



Regione Calabria
Dipartimento Tutela Salute e Politiche Sanitarie
Settore AREA LEA

PROGRAMMA DEL PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI REGIONE CALABRIA 2010-2011 e PROGRAMMAZIONE REGIONALE PNI/MANCP 2011/2014

Parte SIAN

Premessa

Il Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie – Settore Area LEA – ha avviato dal 2006, una riorganizzazione delle attività dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione afferenti alle Aziende Sanitarie Provinciali, attraverso una programmazione del controllo sulle matrici alimentari e per la vigilanza ed ispezione igienico-sanitaria sulle “industrie alimentari”, che si è concretizzata con l’emanazione delle *DGR 319/2006* (Piano Sicurezza Alimentare – SIAN - 2006) cui ha fatto seguito il Piano 2007/2008 (*DGR n. 522/07* del 30-07-07 integrata con circolare n. 29458 del 03/11/2009) comprendente anche le nuove modalità di controllo ufficiale degli alimenti (Reg. 882/04).

Per l’anno 2009 sono stati riconfermati i contenuti della *DGR 522/07* aggiornandoli con ulteriori indicazioni relative al Piano Nazionale OGM, agli adempimenti di cui al *Regolamento CE n. 1213/2008 del 05 dicembre 2008, alla Raccomandazione 331/2007 della Commissione del 3 maggio 2007, al D. Lgs. 30 gennaio 2001 n. 94.*

Resoconto triennio 2007/2009

I SIAN delle ASP hanno, tranne alcune eccezioni, complessivamente attuato le indicazioni di campionamento delle matrici alimentari previste nella *DGR 522/07* ed hanno avviato il percorso di categorizzazione e valutazione del rischio degli stabilimenti alimentari.

Tuttavia, sia nell’anno 2008 che nel 2009, si è registrato un decremento del numero dei campioni di frutta per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari, pari rispettivamente al 36,2% ed al 35,2% dei campioni minimi attesi.

Le principali problematiche sulle matrici alimentari analizzate hanno riguardato prodotti per l’infanzia, funghi secchi, acque minerali, oli fritti, materiale per alimenti, paste alimentari, determinando anche l’attivazione di sistemi di allerta nazionali e/o comunitari o segnalazioni per informazione.

La ricerca di residui dei prodotti fitosanitari nel 2008 ha evidenziato regolarità per il 98,71% dei campioni analizzati, differenziati nell’87,82% (negativa) e nel 10,89% (regolare). Le positività sono state rilevate su due campioni, pari all’1,29%, che hanno interessato finocchi (chlorpyrifos - metile) e fave (chlorothalonil).

Nel 2009 non si sono registrate irregolarità e la ricerca di residui di fitosanitari negli alimenti ha dato i seguenti esiti: 76,2% assenti; 23,8% nei limiti di legge.

Contestualmente i SIAN sono stati impegnati nella risoluzione delle problematiche relative ai sistemi di allerta notificati, che hanno interessato prevalentemente integratori alimentari, alimenti e bevande di origine etnica, succhi di agrumi e materiale per alimenti.

Nei primi mesi del 2010, attraverso i punti di contatto del sistema di allerta regionale, sono state gestite, tra l’altro, le non conformità di prodotti quali ketchup (sudan), datteri di Tunisia (larve), clementine (residui fitosanitari), pomodori secchi (verifiche HAV) ed acque minerali (non conformità varie).



Per gli anni 2010 e 2011 la programmazione è in linea con i contenuti del PNI/MANCP descritti negli allegati alla nota DGSAN del 22/12/2009 ed oggetto della riunione Ministero/Regioni del gennaio 2010.

Inoltre nel Piano si intende affrontare a 360° tutti gli ambiti di competenza SIAN, in modo da garantire un efficace intervento sul territorio, anche mediante interazioni tra i vari Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, che ne determinino un'attività interdisciplinare.

Per il personale SIAN è previsto entro il primo trimestre 2011, un corso di formazione, in collaborazione con ISS e Ministero della Salute, sugli Audit per gli OSA, che consentirà l'implementazione di questo strumento in maniera omogenea e costante sul territorio, in adempimento agli obblighi previsti dai regolamenti comunitari.

La programmazione dell'attività deroga i contenuti del DPR 14/07/1995 alla luce delle necessità di frequenza delle ispezioni legata alla categorizzazione e valutazione del rischio ed anche in relazione al numero di campioni di matrici alimentari, che oggi rappresenta uno degli strumenti (e non l'unico) per conseguire l'obiettivo della sicurezza alimentare.

Rispetto ai dati di campionamento degli alimenti effettuati nell'anno 2009 si prevede complessivamente comunque di poter conseguire un incremento del 20%.

Il programma della Sicurezza Alimentare SIAN per gli anni 2010 e 2011 è suddiviso in tre ambiti: 1. **Controllo su campioni di matrici alimentari** ; 2. **Vigilanza (Ispezioni ed Audit)**, 3. **Regolamentazione Controllo Ufficiale**.

SEZIONE 1. Attività annuale su campioni di matrici alimentari – prevede controlli su:

- a) matrici alimentari di origine regionale e extra-regionale, previsti dal DM 23/12/1992
- b) prodotti vegetali previsti dal Reg. CE 901/2009
- c) piano nazionale OGM 2009/2011
- d) contaminanti in matrici alimentari con riferimento al Reg. CE 629/2008 ed al Reg. CE 1881/2006 come modificato dal Reg. UE 105/2010 e dal Reg. UE 165/2010
- e) contaminanti microbiologici in matrici alimentari, con riferimento al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. e controlli microbiologici, biologici, chimici e chimico - fisici di cui al DPR 375/95
- f) contaminanti (compresa nicotina) nei funghi
- g) tenore di acrilamide in alimenti – Racc. 2010/307/UE
- h) radiazioni ionizzanti su matrici alimentari, con riferimento al D.lgs. 94/2001
- i) ulteriori matrici alimentari con riferimento ai sistemi di allerta RASFF e indicazioni del Ministero della Salute
- j) sostanze perfluoroalchilate negli alimenti e monitoraggio etilcarbammato in distillati di drupacee
- k) controlli esterni su acque potabili e acque destinate al consumo umano

E' inoltre previsto l'avvio di una attività di pertinenza ed interesse regionale (durata 1° step 20 mesi), in adempimento alla **Deliberazione n. 337 del 26/04/2010 "monitoraggio della radioattività ambientale in Calabria"** attraverso la quale si effettuerà il monitoraggio di matrici alimentari, in collaborazione con Dipartimento Regionale Ambiente e con ARPACal, con particolare riferimento alle aree interessate da tali potenziali problematiche (Area Cetraro/CS - Crotone) che potrà includere anche il monitoraggio di metalli pesanti.

Tale attività, già inserita nella programmazione annuale del PNI/MANCP per il 2010, andrà a costituire parte della peculiarità regionale dei controlli, nella programmazione PNI/MANCP 2011/2014 (Sezione 5 del Piano).

SEZIONE 2. Vigilanza (Ispezioni ed Audit) – Rispetto ai dati delle ispezioni effettuate nell'anno 2009 si prevede di garantirne al 31/12/2010 un uguale numero e comunque secondo le seguenti priorità:

- a) stabilimenti classificati ad alto rischio
- b) realizzazione di almeno 10 audit al 31/12/2010
- c) censimento delle attività di produzione primaria (al 31.12.2011)

Negli anni successivi dovrà essere garantita la frequenza stabilita per categorie di rischio individuate ai sensi della DGR 522/07.



Inoltre la vigilanza comprende verifiche su:

- etichettatura integratori alimentari
- documentazione di accompagnamento dei materiali per alimenti
- OGM (di cui al Piano Nazionale 2009/2011)
- etichettatura nutrizionale ed igiene della nutrizione con particolare riferimento alla ristorazione scolastica (Intesa 2/CU del 29/04/2010)
- prodotti fitosanitari (DPR n° 290/2001, D.M. della Salute del 09.08.2002 e Accordo Stato-Regioni n. 67/csr del 08/04/2009 recepito formalmente con Delibera n. 669 del 19 ottobre 2010)
- etichettatura e designazioni commerciali delle acque minerali
- piani di autocontrollo alla luce del Reg. 852/04
- ambiti di competenza dell'Ispettorato Micologico
- attuazione Ordinanza Ministero della Salute 29 gennaio 2010
- additivi, aromi, allergeni

SEZIONE 3. Integrazione Regolamentazione Controllo Ufficiale – sono previsti:

