microalghe potenzialmente tossiche;
- ✓ nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di attenzione si procederà al prelievo di organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) per l'esecuzione dei test di tossicità attraverso saggi tossicologici e delle analisi quali/quantitative della tossina accumulata in tali organismi ;

FASE DI ATTENZIONE "ALIMENTARE"- Tale fase si attiva se:

- si rilevano concentrazioni ≥ 10.000 cell/grammo di *O. ovata* nei campioni di macroalga (e/o nei campioni di acqua prelevati in prossimità delle macroalghie) (punti 1.3 e 1.4 della fase di routine);
- se nel corso della sorveglianza sindromica (punto 1.6 della fase di routine) vengono segnalati casi riferibili ad intossicazione alimentare riferibile a ovatossina;

Sono previste le seguenti azioni:

- ✓ l'ARPAC, comunicherà all'Assessorato alla Sanità, AGC, Assistenza Sanitaria e all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare le aree costiere oggetto dello stato di attenzione con le procedure già indicate per la problematica "aerosol"
- ✓ l'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria, in funzione dell'estensione del fenomeno, convoca il gruppo di coordinamento per valutare, in attesa di ulteriori elementi, l'attivazione del piano di comunicazione del rischio;
- ✓ intensificazione dei controlli sulle acque superficiali nonché del controllo visivo nelle zone interessate con idonea documentazione fotografica dello stato ambientale al fine di verificare la presenza di aggregati mucillaginosi, di eventuale sofferenza di organismi marini, della presenza di biofilm e di ogni segnale che possa indicare situazioni di rischio;
- ✓ intensificazione dei prelievi sugli organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) nei punti che hanno definito la fase di attenzione, in aggiunta ai 7 punti già individuati nella fase di routine, sui quali l'IZSM effettuerà i saggi tossicologici secondo quanto stabilito nell'allegato 8 e il Dipartimento di chimica delle sostanze naturali le analisi quali/quantitative delle tossine secondo quanto stabilito nell'allegato 9;
- ✓ intensificazione della frequenza (settimanale) dei controlli sui molluschi d'allevamento secondo quanto stabilito dal Piano di Monitoraggio; i campioni aggiuntivi dovranno pervenire all'IZSM di Portici con la richiesta specifica della ricerca dell'*Ostreopsis ovata*.

3° Livello d'indagine: Fase di emergenza.

In questa fase è necessario avviare iniziative e misure per il contenimento del rischio e per prevenire esposizioni pericolose per la popolazione.

Fase di emergenza aerosol

la fase di emergenza si attiva quando, seguendo la procedura descritta dal DPR 470/82, si riscontrino ripetute non conformità nei campioni di acqua.

Sono previste le seguenti azioni:

- ✓ divieto di balneazione nelle aree interessate;
 - ✓ prosecuzione dei controlli con la frequenza indicata nel DPR. nelle acque dichiarate temporaneamente non idonee alla balneazione;
 - ✓ pulizia a cura dei Comuni interessati, della battigia per impedire l'accumulo di macroalghie o altro materiale organico, evitando (o cercando di evitare) che l'azione meccanica del mare (risacca) o la decomposizione di tale materiale possa incidere negativamente sulla qualità e salubrità dell'aerosol marino;
 - ✓ nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di emergenza "aerosol" si procederà al prelievo di organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) per l'esecuzione dei test di tossicità attraverso saggi tossicologici e delle analisi quali/quantitative della tossina accumulata in tali organismi.
- FASE DI EMERGENZA ALIMENTARE
- la fase di emergenza è determinata dalla concomitanza fra esito positivo al mouse test su organismi marini eduli e uno o più fenomeni di sotto riportati:

- ✓ concentrazioni ≥ 10.000 cell/gr di *O. ovata* sui campioni di macroalga in più punti di prelievo;
- ✓ valori di tossine risultanti da analisi quali/quantitativa $\geq 100\mu\text{g/kg}$;
- ✓ casi di malessere, anche solo dubbi, nella popolazione.

Nel caso di positività al mouse test su campioni di organismi eduli marini si attiverà immediatamente la fase di emergenza e si procederà nel tempo più breve possibile all'analisi chimica della tossina al fine di individuare se si tratta della ovatossina, palitossina o qualsiasi altra tossina responsabile di malattia alimentare.

Sono previste le seguenti azioni:

- ✓ divieto di pesca sottocosta di ricci, mitili, gasteropodi e crostacei nei comuni dove sono stati prelevati i campioni positivi;
- ✓ indagine accurata nei comuni limitrofi effettuando monitoraggi straordinari con prelievi sulle diverse matrici al fine di individuare, caratterizzare e circoscrivere l'area in stato di emergenza;
- ✓ attivazione della comunicazione del rischio prevista al punto 1.7, inoltre si procederà a diffondere nelle aree di balneazione opportuni avvisi che invitino le persone all'allontanamento dalla spiaggia. In particolare dovrebbero essere protette persone affette da disturbi di tipo respiratorio (ad esempio gli asmatici) e coloro che, in seguito alla permanenza in aree di balneazione "a rischio", abbiano avvertito sintomi di irritazione alle vie respiratorie, lacrimazione agli occhi o altri disturbi. Talvolta, infatti, sono sufficienti spostamenti di alcune decine di metri per eliminare o attenuare tali malesseri e in alcuni casi i disturbi si risolvono soggiornando in locali dotati di impianto di condizionamento. Qualora i disturbi dovessero perdurare o aggravarsi, dopo l'allontanamento dalla spiaggia, è opportuno recarsi al pronto soccorso;
- ✓ notifica al Ministero della Salute e al Ministero dell'Ambiente dell'emergenza in atto ed informativa sulle azioni poste in essere.

Elenco dei punti di prelievo

Coordinate geografiche dei punti di prelievo - REGIONE CAMPANIA - Prov. NAPOLI				
		Coordinate geografiche WGS84 - UTM		
		(Longitudine da Greenwich)		
C o m u n i	Cod. com.	N o m e p u n t i	Long. est	Lat. nord
ANACAPRI	151	PUNTA CARENA (PUNTA FARO)	14°11'54.5"	40°32'14.5"
	152	PUNTA CAMPITIELLO (CALA DEL RIO)	14°12'05.2"	40°33'02.2"
	154	GRADOLA-GROTTA AZZURRA	14°12'14.5"	40°33'40.4"
B A C O L I	017	SP.MILISCOLA-TRA LIDO VIRGILIO ED ENEA	14°04'21.0"	40°47'14.8"
	018	TRA LIDO NAZIONALE ED ESERCITO	14°05'00.4"	40°47'03.7"
	019	C A P O M I S E N O	14°05'24.3"	40°46'40.7"
	021	SPIAGGIA DEL POGGIO	14°05'07.4"	40°47'48.2"
	022	MARINA GRANDE-LIDO RITORNO	14°04'55.3"	40°48'09.7"
	023	SPIAGGIA DEL CASTELLO	14°04'58.0"	40°48'42.8"

