

La sicurezza alimentare: dalla stalla alla tavola. Come sono cambiate le regole comunitarie.

I controlli sulle filiere produttive

L'organizzazione dei controlli sanitari nell'ASLCN1

CN1

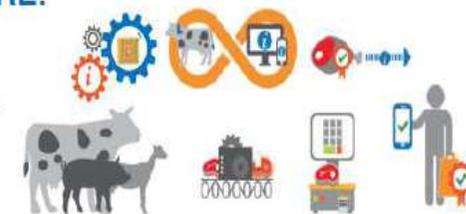
FORMAZIONE

IL NOSTRO CIBO E' SICURO?
I CONTROLLI SULLE PRODUZIONI
SONO UNA GARANZIA PER IL
CONSUMATORE!

Evento Formativo Aziendale n.131-32302

Ed1 SALA ARCHIVIO
OSPEDALE DI SALUZZO
31 GENNAIO – 7 FEBBRAIO 2019

Ed2 SALA CONVEGNI
OSPEDALE DI SAVIGLIANO
14 e 21 FEBBRAIO 2019



TRACCIABILITÀ ALIMENTARE = CIRCOLARITÀ E TRASPARENZA DELL'INFORMAZIONE
DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

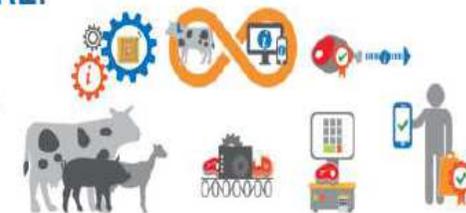
CN1
FORMAZIONE

IL NOSTRO CIBO E' SICURO?
I CONTROLLI SULLE PRODUZIONI
SONO UNA GARANZIA PER IL
CONSUMATORE!

Evento Formativo Aziendale n.131-32302

Ed1 SALA ARCHIVIO
OSPEDALE DI SALUZZO
31 GENNAIO – 7 FEBBRAIO 2019

Ed2 SALA CONVEGNI
OSPEDALE DI SAVIGLIANO
14 e 21 FEBBRAIO 2019



TRACCIABILITÀ ALIMENTARE = CIRCOLARITÀ E TRASPARENZA DELL'INFORMAZIONE
DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

Seconda serata

20,30 Compra bene e conserva meglio

21,15 Il cibo come cultura

Alimento sicuro → **Non deve fare male**



Alimento salubre → **Deve piacere**



Corretto utilizzo
=
Nutrizione

→ **Troppo/troppo poco**



PREVENZIONE

Alimento sicuro ➡ **Non deve fare male**



Alimento salubre ➡ **Deve piacere**



Corretto utilizzo
=
Nutrizione

➡ **Troppo/troppo poco**



PREVENZIONE

l'azione tecnico-professionale o l'attività che mira a ridurre gli effetti dovuti a determinati fattori di rischio



A.S.L. CN1

Perché era necessario cambiare ?

Le gravi crisi nel settore alimentare

BSE (1996)

Diossina (1999 – 2000)

Afta epizootica (2001)

Influenza aviare (2008)

.....



- **Gli alimenti sono un argomento importante per il consumatore:**

Gli alimenti hanno un considerevole valore sociale e culturale

Il rischio nel settore alimentare non è accettato

I consumatori ignorano i processi produttivi degli alimenti

I consumatori perdono facilmente la fiducia

- **Carenze in alcune strutture ufficiali**

Difficoltà per amministratori, scienziati e politici di capire la gravità delle crisi a livello europeo o nazionale

Disorganizzazione dei controlli sugli alimenti

Scarsità dei controlli sui mangimi

Carenze nell'analisi dei rischi

Differenze tra i vari Stati

QUADRO SINOTTICO DELLE AUTORITA' COMPETENTI DI SANITA' PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE DEGLI STATI MEMBRI

Legenda:

-  M.A. = Ministero dell'agricoltura
-  M.S. = Ministero della salute
-  M.AM. = Ministero dell'ambiente
-  M.F. = Ministero delle finanze
-  M.INF = Ministero dell'infrastruttura
-  A = Agenzia del M.A.
-  A = Agenzia del M.S.
-  A = Agenzia del M.AM.
-  A = Agenzia del M.F.

| Paese | Ministero | Agenzia | | |
|-------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|------|--|
| ALB | M.S. | | M.S. | |
| AND | M.A. | | M.A. | |
| ARM | M.A. | | M.A. | |
| AUT | M.A. | | M.A. | |
| BEL | M.S. | | M.S. | |
| BGR | M.A. | | M.A. | |
| CY | M.S. | | M.S. | |
| CZ | M.A. | | M.A. | |
| DE | M.S. | | M.S. | |
| DK | M.S. | | M.S. | |
| EE | M.A. | | M.A. | |
| ES | M.A. | | M.A. | |
| FI | M.S. | | M.S. | |
| FR | M.A. | | M.A. | |
| GB | M.S. | | M.S. | |
| GR | M.A. | | M.A. | |
| HU | M.A. | | M.A. | |
| IE | M.S. | | M.S. | |
| IT | M.A. | | M.A. | |
| LT | M.A. | | M.A. | |
| LU | M.S. | | M.S. | |
| LV | M.A. | | M.A. | |
| MT | M.S. | | M.S. | |
| NL | M.S. | | M.S. | |
| PL | M.A. | | M.A. | |
| PT | M.A. | | M.A. | |
| RO | M.A. | | M.A. | |
| SE | M.S. | | M.S. | |
| SI | M.A. | | M.A. | |
| SK | M.A. | | M.A. | |
| UK | M.S. | | M.S. | |