- aggiornamento e definizioni delle modalità operative del sistema di allerta alla luce dell'Intesa Stato-Regioni del 23/11/2008 e DGR 299/2009
- attuazione piano d'emergenza alimenti e mangimi alla luce dell'Intesa Stato-Regioni del 24/01/2008 (recepito con DGR 299/2009)
- aggiornamento DGR n. 523/07 (registrazione - DIA) con recepimento Accordo Stato-Regioni n. 59/csr del 29/04/2010 (DGR n. 668 del 19/10/2010)
- integrazione DGR 522/07 e 420/2008 (relativamente agli audit sugli OSA da parte dei SIAN)
- integrazione DGR 194/2008 (relativa al Reg. 2073/05 e s.m.i.)
- indicazioni esplicative della DGR 522/07 (controllo ufficiale) e attività connesse alla DGR 33/07 (rintracciabilità)
- regolamentazione gestione malattie trasmesse da alimenti e intossicazioni
- regolamentazione attività di *reporting* di AA.SS.PP. e ARPACAL
- definizioni relative al D.Lgs. 193/2007 e D.Lgs. 194/2008
- definizioni relative alle procedure per i rapporti di sanzioni amministrative
- aggiornamento DGR 1117/05 e 07/08 (Laboratori HACCP) con recepimento Accordo Stato-Regioni n. 78/csr del 08/07/2010 (oggetto di atto specifico)
- interazione con altri Enti e Strutture con competenze correlate (USMAF, Dipartimento Agricoltura, Dipartimento Ambiente, ARPACAL, Servizio Veterinario, ecc.)
- formazione del personale alimentarista (Decreto n. 21667 del 01/12/2009)
- aggiornamento degli operatori addetti al controllo ufficiale

Principali criticità che si intende risolvere col Piano 2010/2011

- ❖ Attraverso la regolamentazione puntuale dei tre ambiti sopra descritti e con il coinvolgimento dei Dipartimenti di Prevenzione e dei Dirigenti SIAN delle AA.SS.PP., anche ponendo quali obiettivi di valutazione tali adempimenti, si intende sensibilizzare gli operatori del *Controllo Ufficiale* al rispetto dei metodi di lavoro e circa la tempistica di *reporting*. Inoltre si intende elevare qualitativamente il livello di intervento correlandolo ai nuovi indirizzi comunitari e nazionali.

Si dovranno inoltre sanare le criticità specifiche evidenziate nella nota del Ministero della Salute n. DSVET 5269 del 26/10/2010.

- ❖ Con ARPACAL, alla luce di tale programmazione, si dovrà dare piena applicazione al protocollo d'intesa siglato nell'anno 2009, che consentirà:
 - la verifica circa l'avvio delle procedure di accreditamento dei laboratori provinciali (come previsto dal Reg. 882/04)
 - il puntuale invio dei referti analitici alle AA.SS.PP. e la rendicontazione al Dipartimento e presso le sedi indicate dal Ministero della Salute, secondo le varie tematiche
 - l'assicurazione che i referti analitici inviati siano redatti in modo esaustivo ai sensi della norma ISO/IEC 17025
 - la trasmissione telematica dei dati con inserimento nei database previsti



- la garanzia dell'esecuzione delle analisi richieste nel Piano, anche avvalendosi di altre strutture accreditate
- fornire risposte più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi regionali

Complessivamente in vista della futura programmazione, nonché della necessità di adeguamento agli standard operativi e gestionali, richiesti dal Regolamento 882/2004 alle Autorità Competenti – che tendono all'implementazione di un sistema di qualità nell'ambito del Controllo Ufficiale – il Piano 2010/2011 dovrà rappresentare una valida “base” sulla quale costruire l'intero sistema regionale dei controlli.

- ❖ Ancora, attraverso l'attuazione di specifiche linee progettuali del PRP 2010/2012 saranno definite, programmate e rese operative le attività di *Audit* che il Dipartimento effettuerà sui Servizi (Autorità Competenti locali) al fine della verifica e garanzia di rispondenza ai criteri operativo-gestionali previsti.
- ❖ Infine, si dovrà realizzare la piena integrazione di tutte le componenti il Sistema dei Controlli Ufficiali, sia nell'ambito Dipartimentale, che interdipartimentale e, a livello delle Aziende Sanitarie Provinciali, la piena interdisciplinarietà dei vari Servizi afferenti i Dipartimenti di Prevenzione, con competenze correlate.



Stima delle attività previste per gli anni 2010 e 2011 (i dati si riferiscono a ciascun anno)

1. ALIMENTI

A) IGIENE E SICUREZZA (COMPRESI MATERIALI A CONTATTO E IRRADIAZIONE)

ATTIVITA' DI CONTROLLO			
<i>num progressivo attività</i>	<i>nome</i>	<i>normativa di riferimento</i>	<i>N° Controlli /campioni attesi</i>
1	Controlli Ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale	Decreto 23 dicembre 1992 Reg. (CE) n. 396/2005	333 di cui 155 frutta e 96 ortaggi
2	Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale	Reg. (CE) n.1213/2008 Reg. (CE) n.901/2009	55
3	Monitoraggio Acrilammide	Raccomandazione 2010/307/UE	10
4	Raccomandazione per la prevenzione, la riduzione e il monitoraggio di etilcarbammato nei distillati di drupacee (anni 2010, 2011 e 2012)	Raccomandazione della Commissione del 02 marzo 2010	5
5	Raccomandazione per un monitoraggio delle sostanze perfluoroalchilate negli alimenti (anni 2010 e 2011)	Raccomandazione della Commissione del 17 marzo 2010	5
6	Contaminanti in prodotti alimentari	Reg. CE 629/2008 ed al Reg. CE 1881/2006 come modificato dal Regolamento UE 105/2010 del 05 febbraio 2010 e dal Regolamento UE 165/2010 del 26 febbraio 2010	50
7	Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande*	DPR 14 luglio 1995 DM 8 ottobre 1998	565
8	Criteri microbiologici	Reg. (CE) n.2073/2005 e s.m.i.	500
9	Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	D.Lgs 94/2001 (Dir. 1999/2/CE; Dir. 1999/3/CE)	5
10	Ispezione e audit aziende alimentari registrate da Autorità regionali e locali	Reg. (CE) n.882/2004	4000 Ispez. 10 audit al 31.12. 10
11	Attività Ispettorato Micologico	Reg. (CE) n.852/2004 Legge 352/93 DPR 376/95 DM 686/96	100



2. SANITA' DELLE PIANTE

A) CONTROLLO UFFICIALE SULL'IMMISSIONE IN COMMERCIO E L'UTILIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

ATTIVITA' DI CONTROLLO			
<i>num progressivo attività</i>	<i>nome</i>	<i>normativa di riferimento</i>	<i>N° Controlli /campio ni</i>
1	Controllo ufficiale sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione di prodotti fitosanitari	DLgs 194/1995 (Dir. 91/1994/CE) Accordo 8 aprile 2009 tra Stato e Regioni per il quinquennio 2009-2013	269 controlli vendita/ deposito 25 campioni

3. MACROAREA: ALTRO

A) OGM

ATTIVITA' DI CONTROLLO			
<i>num progressivo attività</i>	<i>nome</i>	<i>normativa di riferimento</i>	<i>N° Controlli /campio ni</i>
1	Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	Reg. (CE) n.1829/2003; Reg. (CE) n.1830/2003	22



"Piano sicurezza alimentare" SIAN Regione Calabria 2010/2011

Il "Piano per la sicurezza alimentare SIAN 2010/2011" fa seguito nella nostra Regione a quanto previsto nella DGR n. 319/2006 per l'anno 2006 ed alla DGR 522/2007 e attuato dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, che fanno capo ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali.

Tale programmazione coordinata, trova la sua finalità nella volontà di realizzare un piano di controllo omogeneo su tutto il territorio regionale, che garantisca la prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e la tutela della salute pubblica, anche in relazione agli adempimenti che derivano dalla Legislazione Comunitaria e Nazionale.

Inoltre, la rivisitazione del sistema di controllo ufficiale per come previsto dai Regolamenti CE e dalle Linee Guida approvate in Conferenza "Stato – Regioni", impone che gli Organi di Controllo esercitino la propria azione ponendo al centro dell'attenzione le modalità con le quali gli operatori del settore alimentare organizzano e gestiscono la loro attività.

Per quanto sopra premesso, il piano di cui al presente atto, prevede che siano garantiti per il biennio 2010/2011 i seguenti tre ambiti:

sezione 1. Controllo su campioni di matrici alimentari
sezione 2. Vigilanza (Ispezioni ed Audit)
sezione 3. Regolamentazione relativa al Controllo Ufficiale

Inoltre, nella **sezione 4 "allegati"** sono riportate le tabelle, gli allegati e le schede, relativi al numero di campioni per matrice alimentare da effettuarsi per singola ASP, la frequenza dei controlli, le check list, i flussi informativi e la modulistica varia.

Tale sezione fornisce strumenti di registrazione standardizzati, attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali, atteso che sia l'esecuzione del controllo ufficiale, che le evidenze riscontrate devono essere sempre formalmente registrate e l'OSA deve essere informato delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte dall'Organo Accertatore.

Nella **sezione 5 "programmazione regionale per il PNI/MANCP 2011/2014"** è riportata la scheda descrittiva delle attività peculiari regionali e l'organizzazione generale regionale con riferimento all'attività SIAN.

Nel Piano vengono richiamate le principali disposizioni inerenti le varie tematiche trattate.

Nelle more dell'adozione di ulteriori piani dei controlli o di integrazioni che si rendessero necessarie, anche nell'ambito degli obiettivi strategici nazionali presenti nel PNI/MANCP 2011/2014, dovranno continuare ad essere assicurati i controlli sui tre ambiti delle sezioni 1, 2, 3, nonché della Sezione 5, anche in relazione alle indicazioni fornite dal competente Ufficio del Settore Regionale Area LEA.