	169	SPIAGGIA ESTERNA PORTO	14°05'18.5"	40°47'10.5"
BARANO D'ISCHIA	124	M O N T E B A R A N O	13°55'54.0"	40°42'07.5"
	125	B U N G A L O W	13°54'55.4"	40°41'58.6"
	146	L A F O N T E L L I N A	14°15'03.3"	40°32'35.4"
	148	DA MARIA-INTERNAZIONALE	14°14'08.5"	40°32'42.0"
	155	PALAZZO A MARE BAGNO TIBERIO	14°13'47.5"	40°33'34.7"
	158	GROTTA MERAVIGLIOSA	14°15'41.8"	40°33'09.9"
	163	P U N T A C E T E R O L A	14°15'05.2"	40°33'25.5"
CASAMICCIOLA TERME	142	PIO MONTE MISERICORDIA	13°54'51.6"	40°44'59.3"
	144	B A G N I T I E L L O	13°55'33.0"	40°45'01.0"
CASTELLAMMARE DI STABIA	069	TRA STAB LA LIMPIDA E STAB LO SCOGLIO	14°27'36.4"	40°41'29.0"
	070	TRA STAB CONTE E STAB MODERNO	14°27'18.1"	40°41'23.3"
F O R I O	133	P O S E I D O N	13°51'32.3"	40°42'56.6"
	137	S . F R A N C E S C O	13°52'05.1"	40°45'06.7"
I S C H I A	119	P U N T A M O L I N O	13°57'20.0"	40°44'22.8"
	123	S A N P A N C R A Z I O	13°57'16.6"	40°42'29.2"
LACCO AMENO	138	S . M O N T A N O	13°52'34.9"	40°45'25.1"
	139	I S A B E L L A R E G I N E L L A	13°53'09.8"	40°45'19.7"
MASSA LUBRENSE	091	M.DI PUOLO TRA DANIA E DISCESA LAURO	14°20'42.9"	40°37'37.4"
	092	VILLAZZANO-TRA S.MONTANO E SCOG. CUTOLO	14°20'18.8"	40°36'53.5"
	095	SPIAGGIA LIBERA PUNTA BACCOLA	14°19'18.9"	40°35'18.9"
	097	P U N T A C A M P A N E L L A	14°19'31.7"	40°34'09.6"
	098	B A I A D I I E R A N T O	14°20'25.0"	40°34'26.1"
	100	TRA AFRICANO E SCOGLIO M.DI CANTONE	14°21'21.7"	40°34'57.9"
	101	R E C O M M O N E	14°21'49.1"	40°35'05.8"
	102	M A R I N A C R A P O L L A	14°22'51.9"	40°35'34.2"
165	C A P O C O R B O	14°19'47.5"	40°36'13.7"	
M E T A	076	TRA STAB. ALIMURI E LA CONCA	14°24'27.4"	40°39'04.2"
	078	S T A B . R E S E C O N E	14°24'22,6"	40°38'44,8"
MONTE DI PROCIDA	013	MILISCOLA - TORREGAVETA	14°02'37.9"	40°48'36.9"
	014	MILISCOLA - ISOLOTTO SAN MARTINO	14°02'06.3"	40°48'00.1"

	015	MILISCOLA - SPIAGGIA ACQUAMORTA	14°02'35.6"	40°47'40.7"
NAPOLI	033	N I S I D A	14°09'55.4"	40°47'37.1"
	034	T R E N T A R E M I	14°10'58.3"	40°47'46.2"
	035	L A G A I O L A	14°11'11.1"	40°47'28.2"
	036	M A R E C H I A R O	14°11'27.8"	40°47'38.7"
	037	TRA GABBIANO E LIDO DELLE ROSE	14°11'41.4"	40°47'42.7"
	038	TRA ROCCE VERDI E RIVA FIORITA	14°12'27.5"	40°48'10.3"
	039	TRA GROTTA ROMANA E LIDO DEL SOLE	14°12'38.6"	40°48'52.1"
	040	TRA POSILLIPO E DONN'ANNA	14°12'58.1"	40°49'14.1"
	042	ALTEZZA CENTRO VILLA COMUNALE	14°13'57.3"	40°49'53.2"
	043	PIAZZA NAZARIO SAURO	14°15'08.9"	40°49'56.5"
	160	C A S T E L D E L L ' O V O	14°14'49.6"	40°49'45.7"
PIANO DI SORRENTO	079	T R A T I N A E R O S I T A	14°24'10,1"	40°38'25,1"
	105	S C A R I C A T O I O	14°26'32.2"	40°36'56.7"
	167	TRA CALACERVA E SCARICATOIO	14°26'16.7"	40°36'45.1"
POZZUOLI	026	L I D O A U G U S T O	14°05'52.7"	40°49'50.7"
	030	L I D O D E L P I N O	14°09'07.4"	40°49'02.4"
PROCIDA	107	PUNTA DELLA LINGUA	14°02'16.2"	40°45'53.7"
	113	CAPITELLO (LATO CIRACCELLO)	13°59'50.8"	40°44'55.1"
	115	C I M I T E R O	14°00'29.0"	40°45'46.4"
	116	LE FRATTE (LE GROTTA)	14°01'22.0"	40°46'01.4"
	168	M A R I N A P I C C O L A	14°00'30.6"	40°44'45.1"
SANT'AGNELLO	081	MARINA DI CASSANO-SPIAGGIA LIBERA	14°23'55,4"	40°38'17,0"
	164	P U N T A S . E L I A	14°24'49.4"	40°36'18.6"
SERRARA FONTANA	130	C A V A G R A D O	13°53'26.4"	40°41'55.0"
	083	TRA RIVIERA MASSA E HOTEL PARCO PRINCIPI	14°23'12,6"	40°37'59,0"
SORRENTO	084	TRA HOTEL RIVIERA E HOTEL AMBASCIATORI	14°23'02,9"	40°37'54,8"
	085	TRA PETER BEACH E LEONELLI ANTONINO	14°22'22.7"	40°37'46.1"
	086	TRA SALVATORE E SIRENE	14°22'12.9"	40°37'41.8"
	090	B A G N I D I S O L A R A	14°20'55.5"	40°37'57.9"
	103	P U N T A T A S C H I E R O	14°23'55.1"	40°35'45.9"
	VICO EQUENSE			