NB. Tabella elaborata dall'ufficio IX -DGSAF sulla base di quanto desumibile e interpretabile dai Country profile del FVO e dalla consultazione dei siti web degli SM

nuova organizzazione per la sicurezza alimentare

Libro bianco sulla sicurezza alimentare (gennaio 2000)

L'EU cerca di ricavare esperienze dalle crisi precedenti

Varie proposte per una legislazione europea più consistente per la Sicurezza Alimentare (SA)

Proposte per la costituzione di una Autorità europea per la SA



A.S.L. CN1

Un nuovo approccio legislativo

la « **General Food Law** » (Gennaio 2002)

- Regolamento n.178/2002 del 28 gennaio 2002
- Principi e requisiti generali per la legislazione alimentare

CN1
A.S.L. CUNEO



Obiettivi generali

La legislazione alimentare persegue:

- *un livello elevato di **tutela della vita** e **della salute** umana*
- *una **tutela degli interessi** dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare*

Obiettivi generali

*l'applicazione di un metodo scientifico che prevede
l'analisi del rischio:*

- *valutazione*
- *gestione*
- *comunicazione del rischio*

Obiettivi generali

*principio della **rintracciabilità**, finalizzata a consentire agli operatori ed alle autorità di controllo, di attivare e gestire i **sistemi d'allarme** qualora sorgano eventuali problemi di sicurezza alimentare*

*i principi della **informazione** e della **comunicazione**, che incidono sul livello di fiducia del consumatore.*

Obiettivi generali

L'Istituzione dell'**Autorità Europea di Sicurezza Alimentare**

L'Autorità offre **consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica** per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi. Essa fornisce **informazioni indipendenti** su tutte le materie che rientrano in detti campi e **comunica i rischi**.

Obiettivi generali

la **responsabilità primaria** è in carico alle imprese quindi l'OSA/M è divenuto il principale garante della sicurezza dei prodotti che immette sul mercato mentre, al servizio pubblico, in qualità di "Autorità Competente", spetta la **verifica del rispetto** delle disposizioni da parte degli operatori della filiera alimentare, attraverso la implementazione di un sistema di **controllo ufficiale**



Principi generali di sicurezza alimentare

- approccio globale ed integrato (“dai campi alla tavola”)
- responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare e dei mangimi
- introduzione del sistema HACCP per tutti gli OSA/M
- registrazione e riconoscimento per alcuni tipi di stabilimenti
- messa in atto della rintracciabilità
- l’analisi del rischio è alla base di ogni decisione
- requisiti specifici per l’applicazione del principio di flessibilità per alimenti prodotti in aree con restrizioni geografiche o con tecniche tradizionali
- principio di precauzione



Regolamenti

852/2004: *sull'igiene dei prodotti alimentari.*

853/2004: *stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.*

854/2004: *stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.*

882/2004: *relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.*

2073/05: *sui criteri microbiologici*

2074/05: *recante modalità di attuazione relative ad alcuni prodotti...*

2075/05: *che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni*

2076/05: *che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti*

La legislazione sulla S. A. Struttura

Regolamento 178/2002 « Food law »
Principi generali di sicurezza alimentare

Autorità Competente

Operatori Settore Alimentare/Mangimi

Controlli su
alimenti e mangimi
(Reg.854-882)

Specifiche

Generali

Norme generali
di igiene dei prodotti
e della produzione
di alimenti e mangimi
(Reg.852)

Generali

Norme specifiche
sui prodotti
Mangimi
Alimenti O.A.
(Reg.853)

Specifiche

La legislazione sulla S. A. Struttura

Regolamento 178/2002 « Food law »
Principi generali di sicurezza alimentare



Controlli su
alimenti e mangimi
(Reg.854-882)

Specifiche

Generali



D.L.vo 286/94 - *carne fresche*

D.P.R. 495/97 - *carne di volatili da cortile*

D.P.R. 889/82 - *ricerca delle trichine*

D.L.vo 537/92 - *prodotti a base di carne e altri alimenti di origine animale*

D.L.vo 65/93 - *ovoprodotti*

D.L.vo 530/92 - *molluschi bivalvi vivi*

D.L.vo 531/92 - *prodotti della pesca*

D.P.R. 559/92 - *carne di coniglio e selvaggina allevati*



A.S.L. CN1

Regolamento 178/2002

Prevede che la legislazione alimentare persegua i seguenti obiettivi generali di tutela:

- della vita e della salute umana;
- degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare;
- della tutela della salute e del benessere degli animali;
- della “salute” vegetale e dell'ambiente.
- uniformità dei requisiti di sicurezza degli alimenti nei Paesi della Comunità





Operatore del Settore Alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

La legislazione alimentare si basa
sull'analisi del rischio costituita da

- **VALUTAZIONE DEL RISCHIO**
- **GESTIONE DEL RISCHIO**
- **COMUNICAZIONE DEL RISCHIO**



PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

- **«valutazione del rischio»**, costituita da:
 - individuazione del pericolo,
 - caratterizzazione del pericolo,
 - valutazione dell'esposizione al pericolo e
 - caratterizzazione del rischio;

- **«gestione del rischio»**, esame delle alternative di intervento (con consultazione delle parti interessate), tenuto conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti nonché delle possibilità di scegliere adeguate misure di prevenzione e di controllo;

- **«comunicazione del rischio»**, lo scambio interattivo di informazioni e pareri tra tutti gli “attori” della filiera, compresi i consumatori ed il mondo accademico.

situazione **d'incertezza sul piano scientifico**

misure provvisorie di gestione del rischio, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.