Tra gli obiettivi strategici del PNI/MANCP 2011/2014 di interesse SIAN risultano individuati:

- ❖ Tutela della salute del consumatore
- ❖ Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche
- ❖ Difesa delle produzioni nazionali

ed i relativi obiettivi operativi i seguenti:

- ❖ rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del *made in Italy* (vini, oli, ecc.) volti alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità
- ❖ controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (internet, e-commerce, ecc.)
- ❖ intensificazione del coordinamento tra Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari, con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare una analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni
- ❖ formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari.



Sezione 1

Programmazione relativa ai controlli su campioni di matrici alimentari

Il programma di campionamento regionale di matrici alimentari, è stato elaborato sulla base dei dati risultanti da:

- Regolamentazione Nazionale e Comunitaria
- Richieste e Raccomandazioni dell'UE e Ministero della Salute
- Rapporto R.A.S.F.F. 2009 e coinvolgimento del Nodo Regionale su sistemi di allerta
- Esiti analisi chimiche e microbiologiche effettuate nella Regione Calabria negli anni precedenti
- Valutazioni del rischio da parte dell'EFSA
- Comunicazioni USMAF

Per gli anni 2010 e 2011 pertanto, si prevede di intervenire per i seguenti punti:

a) **ricerca residui di sostanze attive** dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti, di cui al Decreto Min. Sanità 23/12/92 e s.m.i.:

Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni di ambito regionale è indicato nella **tabella A** (sezione allegati). Tali prelievi dovranno essere effettuati preferibilmente nei centri di raccolta aziendali e cooperativi.

Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni extra regionali è indicato nella **tabella B** (sezione allegati).

Tali prelievi dovranno essere effettuati preferibilmente (in ordine decrescente di priorità) presso i mercati generali specializzati, i mercati generali non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Per le produzioni locali, al fine di evitare sovrapposizioni o ripetizioni, si dovrà preferibilmente dare la priorità alle Ditte produttrici del territorio di pertinenza dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

b) **Limiti massimi di residui di antiparassitari** su e nei prodotti di origine vegetale, di cui al Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 che ha abrogato il Regolamento CE n. 1213/2008:

La ricerca degli antiparassitari è indirizzata a quelli indicati nell'Allegato del Regolamento, per i campioni di:

- mele, pere (solo per la ricerca della sostanza attiva amitraz) cavoli cappucci, porri, lattuga, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili, segale o avena, fragole - **anno 2010** -
- Fagioli (freschi o congelati, senza baccello), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso e spinaci (freschi o congelati) - **anno 2011** -

I campioni attesi (n. 55 nella Regione per ciascun anno) per come suddivisi nella **Tabella C** (sezione allegati) dovranno comprendere anche alimenti per lattanti, nonché alimenti provenienti da agricoltura biologica.

I lotti da sottoporre a campionamento devono essere scelti in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003, recepimento della Direttiva CE 2002/63/CE della Commissione e s.m.i.

Con riferimento alle lettere a) e b) i prodotti di origine vegetale non devono contenere, al momento della loro immissione in circolazione, residui di sostanze attive contenute nei prodotti fitosanitari superiori ai limiti massimi di residui (LMR) fissati per legge.

In caso di riscontro di non conformità per il superamento del limite massimo di residuo (D.M. 27/08/2004 e successivi aggiornamenti, Regolamento CE 396/2005 come modificato da ultimo dal Regolamento CE 893/2010) in un prodotto primario di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) qualora la valutazione del rischio di esposizione con l'ingestione non determini una tempestiva segnalazione del sistema di allerta, sarà comunque necessario individuare attraverso i documenti che accompagnano la merce, l'Azienda Agricola di



produzione e predisporre le necessarie verifiche atte ad individuare le cause di irregolarità, la corretta tenuta dei registri di trattamenti (DPR 290/01), l'applicazione delle misure di autocontrollo (Regolamento 852/04), dandone puntuale informativa al competente Ufficio Regionale.

- c) **interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per la presenza di organismi geneticamente modificati** previsti nel "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2009/2011", di cui alla nota del Ministero della Salute prot. DGSAN 3493-P del 12 febbraio 2009

La distribuzione dei campioni da esaminare attesi per la Regione Calabria (indicata nell'Allegato 4 al Piano Nazionale) è pari a **22** ed è riportata nella **Tabella D**. (sezione allegati).

Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi **per ciascun anno** di vigenza del Piano, ed è riferito sia alle materie prime ed agli intermedi di produzione (50%), che ai prodotti finiti.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e/o riso ed i campionamenti essere indirizzati al controllo delle categorie di prodotti indicate nell'allegato 4 del Piano Nazionale OGM.

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE ed ulteriori indicazioni sono riportate nell'allegato 2 al Piano Nazionale.

Le attività di vigilanza e controllo e le ispezioni, dovranno essere conformi a quanto previsto nel Piano Nazionale, per come riportato nella Sezione 2 al presente atto.

- d) **contaminanti in matrici alimentari** con riferimento al Reg. CE 629/2008 ed al Reg. CE 1881/2006 come modificato dal Regolamento UE 105/2010 del 05 febbraio 2010 e dal Regolamento UE 165/2010 del 26 febbraio 2010

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è indicato nella **tabella E**, per un totale di **50 campioni attesi** in Regione per ciascun anno;

i prelievi dovranno essere effettuati preferibilmente su campioni di prodotti vegetali di produzione regionale e comunque in modo particolare:

1. ricerca Piombo MATRICI: ortaggi del genere Brassica, ortaggi a foglia e i seguenti funghi: *Agaricus bisporus* (prataioli), *Pleurotus ostreatus* (orecchioni), *Lentinula edodes* (Shiitake), integratori alimentari

2. ricerca Cadmio MATRICI: cereali, crusca, germe, grano e riso, ortaggi e frutta, ortaggi a stelo, ortaggi a radice e patate, ortaggi a foglia, erbe aromatiche, sedano rapa e i seguenti funghi *Agaricus bisporus* (prataioli), *Pleurotus ostreatus* (orecchioni), *Lentinula edodes* (Shiitake) e altri funghi, integratori alimentari

3. tenori massimi nitrati MATRICI: spinaci freschi, spinaci in conserva surgelati o congelati, lattuga fresca, lattuga di tipo «Iceberg», alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

4. Tenori massimi Aflatossine MATRICI: arachidi, frutta a guscio, frutta secca, cereali e loro prodotti derivati compresi i prodotti trasformati a base di cereali, spezie, alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento, alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificatamente ai lattanti

5. Tenori massimi Ocratossina A MATRICI: cereali non trasformati, tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto, uve secche, caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, caffè solubile, vini, birra, cacao e prodotti a base di cacao, vini liquorosi, spezie e liquirizia

6. Tenori massimi Patulina MATRICI: succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta, bevande spiritose, sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela, succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini etichettati e venduti come tali

7. Tenori massimi Fumonisine MATRICI: alimenti a base di granturco destinati al consumo umano diretto, farina di granturco, semola di granturco, granturco grits, germe di granturco e olio di mais raffinato

8. Benzo(a)pirene MATRICI: Oli e grassi, olio di girasole e olio di colza biologici, alimenti a base di cereali

Le ricerche di cui ai punti 3,4,5,6,7,8 dovranno includere altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ed alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento.

I campioni andranno prelevati preferibilmente presso le seguenti strutture: ortomercati;



grossisti e principali ipermercati e supermercati;
piccoli rivenditori e/o produttori locali
esercizi della somministrazione pubblica e collettiva

Le modalità di campionamento ed analisi per i punti 1,2,3 sono definite nel Decreto del Ministero della Salute 18 aprile 2006 e s.m.i.

I metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari sono quelli previsti dal Regolamento n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 come modificato dal Regolamento CE 178/2010 del 02 marzo 2010 e s.m.i.

I metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene sono quelli previsti dal Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007.

e) **controllo prodotti fitosanitari** di cui al DPR 23 aprile 2001 n. 290, finalizzati ad accertare la corrispondenza del contenuto delle sostanze attive a quanto autorizzato ed all'utilizzazione in conformità alle indicazioni riportate nelle etichette.

Il presente atto, alla sezione 2 (vigilanza) prevede il piano regionale di controllo ufficiale sul commercio ed impiego di prodotti fitosanitari, predisposto in recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano Rep. atti n. 67/CSR del 08 aprile 2009 e recepito formalmente con la DGR n. 669/2010.

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è indicato nella **tabella F** (sezione allegati).

f) **campioni di acque destinate al consumo umano** secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e s.m.i. , Accordo Stato Regioni rep. 1941 del 29 aprile 2004 e Conferenza Unificata n.742cu del 20 maggio 2004.