	073	BAGNI DI SCRAIO	14°26'04.3"	40°40'23.5"
	074	POSTALI CUCCURULLO	14°25'42.2"	40°39'57.6"

Coordinate geografiche dei punti di prelievo - REGIONE CAMPANIA - Prov. SALERNO

			Coordinate geografiche WGS84 - UTM (Longitudine da Greenwich)	
Comuni	Cod. punti	N o m e p u n t i	Long. Est	Lat. Nord
AGROPOLI	077	SPIAGGIA LIBERA PORTO	14° 59' 05.9"	40° 21' 06.7"
A M A L F I	012	SPIAGGIA LE SIRENE	14° 35' 48.2"	40° 37' 52.6"
	014	MAR DI COBALTO (FLAVIO GIOIA)	14° 36' 16.2"	40° 38' 00.2"
BATTIPAGLIA	059	L I D O L A G O	14° 54' 11.5"	40° 33' 03.2"
CAMEROTA	128	C A L A B I A N C A	15° 24' 47.8"	39° 59' 48.6"
	130	P O R T O I N F R E S C H I	15° 25' 31.1"	39° 59' 52.5"
CAPACCIO	068	CENTRO LAURA (2 KM SUD PRELIEVO N.67)	14° 58' 00.1"	40° 26' 47.2"
CASAL VELINO	104	ALTEZZA CONDOTTA SOTTO MARINA	15° 07' 38.2"	40° 10' 23.7"
CASTELLABATE	083	SPIAGGIA CHIESA MADRE	14° 56' 42.7"	40° 17' 09.3"
	084	L O C A L I T A ' P O Z Z I L L O	14° 56' 31.0"	40° 16' 29.8"
	085	SPIAGGIA DIETRO IL PORTO DI S. MARCO	14° 55' 56.3"	40° 16' 03.1"
	087	P U N T A L I C O S A	14° 54' 08.5"	40° 15' 07.7"
	090	V A L L O N E O G L I A S T R O	14° 56' 34.1"	40° 13' 59.5"
CENTOLA	117	S P I A G G I A P O R T O	15° 16' 43.5"	40° 01' 48.6"
	120	SPIAGGIA BUON DORMIRE	15° 17' 30.8"	40° 01' 31.8"
CONCA DEI MARINI	009	TORRE CAVALIERI DI MALTA (CAPO CONCA)	14° 34' 28.0"	40° 36' 46.2"
	010	SPIAGGIA PRESSO RISTORANTE LA TONNARELLA	14° 34' 35.4"	40° 37' 01.7"
M A I O R I	021	100 MT OVEST REGINNA MAIOR	14° 38' 08.5"	40° 38' 53.8"
	024	SPIAGGIA SALICERCHIE	14° 38' 59.5"	40° 38' 37.9"
	026	SPIAGGIA DI ERCHIE	14° 41' 40.1"	40° 38' 12.3"
	151	SPIAGGIA LIBERA BADIA	14° 39' 43.7"	40° 38' 29.1"
	152	1^ SPIAGGIA ESTERNA AL PORTO	14° 41' 55.4"	40° 38' 35.6"
MONTECORICE	093	S P I A G G I A S . N I C O L A	14° 59' 04.3"	40° 13' 12.8"
PISCIOTTA				

	113	C A P O T O R R A C A	15° 15' 28.0"	40° 05' 01.8"
POLLICA	098	SPIAGGIA ACCIAROLI (EST PORTO)	15° 01' 42.9"	40° 10' 36.8"
	101	S P I A G G I A P I O P P I	15° 05' 22.0"	40° 10' 24.1"
POSITANO	003	S P I A G G I A A R I E N Z O	14° 29' 43.3"	40° 37' 35.7"
	004	SPIAGGIA DELLE SIRENE	14° 30' 24.4"	40° 37' 20.2"
PRAIANO	005	SPIAGGIA PRESSO RISTORANTE MAMMATO	14° 31' 11.2"	40° 36' 51.42
	006	SPIAGGIA PRESSO NIGHT L'AFRICANO	14° 32' 14.6"	40° 36' 38.8"
	007	PRESSO RISTORANTE ALFONSO A MARE	14° 32' 20.5"	40° 36' 46.5"
RAVELLO	018	S P I A G G I A M A R M O R A D A	14° 37' 12.1"	40° 38' 44.8"
SALERNO	036	SPIAGGIA LIBERA S. TERESA	14° 45' 21.4"	40° 40' 35.9"
SAN GIOVANNI A PIRO	132	5 0 0 G R O T T A I N F E R N I	15° 26' 44.3"	40° 01' 10.0"
	154	50 MT NORD VALLONE S. LUCA	15° 29' 38.6"	40° 03' 12.2"
S A P R I	143	V A L L O N E S . D O M E N I C O	15° 37' 24.72	40° 04' 25.4"
VIETRI SUL MARE	029	SPIAGGIA SOTTO HOTEL FUENTI	14° 42' 47.4"	40° 39' 38.7"
	034	SPIAGGIA CRESTARELLA	14° 43' 51.9"	40° 40' 08.4"

Stazioni di campionamento – macroalghe**Coordinate piane WGS84 – UTM (Longitudine da Greenwich)**

	Stazioni	Località	Lat. Nord	Long. Est
OS 1	Miliscola – Isolotto S.Martino	Monte di Procida	4517007.540	418606.970
OS 2	Miseno-faro	Miseno	4514773.940	422887.580
OS 3	Punta Pennata	Miseno	4515879.800	423323.551
OS 4	Solchiaro	Procida	4510452.428	417004.607
OS 5	Corricella	Procida	4511703.600	417637.759
OS 6	Vivara	Procida	4511340.460	415365.290
OS 7	Casamicciola	Ischia	4511553.010	408349.290
OS 8	Sant' Angelo	Ischia	4505210.478	406565.960
OS 9	San Pietro	Ischia	4511504.577	410852.861
OS 10	Lacco Ameno	Ischia	4512028.138	406309.888
OS 11	Trentaremi	Napoli	4516454.920	431066.170
OS 12	Nisida	Napoli	4516060.259	429358.226
OS 13	Gaiola	Napoli	4516124.880	431634.420
OS 14	Rocce Verdi	Napoli	4516584.481	432667.613
OS 15	Castel dell'Ovo	Napoli	4520090.270	436519.250

OS 16	Punta Gradelle	Vico Equense	4500741.380	449547.830
OS 17	Sorrento	Sorrento	4497728.827	446550.483
OS 18	Marina grande	Capri	4490240.054	434418.035
OS 19	Marina piccola	Capri	4488503.254	436279.952
OS 20	Punta Campanella	Nerano	4491525.350	444483.570
OS 21	Punta S.Elia	Sant' Agnello	4495095.100	450401.800
OS 22	Praiano	Positano	4495789.106	460974.467
OS 23	Vietri	Vietri	4501545.760	476080.910
OS 24	Fuenti	Vietri	4501139.005	455755.002
OS 25	Punta Licosa	S.M. Castellabate	4455769.031	491608.925
OS 26	Punta Tresino	S.M. Castellabate	4464833.758	494832.388
OS 27	Punta Ogliastro	S.M. Castellabate	4453040.790	494714.860
OS 28	Pioppi	Pollica	4446944.687	508131.262
OS 29	Palinuro	Pisciotta	4431235.605	523932.581
OS 30	Porto Infreschi	Camerota	4427614.300	536307.640
OS 31	Marina di Camerota	Camerota	4427896.140	531080.820

Stazioni di campionamento – Organismi marini eduli
Coordinate piane WGS84 – UTM (Longitudine da Greenwich)

Stazioni	Organismi	Località	Lat. Nord	Long. Est
Lacco Ameno	Ricci	Ischia	4512041.154	406356.478
Miseno – Punta Pennata	Cozze	Miseno	4515879.800	423323.551
Nisida	Cozze	Napoli	4516060.259	429358.226
Gaiola	Cozze	Napoli	4516124.880	431634.420
Rocce Verdi	Cozze	Napoli	4516584.481	432667.613
Praiano	Cozze	Positano	4495789.106	460974.467
Porto Infreschi	Ricci	Camerota	4427614.300	536307.640

Con apposita delibera verranno descritti gli ulteriori seguenti punti:

- Prelievo di ostreopsidaceae (Ostreopsis spp. e Coolia spp.)
- Prelievo di Campioni d'acqua superficiale

- Prelievo di Campioni di macroalghe
- Prelievo di Altri substrati.
- Trattamento e analisi del campione
- l'espressione del risultato
- le metodiche di campionamento degli organismi marini eduli
- i metodi per l'identificazione tassonomica di microalghe
- la metodologia per la sorveglianza sindromica
- il mouse-test
- i metodi per la caratterizzazione chimica delle tossine

ALLEGATO 4**SEZ. 2.3.2.d)****Modalità operative del piano di monitoraggio per diossine e PCB diossino-simili in latte e mangimi****I anno (2008)**Campioni di latte.

L'intero territorio regionale è stato suddiviso in settori quadrati con lato di km 10 x 10 e quindi con superficie di kmq 100 ciascuno.