Alimenti e mangimi importati nella Comunità

- condizioni riconosciute almeno equivalenti dalla Comunità o
- accordo specifico tra la Comunità e il Paese esportatore

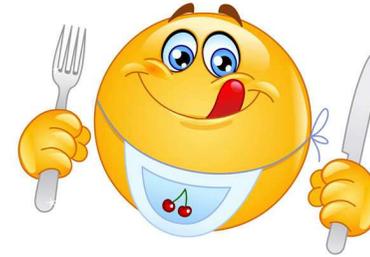
Alimenti e mangimi esportati dalla Comunità

- devono rispettare le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare europea, salvo diversa indicazione delle autorità del paese importatore o diverse norme eventualmente in vigore nello stesso Paese.

Alimento sicuro → **Non deve fare male**



Alimento salubre → **Deve piacere**



Corretto utilizzo
=
Nutrizione

→ **Troppo/troppo poco**



PREVENZIONE



Requisiti di sicurezza degli alimenti

Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

Gli alimenti sono considerati **a rischio**:

- a) se sono **dannosi** per la salute;
- b) se sono **inadatti** al consumo umano.



Per determinare se un alimento sia **a rischio** occorre prendere in considerazione:

- le **condizioni d'uso normali** dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, trasformazione e distribuzione;
- le **informazioni messe a disposizione** del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

Per determinare se un alimento sia **dannoso per la salute** occorre prendere in considerazione:

- a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei **discendenti**;
- b) i probabili effetti tossici **cumulativi** di un alimento;
- c) la particolare **sensibilità**, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

Per determinare se un alimento è **inadatto** al consumo umano, occorre valutare se l'alimento sia **inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto** per:

- contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi;
- putrefazione
- deterioramento o decomposizione.



Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che **tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio** a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.



Buon strumento di comunicazione del rischio;
la rintracciabilità è uno strumento per migliorare l'efficacia della gestione del rischio
Ritiro - richiamo: sinonimi di “blocco della commercializzazione” e “informazione al consumatore finale”

In tutte le fasi di produzione

Trasformazione, distribuzione

**degli alimenti, dei mangimi, degli
animali destinati alla produzione
alimentare**

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di:

- individuare **chi abbia fornito** un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare
- individuare le imprese **alle quali hanno fornito** i propri prodotti

Tracciabilità - Rintracciabilità

forse esiste un equivoco !!

Tracciabilità

**passaggio di informazioni
lungo la filiera fino al consumatore**

Rintracciabilità



la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Riguarda tutti gli alimenti

Promuove un approccio integrato « dal campo alla tavola »

Interessa tutti i livelli: produzione primaria, trasformazione, distribuzione, scambi/esportazione

**Assegna la responsabilità primaria
dell'igiene degli alimenti agli operatori
del settore alimentare**

- responsabilità principale per la sicurezza incombe sull'operatore del settore alimentare
- la sicurezza deve essere garantita lungo tutta la filiera alimentare compresa la produzione primaria
- è importante il mantenimento della catena del freddo
- applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP

- registrazione per tutti gli OSA
- requisiti generali d'igiene (GHP/GMP)
- HACCP (7 principi)
- guide sulle buone pratiche
- criteri microbiologici
- requisiti di controllo della temperatura

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

- infrastrutture, layout, attrezzature
- materie prime
- igiene pre – operativa
- igiene personale (indumenti, comportamenti)
- qualità dell'acqua
- controllo infestanti
- rifiuti

- Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono procedure basate sui principi HACCP eccetto la produzione primaria (allevamenti, frutta e vegetali, navi da pesca)

- **predispongono, attuano e mantengono** una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP
- **dimostrano** all'autorità competente che hanno predisposto, attuato e mantenuto una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP
- **garantiscono** che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure di autocontrollo siano costantemente aggiornate
- **conservano** ogni documento o registrazione per un periodo adeguato



devono contenere informazioni
adeguate su:

- i **pericoli** che possono insorgere nella produzione
- le **azioni di controllo** dei pericoli





A.S.L. CN1

Flessibilità

- Il sistema di deroghe è abbastanza complesso e può indurre la falsa impressione di un diverso livello di igiene a livello industriale, di produzione primaria o di produzioni tradizionali
- Il nuovo approccio è quindi quello di proporre degli “**adattamenti**” alla legislazione per tenere conto delle situazioni particolari, **senza che vengano mancati gli obiettivi del regolamento**