Nelle more della definizione di regolamenti di cui agli Accordi Stato-Regioni sopra citati e delle modalità di inserimento dati nel "Portale Acque" del Ministero della Salute, le Aziende Sanitarie Provinciali comunicano comunque le informazioni di cui all'art. 8 comma 6 del D.Lgs. 31/01 con frequenza semestrale e per i seguenti punti:

numero punti di prelievo identificati per frazione, Comune, Provincia;

numero punti di prelievo caratterizzati per captazione (sorgente-pozzo/rete-distribuzione);

numero di campioni eseguiti riferiti ad ogni punto prelievo;

numero delle determinazioni favorevoli/sfavorevoli ed eventuali provvedimenti adottati.

Le Aziende dovranno altresì provvedere ad archiviare su supporto informatico i dati relativi alle analisi dei parametri previsti dal D.Lgs. 31/01 (controlli esterni) nonché procedere alle verifiche dei controlli interni.

Nei casi di eventuali provvedimenti adottati in merito alla sospensione dell'erogazione dell'acqua, dovrà sempre darsi informativa al competente Ufficio Regionale, indicandone le relative motivazioni, le cause e le prescrizioni emanate.

Per le acque utilizzate dalle imprese alimentari, si raccomanda comunque la verifica delle procedure di Autocontrollo e dei protocolli relativi alla potabilità delle acque utilizzate, facendo riferimento ai valori di parametro fissati nell'allegato I del D. Lgs. 31/01 e s.m.i.

g) **acrilammide in alimenti ricchi di carboidrati e cotti ad alte temperature** di cui alla Raccomandazione 2010/307/UE della Commissione del 2 Giugno 2010

Gli alimenti da sottoporre a campionatura per gli **anni 2010 e 2011** sono:

Patate fritte a bastoncino (*French fries*) pronte per il consumo;

Patatine;

Patate fritte a bastoncino (*French fries*)/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica;

Pane morbido;

Cereali per la prima colazione;

Pane croccante, Biscotti, crackers e simili;

Caffè e succedanei del caffè;

Alimenti a base di cereali e non per lattanti e bambini;



Altri prodotti a base di patate, prodotti a base di cereali, prodotti a base di caffè, prodotti a base di cioccolato e alimenti per lattanti diversi da quelli indicati nelle categorie precedenti.

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è pari a **2**

Le procedure di campionamento e le informazioni da acquisire e indicare nel *reporting* dei dati sono contenute nell'allegato (lett. C) alla Raccomandazione 2010/307/UE.

h) **monitoraggio delle sostanze perfluoroalchilate negli alimenti** di cui alla Raccomandazione della Commissione 2010/161/UE del 17/03/2010

Gli alimenti da sottoporre a campionatura ai fini del monitoraggio per gli **anni 2010 e 2011** sono: vegetali in scatola, alimenti a base di patate, marmellate, prodotti da forno, frutta.

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è pari ad **1**

i) **campionamenti microbiologici :**

su alimenti di origine etnica (cinese, asiatico, nordafricano, ecc.) negli esercizi della ristorazione, della gastronomia, di somministrazione e vendita;

su preparazioni gastronomiche alla vendita al dettaglio e alla somministrazione (mense, ristorazione collettiva/scolastica/assistenziale/ospedaliera, self-service, snack-bar, rosticcerie e similari);

su prodotti vegetali della IV gamma (insalate, insalate miste, verdure, spinaci, rucola, ecc.) e della V gamma (vegetali grigliati, scottati al vapore o cotti, confezionati generalmente sotto vuoto o in atmosfera modificata, senza aggiunta di conservanti o condimenti) alla vendita, al dettaglio e alla somministrazione;

su prodotti destinati ad una alimentazione particolare nella fase di produzione, confezionamento, ristorazione pubblica e collettiva (si ricorda che gli alimenti destinati a lattanti da sottoporre a controllo per l'assenza di *Enterobacter sakazakii*, per effetto delle disposizioni del Reg. 2073/2005 e s.m.i. – criterio di sicurezza – sono rappresentati solo da alimenti o formule in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere ai fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai 6 mesi).

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è indicato nella **tabella G**

j) **campionamenti degli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti** di cui al D. Lgs. 30 gennaio 2001 n. 94

Gli alimenti da sottoporre a campionatura per gli **anni 2010 e 2011** sono:

erbe aromatiche essiccate, spezie (anche in miscele), condimenti vegetali, patate, aglio, origano, pepe, cipolla, frutta, cereali.

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è pari ad **1**.

Al seguente link del Ministero della Salute, è possibile la pagina web relativa agli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti:

<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=1166&lingua=italiano&menu=microbiologica>

k) **monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nei distillati di drupacee** di cui alla Raccomandazione della Commissione del 02 marzo 2010

L'attività è mirata alla prevenzione e riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo, negli anni **2010, 2011 e 2012**.

Il numero **minimo** annuo di campioni da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale è pari ad **1**.

Le attività relative ai controlli microbiologici applicabili ai prodotti alimentari dovranno essere attuate in ottemperanza al Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. (Reg. CE 1441/2007 del 05/12/2007) e alla relativa Intesa "Stato-Regioni" rep. 93/CSR del 10/05/07, che qui si intende integralmente riportata, anche in relazione al recepimento dell'intesa, di cui alla DGR 299 del 25/05/2009 e



relativamente alla parte di competenza SIAN, ad integrazione della DGR 194/2008, nonché a quanto stabilito nei parametri microbiologici prioritari indicati nel DPR 375/95.

Per i campionamenti su matrici per le quali non è indicata una ricerca specifica, si dovrà fare riferimento ai parametri prioritari microbiologici, biologici, chimici e chimico-fisici indicati nel DPR 375 del 14/07/1995

Per le metodologie di analisi e di campionamento si fa riferimento a quanto previsto nelle norme regolamentari richiamate nel presente Piano.

Ai fini della corretta gestione dei campioni da analizzarsi, dovrà essere sempre riportato nel verbale di campionamento il tipo di ricerca richiesto al laboratorio ARPACal.

I singoli laboratori provinciali ARPACal e/o le strutture d'eccellenza interessate, provvederanno con tempestività alla trasmissione dei risultati analitici completi alle ASP che hanno effettuato il prelevamento, nonché all'inserimento dei dati nei sistemi informativi ministeriali (NSIS) ove previsto.

Per le comunicazioni relative ai risultati dei controlli effettuati ai sensi del presente atto, dovranno essere utilizzate e redatte in maniera completa le schede riportate nella sezione 5 "allegati".

I Dipartimenti di Prevenzione dovranno ricevere i dati dei controlli effettuati dai singoli SIAN nell'anno di riferimento e favorire l'integrazione dei Servizi ad esso afferenti, nella materia dei controlli ufficiali.

Tutti i dati dovranno essere trasmessi dai singoli SIAN entro il **31 gennaio di ciascun anno, in formato elettronico e anticipati a mezzo di posta elettronica** al Dipartimento Tutela della Salute Regione Calabria - Settore Area LEA – Unità Operativa Igiene Alimenti e Bevande – Via Buccarelli, 30 - 88100 Catanzaro. Gli indirizzi e-mail di riferimento sono: d.macchioni@regcal.it; e.malacaria@regcal.it.

In tutti i casi di positività dei risultati analitici sui campioni di cui ai punti precedenti, anche in assenza dell'attivazione del sistema di allerta, dovrà essere data tempestiva informativa all'Ufficio Regionale Igiene degli Alimenti e Bevande unitamente ad una relazione contenente tutte le notizie sulle attività poste in essere e i relativi provvedimenti intrapresi.

Si ricorda che, unitamente alle specifiche di reporting sopra esplicitate e regolamentate nel presente Piano, l'attività annuale di controllo ufficiale deve essere rendicontata attraverso i modelli A (SIAN) e B (ARPACal) di cui al DM 8 Ottobre 1998, supportati da una sintetica relazione sugli obiettivi raggiunti, le criticità evidenziate, le azioni correttive, al fine di indirizzare la futura programmazione.

Considerato che tra gli obiettivi generali di salute previsti dal Piano Nazionale per la Prevenzione 2010-2012 rientrano le attività e le linee di intervento previste nel presente Piano, si da atto che il corretto adempimento a quanto in esso contenuto, nonché la puntuale ed esaustiva attività di *reporting* **saranno oggetto di valutazione relativamente agli obiettivi strategici dei Direttori Generali Aziendali.**

Il piano illustrato nel presente atto può essere integrato a cura del Dipartimento Tutela della Salute, ove necessità contingenti lo rendessero necessario; i SIAN, dovranno assicurare i controlli minimi previsti nelle tabelle allegate, pur avendo facoltà, se necessario ai fini dei compiti d'Istituto, di estendere ad altre tipologie di verifiche l'attività di controllo.



Sezione 2 Vigilanza

2.1 Le attività da effettuarsi a cura dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dovranno essere espletate nell'ottica delle nuove procedure di controllo ufficiale, basate sulla verifica delle valutazioni del rischio da parte degli operatori del settore alimentare e con audit (Reg. 882/04), come esplicitato nella DGR 522/2007.

2.1.1 I controlli ufficiali devono essere effettuati:

- garantendo trasparenza e riservatezza;
- sulla base di procedure documentate al fine di garantire uniformità;
- da personale libero da qualsiasi conflitto d'interesse.