Ai fini della programmazione delle attività sono state utilizzate le seguenti cartine:

- Distribuzione delle aziende bovine, bufaline, ovi-caprine sul territorio regionale, come da dati georeferenziati in possesso dell'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario (OERV) c/o IZS di Portici – **Allegato 3**;
- Distribuzione dei siti potenzialmente inquinanti (discariche, sversamenti non autorizzati, ecc.) sul territorio regionale, come da dati georeferenziati in possesso dell'OERV (fonte Protezione Civile Regione Campania) – **Allegato 4**;

Saranno presi in considerazione n. 120 settori, tra quelli più significativi per presenza di patrimonio zootecnico lattifero nonché per presenza di attività potenzialmente inquinanti, escludendo quei settori molto periferici con scarsa rappresentatività di entrambi; all'interno di ognuno di essi, con metodo *random* sarà sorteggiata un'azienda zootecnica tra quelle presenti in Banca Dati Nazionale (BDN). Ai fini di tale estrazione sono stati definiti i seguenti criteri di scelta:

- Specie animale di interesse zootecnico. All'interno di ogni settore è stata data prelazione alla specie lattifera maggiormente rappresentata;
- Stato di attività delle aziende;
- Attitudine produttiva aziendale. Ovviamente sono state considerate solo quelle aziende classificate in BDN come *da latte*;
- Consistenza del patrimonio zootecnico. Sono state prese in considerazione le aziende bovine/bufaline con consistenza superiore ai 30 capi e quelle ovi/caprine con consistenza superiore a 50 capi.

Accanto alle aziende sorteggiate sarà stabilito un calendario dei prelievi da effettuare al fine di distribuire gli stessi abbastanza uniformemente nel corso dell'anno e non sovraccaricare i laboratori.

In ognuna delle aziende estratte verrà effettuato un campione di latte di massa per ricerca di DIOSSINE e PCB diossina simili, prelevato secondo quanto prescritto dal Regolamento (CE) n. 1883/2006. Il campione avrà natura di campione ufficiale extra-PNR mirato e per esso pertanto si adotterà l'apposita modulistica già in uso.

Contestualmente verrà stilata una specifica check-list conoscitiva, utilizzando quale modello l'apposita scheda. La corretta e completa compilazione della suddetta scheda, ancorché impegnativa per i Servizi Veterinari territoriali, risulterà estremamente utile al fine di valutare anche una possibile categorizzazione del rischio nelle aziende zootecniche.

Per quelle aziende che forniranno garanzie sufficienti di adozione di corrette prassi agricole e zootecniche magari con l'adozione di manuali di buone prassi, potranno essere previste, conformemente alla normativa vigente, riduzioni della frequenza dei controlli ufficiali.

Le suddette schede saranno contraddistinte da una numerazione composta da: ASL/n. progressivo/anno. La stessa numerazione andrà annotata sul verbale di prelievo del campione.

I campioni di latte saranno consegnati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, che, nelle more della creazione di un laboratorio per le diossine, provvederà al successivo inoltro presso laboratori ufficiali di riferimento.

Nell'esecuzione del campionamento bisognerà tenere in opportuna considerazione i seguenti punti critici:

- È possibile che i campionamenti e i risultati analitici fatti in differenti periodi dell'anno, a parità di esposizione, siano influenzati dallo stato metabolico degli animali. E' noto infatti che gli animali nelle fasi iniziali della lattazione (entro i 90 giorni dal parto per le bovine, per esempio) presentano un'escrezione di contaminanti lipofili maggiore, in quanto al carico contaminante assunto con gli alimenti contaminati, si somma l'escrezione di tossici legata alla maggior mobilizzazione delle riserve corporee, tipica di tale condizione metabolica.
- poiché le sostanze oggetto di esame sono lipofile, bisogna porre estrema attenzione che durante le operazioni di prelievo e di formazione delle aliquote del campione non avvengano processi di separazione delle fasi acquosa/lipidica (ad esempio in seguito ad operazioni di congelamento/decongelamento), oltretutto fenomeni di adsorbimento della parte lipidica alle pareti del contenitore che possano determinare una disomogenea ripartizione della matrice.
- Oltre alla idoneità degli strumenti di prelievo, che se utilizzati ripetutamente devono essere puliti mediante sgrassamento (ideale l'utilizzo di solventi organici), bisogna porre attenzione ad evitare contaminazioni provenienti da terra, pulviscolo atmosferico, fumo di sigaretta o quant'altro riguardi emissioni a fiamma libera).
- Nel caso di prelievo di mangimi aziendali (es insilato, fieno), la contaminazione può risultare superficiale e legata al particolato atmosferico o alla polvere di terreno depositatasi sul vegetale. Poiché presumibilmente la contaminazione viaggia su tale particolato, al fine di valutare correttamente la contaminazione e la reale esposizione degli animali, il prelievo deve essere effettuato in modo da evitare la perdita di tale particolato, anche attraverso possibili fenomeni di elettrostaticità con materiale plastico a contatto (es. buste di plastica).

Una copia della scheda di rilevamento dati redatta presso le aziende, sarà trasmessa senza indugio al Settore Veterinario Regionale, unitamente alla copia del verbale di prelievo del campione.

Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali.

In caso di positività di un campione di latte, per superamento dei valori fissati dal Regolamento (CE) n. 1883/2006 si dovrà seguire il protocollo operativo previsto dalla normativa vigente per i casi di positività ai contaminanti ambientali, nonché attivare il sistema di allerta come previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare.

Il referto analitico positivo sarà inviato senza indugio (eventualmente anticipato via fax oppure e-mail) dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno al Servizio Veterinario dell'ASL che ha effettuato il prelievo ed in copia al Settore Veterinario della Regione.

Il latte proveniente dalle aziende risultate positive dovrà essere sottratto al consumo umano ed avviato alla eliminazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 1774/2002.

I provvedimenti da mettere in atto nelle aziende positive sono i seguenti:

- Sequestro dell'azienda con apposita ordinanza dell'Autorità Sanitaria, dietro proposta vincolante del competente Servizio Veterinario, con le tassative prescrizioni del sequestro e distruzione del latte e delle produzioni zootecniche eventualmente ancora presenti in azienda; divieto di movimentazione in uscita, anche per macellazione, degli animali; messa in atto di alimentazione controllata al fine della contaminazione; divieto di utilizzo sui terreni dello stallatico prodotto in azienda, che dovrà essere destinato alla distruzione;
- Attivazione del sistema di allerta rapido con rintraccio dei prodotti commercializzati dall'azienda;

- Accurata e sollecita indagine congiunta da parte del Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente e dell'ARPAC, al fine di poter individuare eventuali fonti di contaminazione;
- Eventuale campionamento ufficiale degli alimenti zootecnici rinvenuti in azienda nonché di matrici ambientali in prossimità dell'azienda stessa, laddove le indagini di cui al punto precedente indirizzino in tal senso il sospetto; in caso di animali al pascolo si procederà al campionamento di suolo ed erba.

Tale situazione permane fino alla negativizzazione del latte, previa messa in atto di tutte le norme previste nelle Buone Pratiche di Conduzione Agricola ed il cambio delle matrici alimentari.

In tutti i casi di aziende risultate positive, un nuovo campione ufficiale di controllo non potrà essere effettuato prima che siano trascorsi almeno 45 giorni dal prelievo precedente.