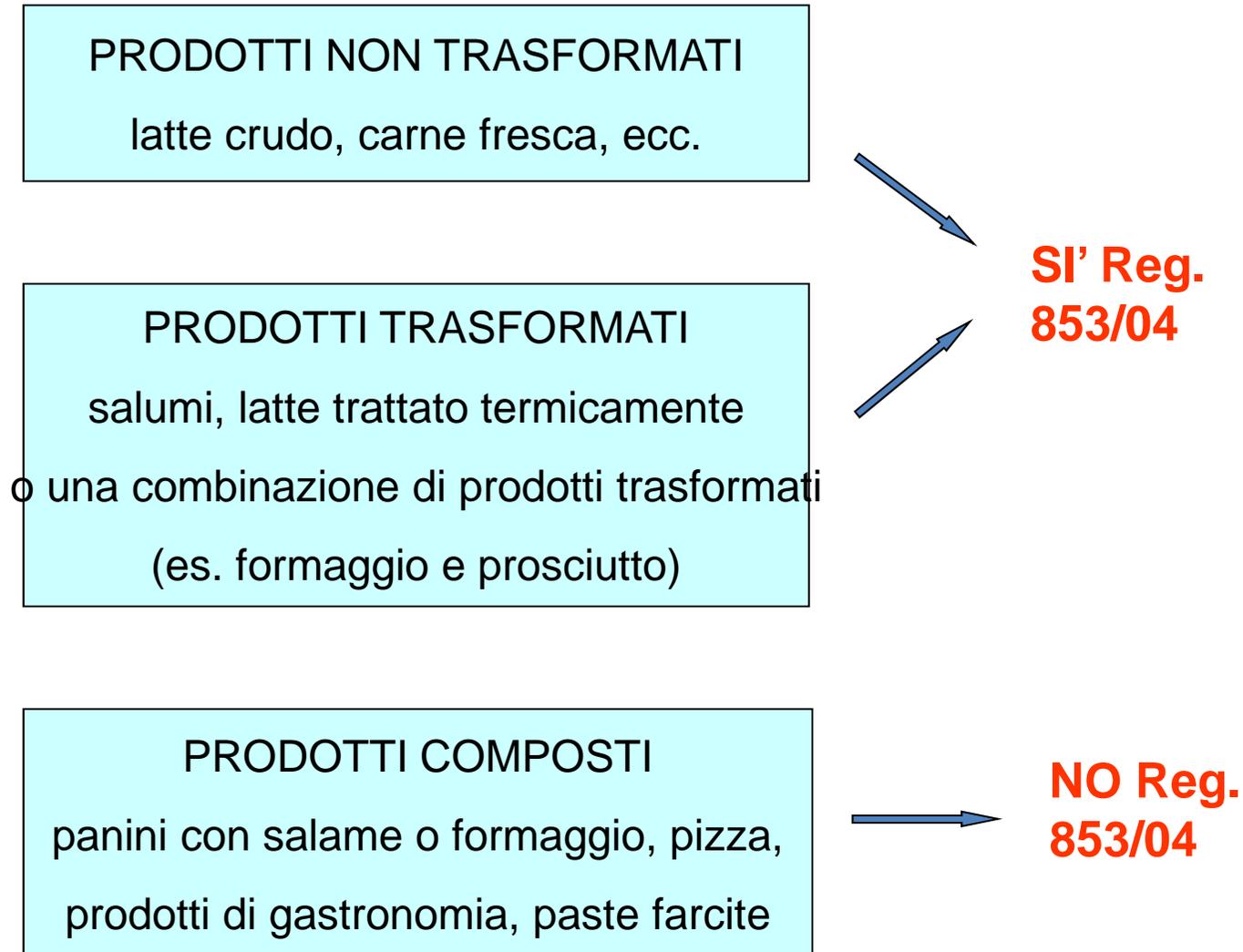
Gli SM possono adottare misure nazionali per alleggerire i requisiti in materia di **autocontrollo**, di **strutture** e di **igiene** al fine di:

- consentire l'utilizzo di **metodi tradizionali di produzione**
- tenere conto delle esigenze di **regioni soggette a particolari vincoli geografici**
- agevolare le **piccole imprese**

Le misure si applicano dopo procedura di assenso da parte della Commissione e degli altri SM

Promuove una **legislazione unitaria** per tutti i prodotti di origine animale

- Si applica agli alimenti di origine animale « non trasformati » e « trasformati » carni rosse, carni bianche, carni di selvaggina, carni macinate e preparazioni di carne, prodotti a base di carne, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca, latte e prodotti a base di latte, uova e ovoprodotti, cosce di rana, lumache, grassi fusi e ciccioli, stomaci, vesciche e budella, gelatine, collagene
- Non si applica ai prodotti composti (che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale)



Esclude dal campo di applicazione:

- la produzione primaria per uso domestico
- la preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti
- la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali

Esclude dal campo di applicazione:

- la fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni di *pollame e lagomorfi* macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale
- la fornitura da parte dei cacciatori di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale

REGISTRAZIONI E RICONOSCIMENTI

- Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004
- Gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del regolamento 853/04 possono operare solo se l'autorità competente li ha riconosciuti.