2.2 Con riferimento alla categorizzazione e valutazione del rischio degli stabilimenti ricadenti nel territorio delle AA.SS.PP. si prevede che ogni Azienda Sanitaria, a partire dal **01 gennaio 2011**, effettui la pianificazione delle attività di controllo secondo la tempistica e la frequenza riportata nella sezione "allegati" ed al **30 giugno 2011** risultino comunque controllati gli stabilimenti classificati ad alto rischio;

2.2.1 Con riferimento allo strumento di controllo "audit" si prevede che nella Regione al **31/12/2010** risultino realizzati almeno 10 audit ed al **31/12/2011** almeno 30 audit sugli OSA;

2.2.2 Con riferimento alla produzione primaria si prevede che al **31/12/2011** le singole AA.SS.PP. dispongano dei dati, riferiti al proprio territorio, in merito alle aziende esistenti ed attive, al fine di definire una programmazione integrata degli interventi.

2.2.3 L'attività di cui sopra, non potrà prescindere dal completamento degli adempimenti di cui alla DGR 523/2007 (come sostituita dalla DGR 668/2010) relativi alla registrazione di tutti gli stabilimenti, già fissata al **31 dicembre 2009**.

Nell'anno 2011 i SIAN ed i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali dovranno essere in grado di disporre delle informazioni relative al numero di stabilimenti registrati presenti nel territorio di competenza, distinti per categoria e classe di rischio.

Nell'ambito delle attività di vigilanza, unitamente ai campioni delle matrici alimentari, sono da comprendere:

2.3 verifiche dei piani di autocontrollo alla luce del Reg. 852/04

Questa attività si espleta, oltre che nell'ambito della valutazione del rischio, in ogni attività di ispezione, audit, monitoraggio, sorveglianza o verifica.

Comprenderà altresì la valutazione dei criteri di processo e di sicurezza alimentare (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.), nonché la verifica circa l'iscrizione nel registro regionale dei laboratori di analisi HACCP non annessi alle industrie alimentari, le prove o gruppi di prove accreditate e la relativa regolarità dei referti analitici ai sensi della norma ISO/IEC 17025.

2.4 verifica dell'etichettatura di integratori alimentari e alimenti destinati ad un'alimentazione particolare

L'attività di controllo e vigilanza sui prodotti ricadenti nel campo di applicazione del decreto legislativo n.169/2004, dovrà essere effettuata presso erboristerie, palestre, farmacie, parafarmacie, centri fitness e similari e presso strutture di produzione, vendita e distribuzione di integratori alimentari, allo scopo di **verificare esclusivamente attraverso l'etichetta**, che gli integratori alimentari con ingredienti vegetali, non contengano le piante o gli estratti vegetali, non ammessi dal Ministero della Salute, già evidenziati nell'allegato I all'Accordo Stato-Regioni 15/02/2007 rep. 33/csr, nonché la rispondenza delle stesse etichette a quanto previsto nella normativa sopra richiamata.

Al link http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_3_file.pdf è reperibile l'elenco aggiornato degli estratti vegetali non ammessi.



I "prodotti destinati ad un'alimentazione particolare" includono gli alimenti per la prima infanzia (prodotti destinati a lattanti e a bambini, baby food) ed i prodotti dietetici

Nell'ambito dell'attività di controllo dei prodotti "destinati ad una alimentazione particolare" di cui all'art. 6 punto 7 del DPR 375 del 14/07/1995 si riporta di seguito la tipologia di prodotto da sottoporre a verifica ed eventuale campionamento (es. migrazione di ESBO in omogeneizzati):

Riferimento DPR 375/95	tipologia di prodotto da sottoporre a campionamento
Art. 6 punto 7 lett. a)	Integratori alimentari (Dir. 2002/46/CE) Alimenti Addizionati di vitamine e Minerali (Reg. 1925/06; Reg. 1170/09; Circ. 05/11/2009)
Art. 6 punto 7 lett. b)	Formule per lattanti, formule di proseguimento e altri alimenti destinati alla prima infanzia (Direttiva 2006/141/CE; Decreto 9 aprile 2009 n. 82; Regolamento CE 1243/2008; Direttiva 2006/125 CE)
Art. 6 punto 7 lett. c)	Tutti gli altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare disciplinati dalla Direttiva 2009/39/CE del 06/05/09

2.5 verifica della documentazione di accompagnamento dei materiali a contatto con alimenti ed eventuali campionature

Tale attività prevede essenzialmente un esame della documentazione di accompagnamento dei materiali per alimenti presso le rivendite (piatti, stoviglie, utensili) o presso gli stabilimenti che distribuiscono materiale per alimenti. Il ricorso alla campionatura ai fini dell'analisi di cessione di eventuali componenti (indicativamente migrazione di metalli pesanti, ammine aromatiche, ftalati ed adipati), è indicato nei casi in cui sussistano dubbi o incertezze sull'origine del materiale di cui trattasi e/o siano assenti informazioni esaustive.

Sono definiti "materiali a contatto" quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola quali pentole, posate, piatti e bicchieri, i recipienti e contenitori, le pellicole-fogli ecc). I materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che comunitari.

Per quanto riguarda la disciplina comunitaria il Regolamento (CE) n. 1935/2004 (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre direttive specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche ecc).

L'Istituto Superiore di Sanità, nell'ambito del progetto CAST, ha sviluppato le linee guida generali e specifiche per l'applicazione del Regolamento 2023/2006 CE alla filiera di produzione dei materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti, che rappresentano un utile strumento utilizzabile anche per il controllo ufficiale.

2.6 vigilanza e controllo OGM (di cui al Piano Nazionale 2009/2011)

2.6.1 Ispezioni - L'Attività di vigilanza e controllo, che prevede nel territorio regionale l'effettuazione di un numero di campioni per come definito nella sezione 1 e nella sezione 4 "allegati", deve altresì essere integrata dalla verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare dall'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura e si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale oltre che all'importazione.

Le ispezioni dovranno comprendere controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, nei quali rientrano i campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.

b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).



I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, e della distribuzione degli alimenti.

Per i controlli al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. Tali ispezioni sono oggetto di registrazione formale, sia della esecuzione, che delle evidenze riscontrate (acquisizione documenti, informazioni, ecc.). All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte, al fine di documentare anche le attività di controllo che non prevedono il campionamento. Si raccomanda di verificare, in fase di ispezione, il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. CE 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. CE 1829/2003, art. 12 comma 3).

2.6.2 Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003. Al riguardo nella sezione "allegati" sono riportate alcune indicazioni fornite dall'Istituto superiore di sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli. Tuttavia tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e che la stessa consente di applicare strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate, si ritiene che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento alternativo.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale riportato nella sezione "allegati".

2.6.3 Attività di controllo sul territorio

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della **soia** e del **mais** autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento. Al dicembre 2008 risultavano autorizzati dodici eventi del mais, di cui quattro doppi ibridi, e tre eventi della soia. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati. Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione le varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, LL601 e Bt63, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche.

Il totale dei campioni da prelevare e la loro distribuzione per ogni ASP è riportata nella **Tabella D** alla sezione "allegati". Il numero di campioni ivi indicato, come ripartito, deve essere inteso come **il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno**, che consentirà di raggiungere il minimo numero previsto per la Regione Calabria, a meno di modifiche o integrazioni del Piano Nazionale.

La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2006-2008 e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna ASP. Quest'ultimo parametro è stato determinato, non possedendo dati esaustivi degli insediamenti produttivi, dall'estensione del territorio ASP (accorpamento di più ex Aziende Sanitarie).

In considerazione dei requisiti di tracciabilità, i controlli non devono limitarsi ai prodotti finiti, ma **devono includere le materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari, cui deve essere dedicato almeno il 50% dell'attività di campionamento.**

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e/o riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni comunitarie n. 2006/601/CE e relative modifiche e n. 2008/289/CE.

I campionamenti dovranno essere indirizzati al controllo delle categorie di prodotti riportate nella sezione "allegati".

La ripartizione dei campioni nell'arco dell'anno dovrà essere uniforme in modo da evitare sovraccarichi nell'attività analitica concentrati in particolare negli ultimi mesi dell'anno.



Tenuto conto dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, il presente Piano potrà subire delle variazioni e/o integrazioni. A tale proposito si raccomanda di consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm, nonché il sito del CRL <http://gmocrl.jrc.ec.europa.eu>

2.7 Verifica etichettatura nutrizionale ed igiene della nutrizione

Tale attività prevede la verifica, nella etichettatura degli alimenti, delle corrette informazioni nutrizionali, nonché delle informazioni sulla salute, di cui al Reg. CE 1924/2006, in modo da garantire la sicurezza dei consumatori, attraverso la corretta informazione, con particolare riferimento ai claims nutrizionali e salutistici.

Una attività peculiare è, altresì, la verifica degli adempimenti normativi relativi agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini (Direttiva 2006/125/CE del 05/12/2006, Decreto Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 9 aprile 2009, n. 82 - Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE - per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi).