Ogni richiesta di campionamento in anticipo rispetto ai tempi sopra indicati sarà assolta, previa richiesta scritta del proprietario degli animali, con oneri a totale carico di questo ultimo.

Ogni qualvolta si ravvisino accertate responsabilità da parte del detentore degli animali per quanto attiene alla contaminazione degli animali, a questi saranno addebitate tutte le spese sostenute dalla Pubblica Amministrazione e relative ai controlli, campioni, sopralluoghi ed accertamenti vari che si renderanno necessari per tutelare la salute pubblica, ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004.

Protocolli operativi in caso di positività nel latte in autocontrollo.

L'operatore comunica tempestivamente al competente Servizio Veterinario dell'ASL, l'elenco delle aziende zootecniche (o del centro di raccolta) che hanno conferito il latte e, nel caso in cui il prodotto già trasformato è stato immesso sul mercato, attiva le procedure di ritiro previste dalla delibera di G. R. n. 463/2006.

Il Servizio Veterinario competente sullo stabilimento informa tempestivamente eventuali le altre AA.SS.LL. territorialmente competenti nel caso le aziende di conferimento del latte siano ubicate presso queste ultime.

I Servizi Veterinari delle AASSLL competenti sulle aziende conferenti, oltre a prelevare un campione ufficiale del latte di massa ivi prodotto, effettuano le indagini del caso presso queste ultime ed adottano i provvedimenti ritenuti necessari in esito all'ispezione. Gli elementi che dovranno essere presi in considerazione, in tali occasioni, possono essere identificati in:

- stretta osservanza di quanto disposto dal Regolamento n. 183/2005 in particolare, per quanto attiene l'allegato 1;
- pieno rispetto dell'allegato 1, parte A, del Regolamento n. 852/2004;
- applicazione del codice delle buone pratiche agricole;
- area geografica in cui insiste l'azienda zootecnica;
- riscontro in azienda di mangimi o integratori che possano destare particolari sospetti.

Nell'impossibilità di ottenere informazioni epidemiologiche di certezza circa l'origine della contaminazione, deve prevalere il principio di massima precauzione: tutte le aziende conferenti dovranno essere poste sotto sequestro, con sequestro degli animali e delle relative produzioni zootecniche. Il latte sequestrato in attesa del referto analitico può essere sottoposto a congelamento o destinato alla eliminazione ai sensi del Regolamento 1774/2002. Un campione ufficiale di latte dovrà essere eseguito senza indugio e ad esso dovrà essere data massima precedenza temporale da parte del laboratorio (IZS), al fine di giungere in tempi rapidi al responso analitico. Tale richiesta di urgenza dovrà essere annotata sul verbale di prelievo del campione.

In caso di positività del campione ufficiale di latte si procederà come indicato nel precedente capitolo Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali.

II anno (2009)

Campioni di latte.

Il secondo anno del Piano prevedrà una maggiore attenzione sulle aree già interessate nel recente passato dall'*emergenza diossina* in base ai dati storici in possesso del Settore Veterinario Regionale, nonché dalle evidenze risultanti dalle attività del I anno.

Al fine di identificare le suddette aziende, analogamente a quanto stabilito nelle attività del I anno, si utilizzerà apposita cartografia. I settori interessati dai quali estrarre le aziende da campionare saranno individuati mediante interfaccia tra le cartine oltre a quelle riportanti i dati ambientali.

Inoltre sarà prevista una campionatura in quelle aziende, estratte con modalità random, risultate già positive almeno 1 volta in passato.

Si stima di effettuare, pertanto, all'incirca n. 80 campioni con le suddette modalità.

Nel corso del II anno saranno inoltre analizzate le schede informative pervenute in seguito alle attività espletate il I anno, al fine dell'acquisizione di ulteriori informazioni utili.

Campioni di alimenti zootecnici.

Accanto ai campioni di latte, potrà essere prevista anche una certa quota di campioni di alimenti zootecnici, anche alla luce dei dati acquisiti sull'alimentazione degli animali rilevati sulle schede suddette. Si stima, pertanto di effettuare all'incirca n. 40 campionamenti di alimenti zootecnici.

Il campione andrà effettuato contestualmente al campione di latte prelevato in un'azienda zootecnica sorteggiata come sopra indicato, prediligendo quale matrice i foraggi di produzione aziendale o comunque locale, ed avrà la natura di campione ufficiale extra PNAA mirato, da prelevare conformemente alla normativa vigente, in particolare il Decreto Legislativo 27 aprile 2004 n. 133 e il D.M. 3 ottobre 2006.

In caso di positività del solo alimento zootecnico, ovviamente si provvederà come da normativa vigente relativa alle positività al PNAA, nonché all'attivazione dell'allerta e alla distruzione dell'alimento contaminato.

In caso di positività anche del latte si procederà come già stabilito al capitolo "Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali".

III anno (2010)

Campioni di latte e di alimenti zootecnici.

Anche per il III anno del Piano si continuerà con il programma di campionamento di latte ed alimenti zootecnici, stavolta in parti uguali.

Pertanto si effettueranno n. 60 campioni di latte, presso aziende zootecniche che saranno individuate al termine delle risultanze delle attività dei primi due anni, e n. 60 campioni di alimenti zootecnici.

Questi ultimi saranno ripartiti in parti uguali tra aziende zootecniche a vocazione lattifera ed operatori del settore dei mangimi (OSM) di cui agli elenchi in possesso delle Autorità ai sensi del Regolamento (CE) n. 183/2005.

Per tale ultimo fine sarà approntata apposita cartografia degli operatori presenti sul territorio regionale, tra i quali pertanto verranno scelti, in base alle categorie di rischio, quelli da sottoporre a campionamento.

ATTIVITA' DI COMPETENZA DELLE AUTORITA' DEPUTATE AL CONTROLLO AMBIENTALE.

Le indagini ambientali saranno svolte secondo i seguenti criteri:

- a. Campagna standard di monitoraggio delle matrici ambientali per Diossine, Furani e PCB dioxin-like; in caso di riscontri positivi per concentrazioni non conformi superiori ai livelli consentiti, si avvierà un'azione sinergica con i Servizi veterinari per la contestuale verifica sulle matrici biologiche degli allevamenti interessati

nell'area esaminata, la cui estensione sarà stabilita nel Piano di Sorveglianza sulla Contaminazione da diossine nella Regione Campania.