Lo stabilimento può operare solo se l'AC:

- ✓ *Ha concesso allo stabilimento il riconoscimento ad operare a seguito di un'ispezione in loco, o*
- ✓ *ha fornito allo stabilimento un riconoscimento condizionato*

Lista degli stabilimenti riconosciuti

- la Commissione realizza un sito web con i link dei siti web dei singoli Stati Membri che riportano l'elenco degli stabilimenti riconosciuti
- la Commissione stabilisce le modalità di stesura della lista e uniforma le informazioni e le codifiche che individuano gli stabilimenti

CC = collection centre

CP = cutting plant

CS = cold store

EPC = egg packing centre

FV = factory vessel

GHE = game handling establishment

MM = minced meat establishment

MP = meat preparation establishment

MSM = mechanically separated meat establishment

PP = processing plant

SH = slaughterhouse

ZA = production area

ZV = freezing vessel

centro di raccolta

laboratorio di sezionamento

deposito frigorifero

centro imballaggio uova

nave officina

centro lavorazione selvaggina

stabilimento produzione carni macinate

stabilimento produzione preparazioni carni

stabilimento produzione carni preparate meccanicamente

stabilimento di produzione

macello

zone di produzione

nave frigorifero

Specifiche tecniche per la lista degli stabilimenti riconosciuti

A = poultry

B = bovine

C = caprine

G = game

L = lagomorphs

O = ovine

P = porcine

R = ratite

S = solipeds

wA = wild birds

fG = large farmed game

wG = large wild game

fL = farmed lagomorphs

wL = wild lagomorphs



pollame

bovini

caprini

selvaggina

lagomorfi

ovini

suini

ratiti

solipedi

volatili selvatici

selvaggina allevata grossa

selvaggina selvatica grossa

lagomorfi allevati

lagomorfi selvatici

BOLLATURA SANITARIA E MARCHIATURA DI IDENTIFCAZIONE

Gli OSA non possono immettere sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento se questo non è contrassegnato da:

- Un bollo sanitario apposto ai sensi reg. 854/04,
- un marchio di identificazione quando il Reg. 854/04 non prevede l'applicazione di un bollo sanitario



HALAL
لشركة المغاربية
للحوم الحلال

BRC (British Retail Consortium) E' STATO MESSO A PUNTO IN GRAN BRETAGNA ED E' BASATO SUGLI STANDARD DI QUALITÀ CHE RIGUARDANO L'HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINT; IFS (International food standard) E' STATO MESSO A PUNTO DALLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA AGROALIMENTARE TEDESCA E FRANCESE

La legislazione sulla S. A. Struttura

Regolamento 178/2002 « Food law »
Principi generali di sicurezza alimentare

Autorità Competente

Operatori Settore Alimentare/Mangimi

Controlli su
alimenti e mangimi
(Reg.854-882)

Specifiche

Generali

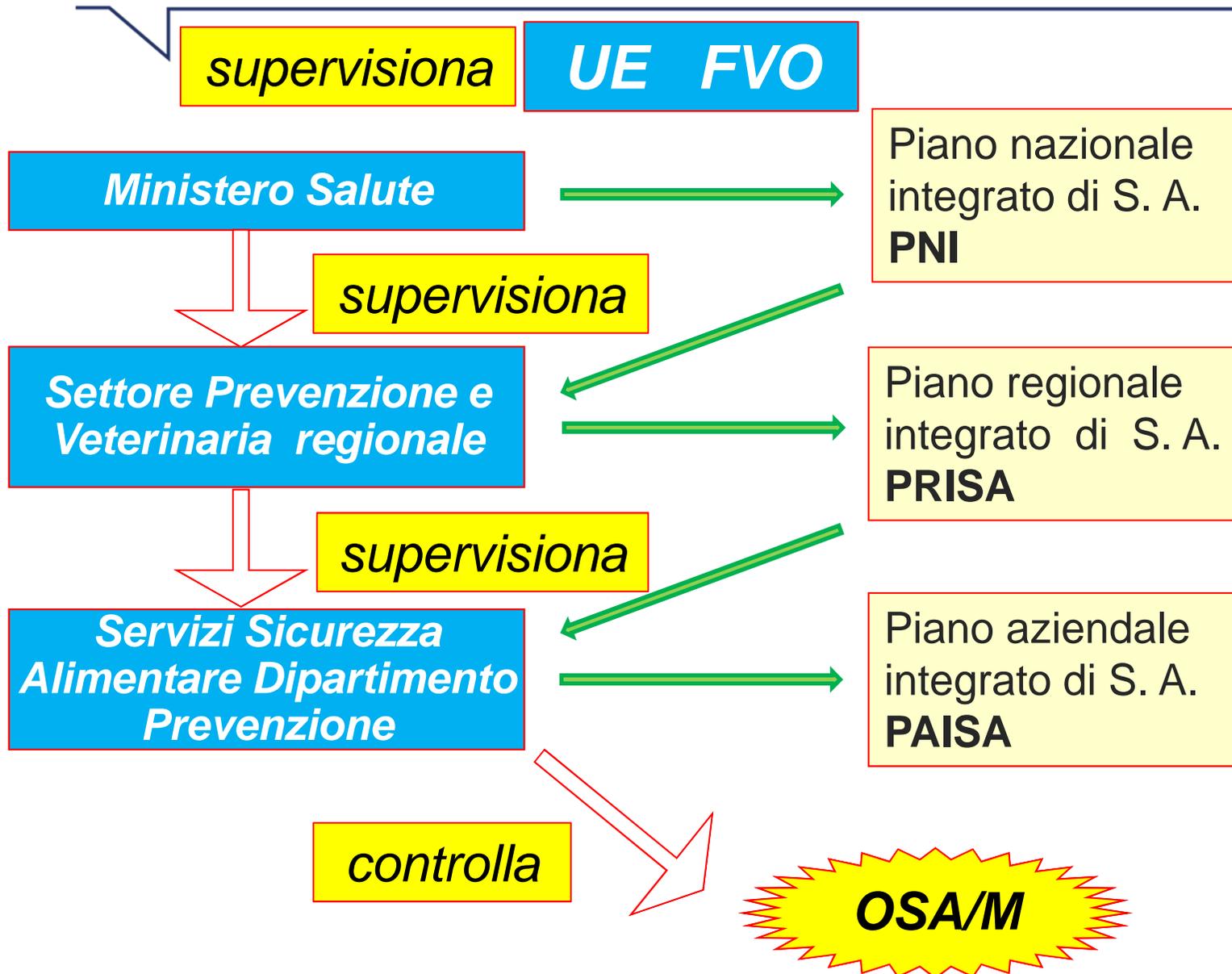
Norme generali
di igiene dei prodotti
e della produzione
di alimenti e mangimi
(Reg.852)