Nelle more dell'adozione di linee guida regionali relative alla refezione ed agli aspetti di qualità nutrizionale, le attività di controllo ufficiale, dovranno essere mirate in questo ambito, a censire e valutare le strutture destinate alla **ristorazione scolastica, ospedaliera, assistenziale, penitenziaria**, oltre che dal punto di vista strettamente igienico-sanitario, anche in merito alle modalità di arrivo e ricevimento dei pasti, temperatura e conformità, porzionatura, distribuzione, valore nutrizionale dei menù e delle tabelle dietetiche, diete speciali, qualità organolettiche.

Ciò consentirà di ottenere una base di informazioni nel territorio di ciascuna ASP utile per le future programmazioni regionali. Nell'ambito della ristorazione scolastica dovranno essere applicate le linee di indirizzo nazionale approvate nella conferenza unificata rep. 2/cu del 29/04/2010

2.8 Piano regionale per il periodo 2010 – 2013 per il controllo ufficiale sul commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari

2.8.1 Generalità Il Piano Regionale di controllo ufficiale sul commercio ed impiego di prodotti fitosanitari anno 2010 - 2013 è il documento programmatico per il razionale svolgimento delle attività di vigilanza previste dall'art. 17, commi 1,2, 3 del D.Lgs n. 194/95, che devono essere realizzate secondo i criteri di completezza e rigore nelle modalità di svolgimento del sopralluogo da effettuare.

Tale Piano riprende gli indirizzi operativi contenuti nell'Accordo Stato – Regioni e PP.AA. 8 aprile 2009 (recepito formalmente con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 669 del 19/10/2010), circa la programmazione nel quinquennio 2009 – 2013 ai fini del controllo ufficiale su commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari.

In particolare il Piano è finalizzato ad attivare sul territorio regionale un'azione di controllo relativamente:

- ai prodotti fitosanitari in commercio, così da verificarne la rispondenza ai requisiti previsti dalla normativa vigente e soprattutto alle condizioni di autorizzazione dei prodotti stessi;
- all'impiego dei prodotti fitosanitari autorizzati, che deve essere conforme alle indicazioni riportate nell'etichetta autorizzata.

E' stata prevista l'assegnazione a ciascuna A.S.P. di un numero minimo di attività, le quali dovranno prendere in considerazione tutti gli aspetti e le problematiche evidenziate nelle *check list* (sezione allegati), da utilizzare come supporto operativo nello svolgimento dei sopralluoghi.

L'elenco degli esercizi di vendita/deposito attivi nel territorio di ciascuna ASP dovrà essere compilato ed aggiornato costantemente dal SIAN competente.

I dati disponibili in Regione relativi all'anno 2009 in merito al numero di esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari ed ai relativi controlli, sono i seguenti:

ATTIVITA'	A.S.P. CS	A.S.P. KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	Totale
Censite	97	24	76	10	52	269
Controlli alla vendita nel 2009	126	12	8	10	17	173
Controlli presso utilizzatori 2009	53	22	5	15	2	97
Infrazioni rilevate anno 2009						12



Sulla base di tali dati, il Piano 2010/2013, intende incrementare l'attività di controllo, anche tramite il censimento completo delle attività presenti nei singoli territori ASP, correlandolo (nel caso degli utilizzatori) alla identificazione delle attività di produzione primaria soggette al Reg. 852/04.

A tale scopo, ai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.PP. è affidata l'attività di controllo per l'attuazione del Piano, affinché possa essere realizzata una azione integrata e coordinata tra i Servizi IAN e i Servizi PISAL, ciascuno per la propria competenza.

Nella sezione allegati è riportata la modulistica che, debitamente compilata ed accompagnata da una breve relazione di sintesi dell'attività svolta, dovrà essere inviata entro il 31 marzo di ciascun anno all'Autorità regionale, il cui indirizzo è:

Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie – Settore Area LEA – Via E. Bucciarelli, 30 – 88100 Catanzaro.

L'Autorità regionale provvederà quindi alla raccolta dei dati e al loro invio al Ministero della Salute entro il 31 maggio di ciascun anno, per l'intera vigenza del Piano, ai fini della successiva comunicazione all'Unione Europea.

La Regione Calabria prevede, con atti successivi, senza nuovi e maggiori oneri per la finanza pubblica, di realizzare azioni di formazione del personale preposto all'attuazione dei Piani di controllo.

2.8.2 Finalità del controllo relativo al commercio

2.8.2.1 Verifica del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari.

I controlli ufficiali sono finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive e delle impurezze (regolamentate in fase di registrazione e fissate da specifiche internazionali); devono essere effettuati tenendo conto delle prescrizioni presenti negli articoli 29, 30, 31 e 32 del DPR 23 aprile 2001 n. 290 e mirano ad accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.

La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel prodotto fitosanitario - fatte salve eventuali specifiche F.A.O. - non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i seguenti valori - ai sensi dell' Allegato VI, parte C, punto 2.7.2, lettera a), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n 194, come modificato dal D.M. 3 novembre 1998 :

Contenuto dichiarato (in g/kg o g/l a 20° C)	Tolleranza
fino a 25 gr	a) ± 15% nella formulazione omogenea b) ± 25% nella formulazione non omogenea
>25 fino a 100 gr	±10%
>100 fino a 250 gr	±6%
>250 fino a 500 gr	±5%
>500 gr	± 25gr/kg o 25gr/l

I metodi analitici per il controllo qualitativo e quantitativo possono essere i metodi CIPAC, i metodi depositati in sede di registrazione o altri metodi convalidati.

Per le proprietà chimico-fisiche vanno verificate quelle pertinenti alla tipologia di prodotto fitosanitario con riferimento alle specifiche internazionali riconosciute (quali ad es. FAO e GIFAP). Le verifiche dovranno essere eseguite con metodi CIPAC, oppure attraverso altri metodi riconosciuti e convalidati in ambito internazionale.

2.8.3 Condizioni di autorizzazione dei prodotti fitosanitari

Nell'ambito delle attività di controllo è necessario verificare il possesso dei requisiti dell'abilitazione e dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari e che questi ultimi siano immessi in commercio



conformemente a tutte le condizioni previste dal decreto autorizzativo, con particolare riferimento ad imballaggi, etichette, taglie ed eventuali prescrizioni relative a particolari limitazioni territoriali.

I principali elementi amministrativi e tecnici, contenuti nel decreto di autorizzazione dei prodotti in commercio sono disponibili sul sito internet del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.ministerosalute.it/fitosanitariwsWeb_new/FitosanitariServlet

In materia di imballaggi ed etichettatura dei prodotti fitosanitari si applicano le prescrizioni del decreto legislativo 14 marzo 2003 n. 65 e del decreto legislativo del 17 marzo 1995 n. 194.

2.8.4 Frequenza delle ispezioni e modalità di campionamento

Le ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari sono finalizzate alla verifica della conformità alle disposizioni contenute nel DPR n. 290/2001, alle prescrizioni riportate nella Circolare del Ministro della Sanità 30 aprile 1993 n. 15, nonché al D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 e s.m.i., in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Esse saranno effettuate sulla base:

- a. di una "valutazione del rischio" sotto vari profili che, in riferimento ai prodotti fitosanitari, sono associati alle caratteristiche degli esercizi di vendita e di deposito degli stessi prodotti, alla quantità di questi ultimi, alla particolarità territoriale del luogo dove è collocato il deposito o la rivendita, nonché agli elementi autorizzativi del prodotto e alla conformità delle etichette che accompagnano lo stesso;
- b. dei dati relativi ai controlli effettuati presso le aziende negli anni precedenti;
- c. di qualsiasi informazione o segnalazione di irregolarità.

2.8.5 Numero delle ispezioni

Il numero di ispezioni atteso al 31/12/2011 è pari al 100% degli esercizi di vendita/deposito presenti nel territorio di competenza di ogni singola ASP. La frequenza minima programmata a partire dal 01/01/2012 è fissata nella tabella L (Sezione n. 4 "Allegati"); tale programmazione tiene conto dei dati di vendita e degli esiti dei controlli risultanti nell'anno precedente, nonché della valutazione del rischio di cui al punto 2.8.4; la tabella M (Sezione n. 4 "Allegati"), riporta inoltre i criteri per la valutazione del rischio di detti esercizi.

In occasione del sopralluogo ispettivo si può procedere a campionamenti.

2.8.6 Luoghi nei quali effettuare il controllo

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono preferibilmente effettuati presso:

- a. i depositi di smistamento degli stabilimenti che producono prodotti fitosanitari, nel caso sia effettuata la vendita direttamente agli utilizzatori (art. 24 del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290);
- b. i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli articoli 21, 22, 23 e 24 del DPR 23 aprile 2001, n. 290.

2.8.7 Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati

Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati deve essere utilizzata la modulistica presente nella Sezione n. 4 "Allegati" del presente Piano.

E' necessario riportare i dati relativi al numero di ispezioni totali effettuate, comprese quelle avvenute più volte presso lo stesso punto vendita, i dati relativi al numero di rivenditori ispezionati e l'indicazione dei prodotti venduti.