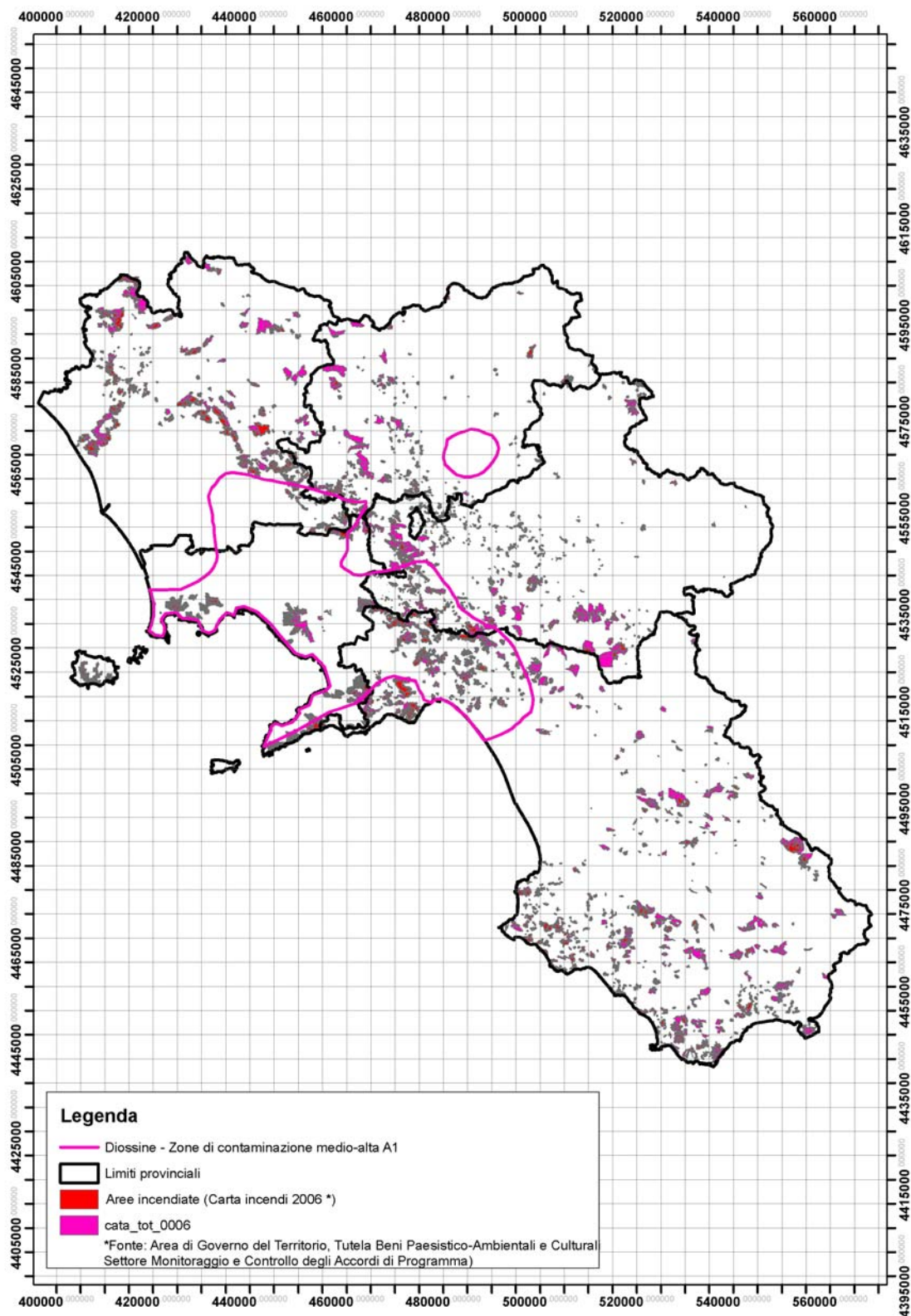
b. Campagne straordinarie in presenza di eventi quali:

- incendi boschivi
- incendi di rifiuti
- incendi di materiali tossici

Riscontri positivi per concentrazioni non conformi superiori ai livelli consentiti, daranno l'avvio all'azione sinergica con i Servizi Veterinari per la contestuale verifica sulle matrici biologiche degli allevamenti interessati nell'area esaminata, la cui estensione sarà determinata come sopra.

Il Piano di monitoraggio, anche per quanto riguarda la matrice ambientale suolo, è sviluppato su un arco temporale di tre anni con il prelievo e l'analisi del numero di campioni riportato in tabella 5. I valori risultanti da informazioni desunte dalla cartografia regionale, sono stati suddivisi tenuto conto delle informazioni relative agli incendi boschivi ed alle zone interessate da incendi di rifiuti.

I ricontrolli derivanti dal sistema di allerta condivisa sanitario/ambientale sono frutto di stima.



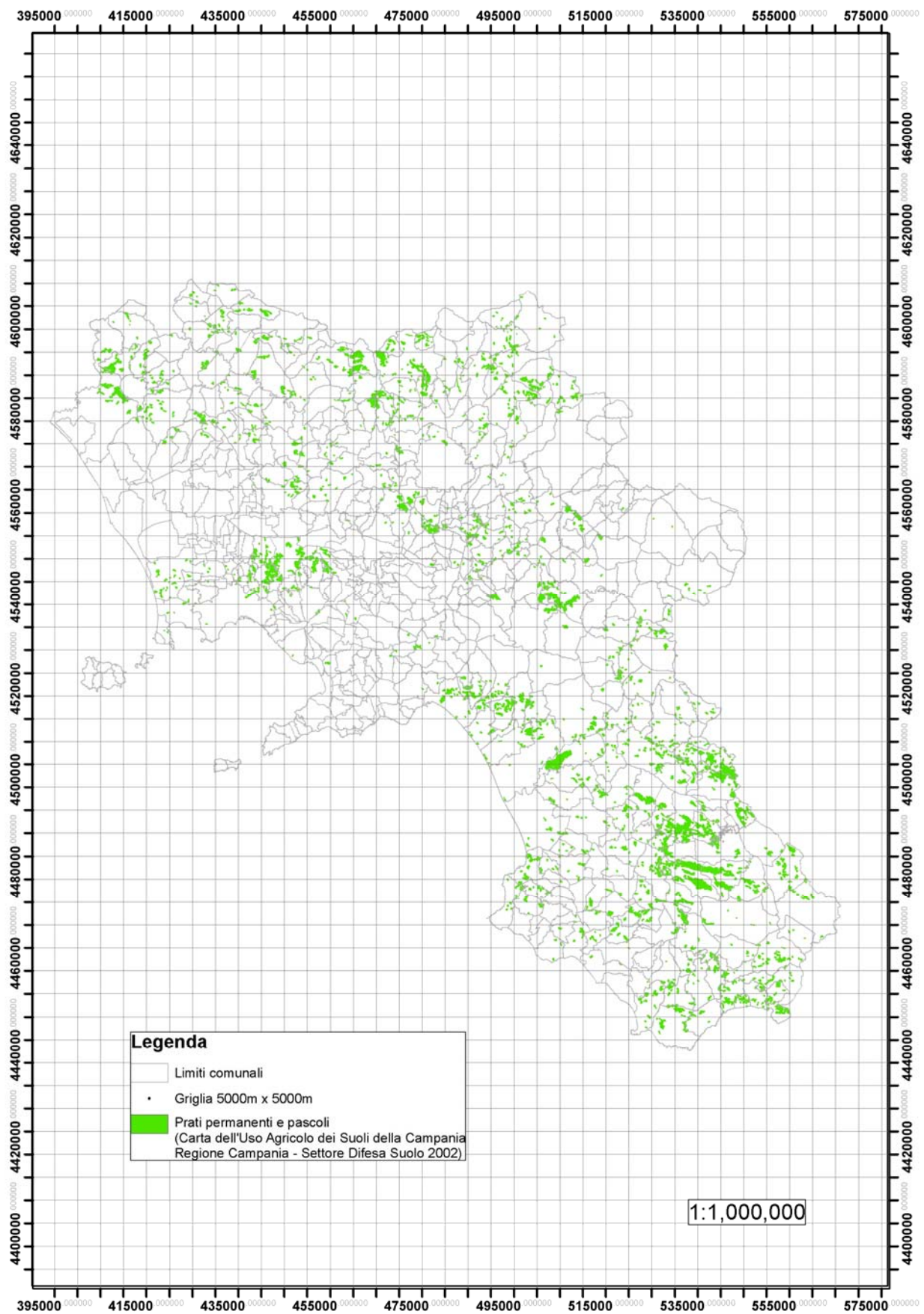


Tabella 5. Numerosità dei campioni previsti per suoli e zone percorse da incendi.