Generali

Norme specifiche
sui prodotti
Mangimi
Alimenti O.A.
(Reg.853)

Specifiche

Livelli di responsabilità e compiti Autorità Competente



Organizzazione

*Attività di controllo ufficiale rientra tra gli **obiettivi aziendali** ma soprattutto tra i **livelli essenziali di assistenza sanitaria** (LEA) garantiti ai cittadini dal servizio sanitario nazionale.*

Adeguamento

Percorso di adeguamento, mirato non solo alla riorganizzazione delle attività di controllo ufficiale, ma anche delle stesse Autorità Competenti

Adeguamento

*“**adeguare**”* gli strumenti gestionali e operativi a quanto richiesto dalle prescrizioni emanate in ambito comunitario:

- *qualificazione del personale*
- *formazione*
- *risorse e infrastrutture*
- *capacità di cooperazione e coordinamento*
- *risposta alle emergenze*
- *programmazione e rendicontazione*
- *monitoraggio delle attività di controllo ufficiale (standard operativi)*
- *attività di audit.*

Criteria operativi Art. 4



l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione

il personale che effettua i controlli ufficiali
libero da qualsiasi conflitto di interesse

Criteria operativi Art. 4

dispongono di **un'adeguata capacità di laboratorio** o vi hanno accesso ai fini di eseguire test

dispongono di un **numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto** per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente

Criteria operativi Art. 4

dispongono di **piani di emergenza** e sono pronte a gestire questi piani in casi di emergenza

dispongono di **strutture e attrezzature appropriate** e in **adeguato grado di manutenzione** per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente

Criteria operativi Art. 4

hanno **facoltà di effettuare** i controlli ufficiali e di **adottare le misure** previste

gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti **sono tenuti a sottoporsi ad ogni ispezione** effettuata a norma del presente regolamento e a **coadiuvare il personale** dell'autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti

Autorità Competente

L'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza

- *Ministero Salute*
 - *Regione*
 - *ASL*
- + Altri organi di controllo*

Autorità Competente Altri Organi di Controllo

AUTORITA' COMPETENTI CENTRALI (ACC)

Ministero della Salute

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

ALTRI ORGANI DI CONTROLLO

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente

Carabinieri Forestali

Guardia di Finanza

Capitanerie di Porto

Agenzia delle Dogane

I METODI E LE TECNICHE

- *monitoraggio*
- *sorveglianza*
- *verifica*
- *audit*
- *ispezione*
- *campionamento e analisi*

CRITERI OPERATIVI

- *trasparenza*
- *imparzialità*
- *indipendenza*
- *(efficacia) qualità'*
- *adeguatezza al rischio*

TRASPARENZA

Art. 7 del Regolamento

Informazioni da mettere a disposizione del pubblico:

- relative alle **attività di controllo** e loro efficacia
- in caso di rischio per la salute umana o animale sulla **natura del rischio**, identificando l'alimento o mangime, e sulle misure adottate