Si dovrà indicare anche il numero di infrazioni accertate, specificando la loro tipologia, con riferimento particolare alle seguenti condizioni:

- a. il possesso dell'autorizzazione all' immissione in commercio dei prodotti;
- b. che i prodotti in deposito ed in vendita siano autorizzati;
- c. che gli addetti alla vendita siano in possesso del certificato di abilitazione alla vendita;
- d. che esista la conservazione dei registri di carico e scarico, delle fatture e di altra documentazione atta a dimostrare la movimentazione dei prodotti fitosanitari, al fine di procedere alla "valutazione del rischio";
- e. l'integrità degli imballaggi, leggibilità delle etichette dei prodotti fitosanitari e presenza delle schede di sicurezza;
- f. la conformità dei locali di deposito e di vendita per accertare il rispetto delle disposizioni di cui al DPR 23 aprile 2001 n. 290 con riferimento anche alle prescrizioni in materia di prevenzione incendi, di conformità



degli impianti elettrici, di protezione dalle scariche atmosferiche, di tutela ambientale, di rischio incidenti rilevanti e di trasporto delle sostanze pericolose su strada.

2.8.7.1. Priorità

Per l'attuazione dell'attività di controllo relativa al periodo 2010 – 2013 vengono indicate le seguenti priorità:

- 1** – controllo dell'autorizzazione alla vendita;
- 2** - controllo sui locali di deposito e vendita;
- 3** - aggiornamento, da parte delle AA.SS.PP. delle informazioni in merito ai locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari.

2.8.8 Finalità del controllo relativo all'impiego

Le finalità della verifica riguardano:

- il possesso dell' autorizzazione all'acquisto - ove richiesto - da parte dell'utilizzatore di prodotti fitosanitari o del datore di lavoro;
- l'idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;
- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza;
- l'idoneità e la perfetta manutenzione delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;
- la tenuta dei registri di trattamento;
- il possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;
- la formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;
- il rispetto della segnaletica antinfortunistica.

2.8.9 Luoghi e modalità di controllo

Il controllo del corretto impiego di prodotti fitosanitari, che interessa le attività agricole ed extra agricole, è svolto come attività sistematica dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dovrà correlarsi al Servizio PISAL, nell'ambito del piano regionale di controllo in agricoltura.

Esso dovrà realizzarsi:

- In campo, al momento dell'impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, miscelazione non corretta, quantità distribuita);
- in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari;
- nei depositi delle derrate immagazzinate;
- nei locali di deposito dei prodotti e sulle macchine applicatrici delle aziende specializzate per servizi a terzi (trattamenti per conto terzi) o delle singole aziende agricole.

Il numero di ispezioni programmate per l' anno 2011 è fissata nella Tabella **L** (Sezione n. 4 "Allegati") anche in relazione a quanto esposto al punto 2.9 del presente Piano.

Tale programmazione tiene conto del numero delle aziende agrarie presenti sul territorio (individuate nel Piano Nazionale Agricoltura) e, successivamente, potrà essere integrata in base ai dati relativi agli esiti dei controlli degli anni precedenti.

2.8.10 Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati

Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati deve essere utilizzata la modulistica presente nella Sezione n. 4 "Allegati" del presente Piano.

E' necessario riportare i dati relativi al numero di ispezioni effettuate in totale, considerando anche quelle effettuate più volte presso lo stesso utilizzatore e i dati relativi al numero di utilizzatori ispezionati.

Si dovrà indicare anche il numero di infrazioni accertate specificando di seguito la loro tipologia, con riferimento particolare alle seguenti fattispecie:

- il rispetto delle indicazioni riportate nelle etichette autorizzate, relativamente agli impieghi consentiti, alle modalità di trattamento, agli intervalli di sicurezza, ai tempi di rientro e alle precauzioni adottate, in considerazione del rischio in generale derivante dal contesto territoriale e sulla base delle informazioni riportate nelle schede di sicurezza, a tutela degli operatori, della popolazione e dell'ambiente;
- l'applicazione dei principi delle buone pratiche agricole, nonché dei principi di lotta integrata;



- il possesso dell' autorizzazione all' acquisto per l'impiego diretto ai sensi art 25 DPR 290 del 2001 e secondo le modalità riportate nell'art 26 dello stesso DPR;
- la conservazione del registro dei trattamenti ai sensi del DPR 290 del 2001 art. 42 comma 3 lettera b.

2.8.10.1 Schema di presentazione dei risultati

Dovranno essere altresì fornite:

- Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani di controllo (ARPA.Cal);
- Comunicazioni di eventi indesiderati;
- incidenti occupazionali e problemi sanitari;
- effetti negativi su ambiente e organismi *non – bersaglio* come ad esempio fitotossicità e tossicità verso fauna, entomofauna, uccelli ed organismi acquatici.

2.8.10.2 Priorità

Per l'attuazione dell'attività di controllo relativa al periodo 2010-2013 viene data priorità a:

- 1- controllo dell'autorizzazione all'acquisto;
- 2- verifica dei registri dei trattamenti;
- 3- verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari.

Tutta la modulistica di riferimento da utilizzare è presente nella sezione n. 4 "allegati" ed andrà debitamente compilata ed inviata al Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie – Settore Area LEA-Ufficio Igiene degli alimenti (anticipata a mezzo posta elettronica nei tempi indicati nel presente Piano).

2.9 Produzione Primaria

Il controllo della produzione primaria potrà riscontrare la difficoltà di ottenere un' anagrafe consultabile delle ditte attive e presenti nei singoli territori ASP.

In questa prima fase, che può protrarsi fino e non oltre il 31/12/2011, sarà utile ed opportuno da parte delle AA.SS.PP. ottenere l'accesso a dati anagrafici/banche dati esistenti presso le Organizzazioni locali di categoria e gli Enti competenti in materia (Dipartimento Agricoltura, CC.I.AA. ecc.) al fine di acquisire le indicazioni per lo svolgimento di un'attività minima rispetto ai mandati conseguenti al Regolamento 852/04. Inoltre, le disposizioni previste al punto 2.8 del presente Piano, in attuazione dell'Accordo e del Piano Nazionale di riferimento, impongono l'azione congiunta dei Servizi IAN e PISAL; pertanto al fine di razionalizzare le risorse (umane ed economiche) destinate al controllo ufficiale, il numero degli interventi da realizzarsi presso i produttori primari, sia per gli aspetti del Reg. 852/04, che per i controlli sull'utilizzo di prodotti fitosanitari, dovrà coincidere con il numero di controlli attesi dal Piano Nazionale Sicurezza in Agricoltura, di cui alla DGR n. 374 del 12/05/2010 e riportati in **tabella L** (Sezione n. 4 "Allegati").

Negli anni successivi è prevedibile un aumento progressivo e continuo dei controlli sul territorio, secondo procedure condivise ed un controllo annuo percentuale delle imprese di produzione primaria effettivamente esistenti sui singoli territori ASP.

2.10 Controllo etichettatura e designazioni commerciali delle acque minerali

Tale attività da espletarsi in ottemperanza al D. Lgs. 105/92 e s.m.i., deve essere prevalentemente indirizzata (per la parte relativa alle Aziende di imbottigliamento regionali) alle Ditte ricadenti nel territorio dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

Presso le AA.SS.PP. dovrà esistere una aggiornata mappatura degli Stabilimenti di Imbottigliamento esistenti ed attivi nel territorio di competenza.

Il controllo dovrà essere mirato all'attento esame dell'etichetta e di tutte le indicazioni di Legge (incluso riconoscimento ed utilizzo), nonché alla verifica della correttezza delle designazioni commerciali, ove presenti. Ciascun SIAN dovrà effettuare idonei controlli in merito, su ciascuna società di imbottigliamento ubicata nel territorio di propria competenza.

La verifica potrà essere estesa al controllo dello stabilimento e alla valutazione delle corrette procedure di autocontrollo. I campioni per le eventuali verifiche dovranno essere effettuati ciclicamente, preferibilmente presso gli stessi stabilimenti, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.



2.11 Attività dell'Ispettorato Micologico

Tale attività è mirata prioritariamente alla programmazione degli interventi in materia di prevenzione delle intossicazioni da ingestione di funghi ed alla conseguente vigilanza ed azione di controllo sul commercio e somministrazione di funghi epigei. L'attività concernente gli interventi di cui sopra, nonché le modalità di raccolta dati, è stata in buona parte richiamata nella **circolare Regionale 4953/2007 del 06/04/07** sull'operatività degli Ispettorati Micologici afferenti i SIAN – che qui si intende richiamata nella sua interezza ed **alla quale si rimanda per la puntuale applicazione e per il relativo reporting**.

Si sottolinea l'importanza della tempestività circa gli interventi per sospette intossicazioni da funghi, che devono essere realizzati attraverso un sistema di relazione diretto con i Pronto Soccorso Ospedalieri e le relative Direzioni Sanitarie, garantendo l'intervento del Micologo per le indagini di competenza nell'immediatezza dell'evento ed al fine di supportare e/o orientare la diagnosi medica.

Si ricorda, inoltre, che la Legge Regionale n. 9/2009 ha modificato ed integrato la Legge Regionale 30/2001, fissando ulteriori criteri per le attività in campo micologico.