	Zona A1 Contami- nazione medio- alta	Zona B1 Contami- nazione medio- bassa	Zona C1 Contami- nazione bassa	Zona A1 percorsa da incendi boschivi o incendi di rifiuti	Zona B1 percorsa da incendi boschivi o incendi di rifiuti	Zona C1 percorsa da incendi boschivi o incendi di rifiuti	Ricontrolli da incrocio dati ARPAC/IZS (stima)	Totali anno
Campioni suolo I anno	160	60	10	15	15	5	5	270
Campioni suolo II anno	80	70	20	10	10	5	5	200
Campioni suolo III anno	60	80	20	10	10	5	5	190
TOTALI	300	210	50	35	35	15	15	660

La numerosità dei campioni per il primo anno è ottenuta sovrapponendo una maglia a rete quadrata di 5 Km di lato ai territori identificati dallo studio APAT mostrato dalla figura 1 precedente e prevedendo un minor numero di prelievi nel passaggio dalle zone a contaminazione medio-alta alle zone a contaminazione medio bassa ed a quelle a bassa contaminazione.

Per quanto riguarda, in particolare, la zona di contaminazione medio – alta, si prevede di situare la *Unità fondamentale di campionamento* (descritta in seguito) nell'area di terreno-campionabile più' proximale al centro ed ai quattro vertici/nodi delimitanti la singola maglia.

La superficie stimata su carta, per le zone A1 (livello di contaminazione da diossine, furani e PCB_{dl} medio alta), ammonta a circa 2000 Km² che, in base al modello sopra proposto, determina un numero di 160 campioni.

Su tale superficie si propone di sviluppare la maggior parte dei prelievi campioni per il primo anno di attività del Piano di sorveglianza, rinviando al secondo ed al terzo anno i campioni per il monitoraggio delle zone B1 e C1 (Superfici stimate ca. 8900 Km² e 2700 Km²).

La procedura di individuazione della *Unità fondamentale di campionamento* (cioè della zona di superficie 1 ettaro) che si propone di seguire per le zone interessate da incendi boschivi e incendi di rifiuti anche tossici prevede di privilegiare le aree percorse da incendi di maggiore estensione o interessate da rilevanti quantitativi di rifiuti incendiati.

Per questa tematica si prevede, nel primo anno, di eseguire un maggior numero di controlli per le zone di interesse situate nella zona A1.

Anche in questo caso il numero dei campioni prelevati diminuisce passando dalle zone A1 alle zone C1.

Campagne di monitoraggio acque

In conformità a quanto previsto per la matrice suoli, il Piano di sorveglianza proposto, per quanto riguarda la matrice ambientale acqua, è anche esso sviluppato su un arco temporale di tre anni con il prelievo e l'analisi del numero di campioni riportato in tabella.

Tabella 6. Numerosità di campioni previste per acque superficiali e siti di abbeverata.

	Zona A1 Contaminazione medio-alta	Zona B1 Contaminazione medio-bassa	Zona C1 Contaminazione bassa	Ricontrolli da incrocio dati ARPAC/IZS (stima)	Totali anno
Campioni I anno	30	25	10	5	70
Campioni II anno	30	25	10	5	70
Campioni III anno	30	25	10	5	70
TOTALI	90	75	30	15	210

Nel corso del primo anno saranno oggetto delle attività di campionamento ed analisi per diossine, furani e PCB_{dl} principalmente le acque superficiali del Volturno, del Sarno e dei Regi Lagni, sia nel corso principale che in alcuni affluenti e i corsi d'acqua dei bacini idrografici Destra Sele e Sinistra Sele.

L'esatto posizionamento dei punti di campionamento terrà conto sia della rete di monitoraggio delle acque superficiali (esistente fin dal 2002 in ARPAC) a norma del vigente D.Lgs. 152/06 e attualmente composta da 120 punti di prelievo in tutta la regione, sia, per la problematica specifica, dell'utilizzo del sito come abbeverata per le greggi.

Prendendo a riferimento i risultati dello studio APAT 2004-2005 risulta che la somma delle concentrazioni di PCDD+PCDF nei campioni di acqua è compresa tra 0,003 e 0,117 ng TEQ-WHO₉₈/l, con una mediana pari a 0,003 e pertanto con valori sostanzialmente bassi, mentre le concentrazioni dei PCB_{dl} presentano un ampio spettro di variabilità, con valori massimi in corrispondenza dei campioni prelevati nei Regi Lagni ed un contributo alla tossicità totale pari a circa il 50%.

Tenuto conto anche dei risultati ottenuti dalle precedenti campagne APAT ed ARPAC riportate nel paragrafo 3.1, si stima in 70 (settanta) il numero di campioni/anno necessari a garantire le attività conoscitive di settore per la presenza di diossine, furani e PCB_{dl}.

Procedure di campionamento per acque superficiali e siti di abbeverata

I campioni georeferenziati saranno prelevati immergendo direttamente il contenitore sotto il pelo libero dell'acqua, evitando in tal modo travasi intermedi ed il pericolo di contaminazione incrociata. Il campionamento delle acque sarà completato, in campo, da misure di temperatura, conducibilità, pH e ossigeno disciolto.

Per ogni punto prescelto si ipotizza una frequenza annuale di campionamento ed il prelievo di due aliquote la prima da destinare alle analisi chimiche e la seconda alle analisi ecotossicologiche per valutare comunque la eventuale tossicità qualunque sia il principio attivo responsabile.

Per il trasporto, la identificazione e la conservazione campioni la procedura ricalca quella utilizzata di norma in ARPAC.

ATTIVITA' DI MONITORAGGIO AMBIENTALE APAT

Tenuto conto degli esiti delle indagini ambientali eseguite, l'APAT in accordo con il Ministero dell'Ambiente ha completato la prima parte del suo piano operativo, predisponendo, nel giugno 2005, anche la messa in opera di un sistema informativo atto a raccogliere tutti i dati sulla presenza di PCDD/F e PCB_{dl} in Campania. Tale banca dati dovrà riunire i dati provenienti da quei soggetti pubblici che, a diverso titoli, hanno effettuato misure e controlli relativamente alle *diossine* presenti nella Regione.

E' stata inoltre avviata un'indagine consistente nel prelievo di campioni di latte, di prodotti caseari e di foraggi in aziende situate in un'area, a cavallo delle Province di Napoli e Caserta, individuata sulla base degli esiti dell'indagine appena espletata.

Tale attività riguarda allo stato il territorio del comune di Acerra per il quale le indagini sono ancora in corso mentre in via di approvazione il bando, redatto secondo le modalità dell'appalto concorso, per l'affidamento delle indagini sul rimanente territorio.

Non appena nota la progettualità APAT, potranno essere sviluppati/aggiornati i criteri di campionamento per evitare duplicazioni di attività e spreco di risorse.

SISTEMA INFORMATIVO RISCHIO DIOSSINE IN CAMPANIA (SIRDIC)

Il sistema SIRDIC, recentemente riposizionato presso il Centro Regionale Siti Contaminati di ARPAC in via Antiniana 55 Pozzuoli (NA), è costituito da tre unità di elaborazione collegate fra loro in rete locale e costituenti una "sottorete privata virtuale" ovvero una sottorete protetta da misure per la sicurezza dei dati sensibili.