TRASPARENZA

- Nei confronti del pubblico
- Nei confronti dei controllati

Art. 4 del Regolamento

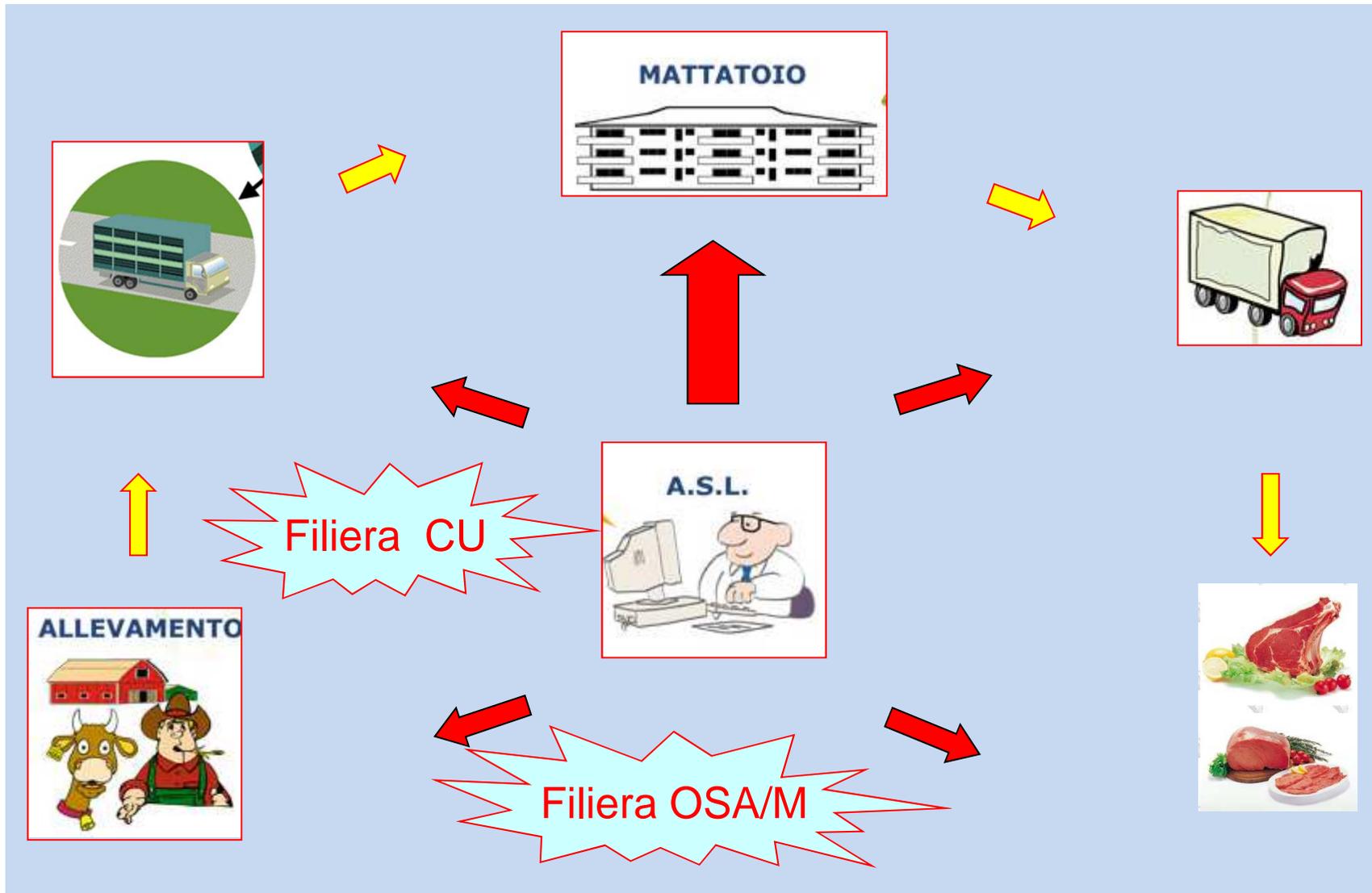
IMPARZIALITA'

QUALITA'

**ADEGUATEZZA
AL RISCHIO**

- Procedure documentate
- Comunicazione dei risultati
- Programmazione basata su dati oggettivi
- Competenza controllori (training)
- Organizzazione/Catena di comando
- Audit (supervisione)

Dalla produzione primaria al consumatore



MACROPROCESSO CONTROLLI UFFICIALI





A.S.L.CN1 Rapid Alert System Food / Feed



RASFF Portal

[RASFF](#) | [Consumers Portal](#) | [Support](#) | [Help](#) | [Disclaimer](#) | [Log in](#)

European Commission > [RASFF Portal](#)

[Notifications list](#) | [New search](#) | [Export to...](#)

Notifications list

[First](#) | [Previous 100](#) | Notifications **1 to 100** of 50621 | [Next 100](#) | [Last](#)

	Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision	
1.	alert	17/11/2017	2017.1982	Belgium	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins - domoic acid (183 mg/kg - ppm) in scallops (<i>Pecten jacobaeus</i>) from Belgium	bivalve molluscs and products thereof	food	serious	Details
2.	alert	17/11/2017	2017.1985	Bulgaria	residue level above MRL for chlortetracycline (372; 2774 µg/kg - ppb) in duck meat from Bulgaria	poultry meat and poultry meat products	food	serious	Details
3.	information for attention	17/11/2017	2017.1984	France	foodborne outbreak (Norovirus GII) caused by oysters from France	bivalve molluscs and products thereof	food	serious	Details
4.	alert	17/11/2017	2017.1983	Sweden	unauthorised substance synephrine and high content of caffeine in food supplements from Hungary	dietetic foods, food supplements, fortified foods	food	serious	Details
5.	border rejection	17/11/2017	2017.CBP	Bulgaria	aflatoxins (Tot. = 26.4 µg/kg - ppb) in hazelnut kernels from Georgia	nuts, nut products and seeds	food	serious	Details
6.	alert	17/11/2017	2017.1981	Poland	Salmonella enterica ser. Enteritidis in eggs from Poland	eggs and egg products	food	serious	Details
7.	border rejection	17/11/2017	2017.CBR	Bulgaria	too high content of sulphite (2675 mg/kg - ppm) in dried apricots from Turkey	fruits and vegetables	food	not serious	Details



A.S.L. CN1

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationsList&StartRow=1



RASFF Portal

RASFF | Consumers Portal | Support | Help | Disclaimer | Log in

European Commission > RASFF Portal

Notifications list | New search | Export to...

Notifications list

First | Previous 100 | Notifications 1 to 100 of 55016 | Next 100 | Last

	Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision	
1.	alert	25/01/2019	2019.0288	Netherlands	Listeria monocytogenes (presence /25g) in kale from the Netherlands	fruits and vegetables	food	serious	Details
2.	information for attention	25/01/2019	2019.0286	Finland	Salmonella enterica ser. Typhimurium monophasic (1,4, [5], 12:i:-) (present /25g) and high count of Escherichia coli (550 CFU/g) in chilled minced beef from Germany, packaged in Denmark	meat and meat products (other than poultry)	food	serious	Details
3.	border	25/01/2019	2019.0295	Poland	absence of health certificate(s) for sweet liquid spice Mirin	herbs and	food	not serious	Details



Categorizzazione del rischio stabilimenti

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO									
Ragione sociale									
Indirizzo									
Numero di riconoscimento				Data					
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento									
Attività non presenti nell'elenco									
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	CLASSI DI VALUTAZIONE				J	X	TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	TIPOLOGIA DELL'IMPIANTO	MAGAZZINAGGIO, TECNICO, INCENERITORE (0)	TRANSITO, BIOGAS, COMPOSTAGGIO (5)	PETFOOD (30)	TRASFORMAZIONE (40)	0,0		
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)	DISCRETE (5)	SCARSE (10)	INSUFFICIENTI (20)	0,0		
							0,0	0,25	0,0
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' / TIPOLOGIA DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (10)	INDUSTRIALE MEDIO (20)	INDUSTRIALE GRANDE (30)	STABILIMENTI CON PIU' RICONOSCIMENTI SOA (40)	0,0		
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO		REGIONALE (15)	NAZIONALE (30)	EU/ PAESI TERZI (40)	0,0		
							0,0	0,0	0,0
MATERIALI E PRODOTTI	5	TIPOLOGIA DI MATERIALI INTRODOTTI	GIÀ TRASFORMATI IN UN IMPIANTO SOA O CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO IN UN IMPIANTO DI PRODUZIONE ALIMENTI (0)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 3 (5)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 2 (30)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 1 (50)	0,0		
	6	DESTINAZIONE PREVALENTE DEI MATERIALI PRODOTTI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzino)	INCENERIMENTO/PRODUZIONE DI ENERGIA (10)	PRODOTTI TECNICI (5)	FERTILIZZANTI (30)	ALIMENTAZIONE ANIMALE/ FARMACEUTICI (50)	0,0		
							0,0	0,15	0,0
PERSONALE	7	PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO (0)	DISCRETO (5)	SCARSO (30)	INSUFFICIENTE (50)	0,0		
							0,0	0,10	0,0
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	8	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (5)	INADEGUATA (25)	0,0		
	9	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (5)	CARENZE "MAGGIORI" (30)	INADEGUATO, NON APPLICATO (50)	0,0		
							0,0	0,20	0,0
DATI STORICI	10	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (5)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (20)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (50)	0,0		
							0,0	0,20	0,0
							TOTALE		0,0

Il Seminario **“La sicurezza degli alimenti e la comunicazione al consumatore nell’ASL CN1”**
che si terrà **Venerdì 24 novembre a Cuneo – Sala riunioni ASL CN1 Via C. Boggio, 12**

rappresenta un contributo in tale direzione e continua il percorso intrapreso negli anni precedenti con iniziative analoghe.

Programma:

- ore 9,00 Introduzione: Negro Mauro, Blancato Sebastiano, Pellegrino Angelo
- ore 9,10 I programmi integrati per la sicurezza alimentare: punti di forza.
 - Relatori: Dutto Dario, Caputo Marcello
- ore 9,30 La collaborazione tra controllo e controllo come elemento qualificante del sistema della sicurezza del consumatore.
 - Relatori: Annibale, Carabinieri Forestali Cuneo.
- ore 10,15 Finanziamento per migliorare l'azione di prevenzione, gestione e comunicazione.
 - Relatori: Annibale, Attucci Alberto, Consulenti, Stampa.
- ore 10,30 Gestione del farmaco: è solo un problema di ricetta informatizzata?
 - Relatori: Attucci Alberto, Consulenti, Imprese produttrici.
- ore 11,30 Laboratori per l'autocontrollo: criticità e proposte condivise per migliorare i programmi di controllo e qualificarne finalità ed efficacia, nel rispetto di ruoli e responsabilità.
 - Relatori: Prono Stefano, Miaglia Sergio, Consulenti.
- ore 11,00 Alleanze e collaborazioni per migliorare la comunicazione in sicurezza alimentare.
 - Relatori: Caputo Marcello, Pellegrino Angelo, Associazioni di Categoria, Stampa.

Grazie per l'attenzione