Il sistema rappresenta lo strumento per:

- elaborazioni, interrogazioni, analisi e visualizzazione di eventi, statistiche, simulazioni e previsioni;
- reportistica di settore;
- visualizzazione di scenari complessi;
- andamenti spaziali e temporali dei parametri di riferimento, di eventi analitici oppure di dati statistici, previsione delle aree di diffusione di diossine e relativi grafici;
- classificazione di zone a rischio di contaminazione, gestione del rischio, pianificazione interventi operativi, supporto alle decisioni delle Istituzioni in materia di governo del territorio.

I componenti principali sono rappresentati da:

1. la Base Dati quantitativa diossina in cui possono essere archiviati ed elaborati nel DBMS di gestione
 - rapporti di prova relativi a campioni alimentari ed ambientali provenienti da tutta la regione Campania;
 - anagrafiche generali connesse ai campionamenti ed alle analisi di laboratorio (anagrafica zone, punti di campionamento, anagrafica dei procedimenti, ecc....).
2. le Mappe delle contaminazioni ambientali da diossina per finalizzare ed ottimizzare i campionamenti necessari all'identificazione ed alla localizzazione delle aree circoscritte ad elevata contaminazione. Esse supportano la formulazione di ipotesi sulla diffusione di diossine in siti inquinati, consentendo di orientare i controlli e la delimitazione delle aree d'indagine. Mediante la proiezione di diverse informazioni, referenziate nello spazio e nel tempo, dei dati "quantitativi" rilevanti acquisiti e di tutti i fattori che possono essere determinanti ai fini dell'analisi della contaminazione (tipologie di suolo e coltivazioni, risorse idrogeologiche, condizioni atmosferiche, rischi antropici) si può conseguire una classificazione delle zone ed i relativi perimetri, in funzione del livello del rischio di contaminazione. Ogni singola zona può, a regime, essere collegata (tramite opportuni "hot spot") alle analisi di dettaglio. Queste ultime si possono presentare sotto forma di report numerico, di grafici, di rappresentazioni statistiche, di "griglie" e reticoli rappresentativi di fenomeni territoriali o di grafici espressione di calcoli previsionali.

Il sistema sarà nuovamente attivo presso la nuova sede, entro fine gennaio 2008.

Per la gestione condivisa dei dati e delle informazioni del Piano di Sorveglianza si propone l'utilizzo del Sistema Informatico sopra descritto come nodo centrale predisponendo gli opportuni collegamenti in rete locale presso IZS e tutte le strutture

regionali interessate.

n.12 del 23 febbraio 2009

BOLLETTINO UFFICIALE
della REGIONE CAMPANIA

ASL _____	DIP. DI PREV. SERVIZI VETERINARI U.O.V. _____ VIA _____ TEL _____	NORMA DI RIFERIMENTO: DGRC 2234/07 Mod 1 Rev 1 del 24/11/08	VERBALE PRELEV.NTO CAMPIONE N.
---------------------	--	--	---

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ noi sottoscritti _____ ci siamo recati presso l'impianto di molluschicoltura/banco naturale sito in _____ nella zona di produzione sita in località _____ classificato come classe _____ in concessione a _____ con sede legale in _____ alla via _____ il cui legale rappresentante è il sig. _____ ed alla presenza del sig. _____ nato a _____ il _____ e residente in _____ alla via _____ in qualità di _____ abbiamo proceduto, con l'ausilio di personale della impresa stessa, al prelievo di _____ per l'effettuazione di un campione. Detto campione è costituito da n _____ aliquote del peso di ca. _____ kg cadauna. Ogni aliquota è stata contrassegnata con lettere dalla A) alla _____. Esse sono state prelevate nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche: A) _____
B) _____ C) _____
D) _____ E) _____
F) _____ G) _____

Tale campione è effettuato nell'ambito del sistema di monitoraggio di cui alla D.G.R.C. 2234/07 con le modalità descritte dalla stessa. Gli esemplari costituenti le aliquote sono stati posti in una busta di plastica per alimenti che è stata sigillata con un piombino recante la dicitura _____ e cartellino identificativo controfirmato 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 n. _____ aliquote sono immediatamente poste nel _____ per assicurare, durante le operazioni di trasporto, che gli esemplari siano mantenuti alle temperature prescritte dalla D.G.R.C. 2234/07 . Il campione è inviato all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici Sezione di _____ per la ricerca

di:

—
Fatto, letto e sottoscritto.

L'INTERESSATO

GLI OPERATORI

n.12 del 23 febbraio 2009

BOLLETTINO UFFICIALE
della REGIONE CAMPANIA

ASL _____	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	NORMA DI RIFERIMENTO _____ _____	Mod. 2 Rev. 1 del 14/12/08	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____

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 Comune 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
al prelievo di un campione di _____ prelevandolo in modo randomizzato da una partita
di _____ kg /lt/unità. 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 _____ quali germi indicatori di:

- 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
- 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 _____
- altri parametri microbiologici; il campione è costituito da n. _____ aliquote del peso di ca. _____ cadauna

Le u.c./le aliquote 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 indicativi controfirmati dal presente al camp. nto a cui è stata non è stata lasciata una di dette aliq.. Le altre n. _____ sono inviate all' I.Z.S. Portici sez. _____ ARPAC

Ai sensi dell'art.223 DLvo 271/89, si comunica che le operaz. di analisi inizieranno alle ore _____ del ___/___/___

Il pres. verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

Si è Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n _____) Fatto, letto, confer.to. e sotto.tto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

n.12 del 23 febbraio 2009

BOLLETTINO UFFICIALE
della REGIONE CAMPANIA

ASL _____	DIP. DI PREVENZIONE U.O.V. _____ VIA _____ TEL _____	NORMA DI RIFERIMENTO _____ _____	Mod. 3 Rev. 1 del 26/05/08	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____
---------------------	---	--	----------------------------------	---

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 Comune 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

al prelievo di un campione di _____ prelevandolo in modo randomizzato da

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 indicativi controfirmati dal presente al camp. nto a cui è stata non è statalasciata una di dette aliq.. Le altre n. _____ sono inviate all' I.Z.S. Portici sez. _____ ARPAC Ai sensi dell'art.223 DLvo 271/89, si comunica che le operaz. di analisi inizieranno alle ore _____ del ___/___/___

Il pres. verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

 Si è Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n _____) Fatto, letto, confer.to. e sotto.tto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

I VERBALIZZANTI

n.12 del 23 febbraio 2009

BOLLETTINO UFFICIALE
della REGIONE CAMPANIA

ASL _____	DIP. DI PREVENZIONE	Mod. 4 Rev. 1 del 14/12/08	VERBALE DI SEQUESTRO/BLOCCO UFFICIALE 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 Comune 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 sequestro: 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 dell'art. 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 presente sequestro/blocco l'interessato può presentare ricorso al TAR. Fatto, confermato e sottos.to

L'interessato/Il presente

Il custode

I verbalizzanti

n.12 del 23 febbraio 2009

BOLLETTINO UFFICIALE
della 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, L. 283/62, DPR 327/80, DGRC 1957/07, RLI	Mod. 5 Rev. 1 del 14/12/08	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 Comune 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

all'ispezione di _____

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

Non conformità formali rilevate: _____

Non conformità significative rilevate: _____

Non conformità gravi rilevate: _____

Analisi del rischio causato dalle non conformità _____

Follow up delle non conformità _____

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

GLI ISPETTORI