Il controllo su funghi freschi, secchi e conservati deve essere garantito sia nella fase di commercializzazione al dettaglio, che presso le Aziende di trasformazione e/o di somministrazione. I campioni per le eventuali verifiche dovranno essere effettuati per la ricerca dei parametri previsti alla lettera d) della sezione 1, nonché ai tenori di nicotina (tabella H Sezione "allegati").

2.12 Verifica attuazione Ordinanza Ministero della Salute 29 gennaio 2010

Tale attività è mirata alla verifica della detenzione ed uso di additivi e/o miscele di attivi nel comparto della ristorazione, anche relativamente alla corretta informazione al consumatore.

2.13 Additivi Alimentari ed Aromi

Per la vigenza del presente Piano, anche alla luce della DGR 668/2010 (punto 3 dell'allegato "Riconoscimento"), si ritiene utile l'effettuazione di controlli presso le Aziende di produzione o confezionamento di additivi alimentari ed aromi, con l'eventuale realizzazione di un campione ai fini della verifica dei requisiti di purezza. Contestualmente è opportuno verificare i controlli analitici che l'Azienda deve effettuare sia presso il proprio Laboratorio, ove presente, ovvero presso un Laboratorio accreditato, così come disposto dal D.P.R. n. 514 del 19 novembre 1997 e s.m.i.

Nel caso in cui non insistano sul territorio le Aziende di cui sopra, l'eventuale campionamento dovrà essere effettuato presso le Aziende utilizzatrici.

Si ricorda che il Regolamento UE n. 275/2010 della Commissione del 25/03/2010 ha introdotto la nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al Reg. CE 1333/08.

2.14 Allergeni

Nella DGR 522/07 erano state fornite, tra l'altro, indicazioni di massima circa i controlli relativi al D.Lgs. 114/2006. Tale Decreto ha recepito la Direttiva UE 2003/89/CE (che modificava la precedente Direttiva 2000/13/CE) circa l'indicazione degli ingredienti negli alimenti e richiede che i produttori elenchino 12 gruppi di potenziali allergeni se entrano come ingredienti nella composizione di cibi confezionati, incluse le bevande alcoliche, indipendentemente dalla loro quantità.

Gli allergeni includono cereali che contengono glutine, pesce, crostacei, uova, arachidi, soia, latte e derivati compreso il lattosio, noci, sedano, senape, semi di sesamo e solfiti. Questi sono responsabili di oltre il 90% di tutte le reazioni allergiche.

L'art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009, meglio conosciuta come "Comunitaria 2008", pubblicata sulla G.U. del 14 Luglio 2009, ha predisposto un nuovo elenco degli allergeni la cui presenza deve essere segnalata nei prodotti alimentari in base a quanto previsto dalla Direttiva CE 68/2007 della Commissione del 27 Novembre 2007. In pratica la norma ha apportato modifiche all'Allegato 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

La recente Circolare Ministeriale 22/07/2010 n. 5107 (G.U. Serie Generale n. 175 del 29 luglio 2010) ha fornito note esplicative sulla tematica.

Nel biennio 2010/2011 accurata attenzione dovrà essere data alla verifica delle etichette con eventuale campionatura di alimenti generici a rischio (es. alimenti semplici o composti che non segnalano in etichetta la presenza di glutine, soia e lattosio, nocciola, arachide ecc.; vini, aceti, frutta secca confezionata frutta



secca, prodotti sott'aceto e sott'olio, marmellate e confetture, bevande a base di succo di frutta, funghi secchi, uve trattamento post raccolta, farine e fiocchi di patate, insalate trattate nei ristoranti con spray per mantenere un aspetto fresco e altri alimenti che non segnalano in etichetta la presenza di anidride solforosa).

Tali controlli si innestano nelle verifiche di etichettatura dei prodotti alimentari posti alla vendita al consumatore finale di cui al D. Lgs. 109/92 e s.m.i.



Sezione 3

Regolamentazione relativa al Controllo Ufficiale

L'attività di controllo ufficiale prevista dal presente Piano, nell'ambito del Piano Nazionale Integrato dei Controlli (Reg. 882/2004) tiene necessariamente conto delle disposizioni previste nella DGR 522/07 (parte relativa al controllo ufficiale) e delle attività connesse alla DGR 33/07 (rintracciabilità).

3.1 Gestione operativa sistema di allerta alimenti

Le linee guida approvate con l'Intesa Stato-Regioni del 23/11/2008 rep. 204/csr sono state interamente recepite con la **DGR n. 299 del 25/05/2009**, che qui si intende richiamata nella sua interezza e che supera le precedenti disposizioni regionali in materia.

Si richiama l'attenzione su quanto stabilito al punto 6 dell'intesa (competenza ASL) che, per la parte di specifico interesse, si riferisce agli adempimenti da porre in essere a cura dei SIAN territorialmente competenti. Tra le azioni summenzionate, appare fondamentale ribadire, tra l'altro, la necessità di avere contezza della destinazione del prodotto oggetto dell'allerta. Le motivazioni circa la non reperibilità del prodotto devono essere sempre specificate; ove il prodotto non fosse reperito, perché già venduto, bisognerà accertare se si sia trattato di un difetto di comunicazione a monte o una inefficienza a valle. In tutti i casi, si ricorda che il mancato rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 19 e 20 del Reg. CE 178/2002 è sanzionabile ai sensi del D.Lgs. 190/2006.

Altro aspetto fondamentale sul quale si richiama l'attenzione, è relativo ai criteri per la notifica del rischio, nonché la valutazione scientifica per la presenza di un grave rischio sanitario, che devono essere sempre considerati nei sistemi di allerta da attivare.

Le modalità operative del sistema di allerta alimentare, non possono prescindere dal rapido scambio di informazioni, che privilegi le comunicazioni a mezzo posta elettronica e, in alternativa, il fax, nonché dalla completezza e chiarezza della modulistica e della documentazione prevista nell'Intesa Stato-Regioni del 23/11/2008. E' sempre richiesta una esaustiva relazione circa le azioni poste in essere nella gestione del sistema di allerta, in aggiunta alla compilazione ed all'invio di tutti gli allegati.

Ciascun SIAN dovrà essere dotato di un punto di **contatto mail ufficiale** (preferibilmente posta elettronica certificata), **un fax ed un numero di telefono sempre attivi e dedicati, uno scanner, nonché l'indicazione di un referente/responsabile e di un sostituto, comprensiva di numeri di cellulare**, da indicare al Nodo Regionale, per tutte le comunicazioni.

Il Nodo regionale costituito dall'Ufficio Igiene degli Alimenti e delle Bevande, nell'ambito del Settore Area LEA del Dipartimento Regionale Tutela della Salute, con compiti di coordinamento e di quant'altro stabilito al punto 7 dell'Intesa, ha sede in via Buccarelli, 30 - 88100 Catanzaro:

RESPONSABILE NODO REGIONALE SIAN	telefono	cellulare	e- mail	fax
Dario Macchioni	0961 856586	3357942449	d.macchioni@regcal.it	0961856586
Eduardo Malacaria	0961 856503	3357942450	e.malacaria@regcal.it	0961856586

3.2 Specificazioni relative al D.Lgs. 193/2007

Il Decreto Legislativo 6 Novembre 2007 n. 193, ha introdotto profonde modificazioni alla normativa nazionale in tema di sicurezza alimentare. La gradualità delle misure proporzionali alla gravità dell'illecito in relazione all'applicazione dei regolamenti comunitari del "Pacchetto Igiene", unitamente alla abrogazione di una serie di norme preesistenti, e, all'art. 2, la nuova individuazione dell'Autorità Competente (Ministero, Regioni, Aziende Sanitarie) sono le principali novità apportate dal Decreto.

Fermo restando l'ambito penale di applicazione, si intende porre l'attenzione sulla opportunità di uniforme attuazione nel territorio regionale, delle sanzioni amministrative previste ai commi dal 3 all' 8 dell'art. 6 del citato D. Lgs.

Tutte le sanzioni previste sono di natura amministrativa e prevedono, quindi, il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria (il doppio del minimo e il terzo del massimo sono sempre coincidenti) e devono



essere gestite con le procedure previste dalla Legge 689/81 e s.m.i. e con gli accorgimenti esplicitati al successivo punto 3.5 della presente sezione.

Il comma 3 dell'art. 6 (sanzione da euro 1.500 a euro 9.000) include la mancata notifica di effettuazione di attività all'Autorità Competente, l'effettuazione di attività in mancanza di registrazione o, ancora, la fattispecie in cui tale registrazione è sospesa o revocata. Il medesimo comma, invece, prevedendo una differente sanzione (da euro 500 a euro 3.000) per fattispecie quali la mancata comunicazione all'Autorità Competente di un cambiamento significativo dell'attività (Titolarità, Tipologia di attività effettuata, Chiusura), introduce il principio di gradualità della sanzione, esplicitato precedentemente.

I commi dal 4 all' 8 (ad esclusione del comma 7) dell'art. 6, superando quanto previsto dall'abrogato D.Lgs. 155/97, introducono il criterio di diretta sanzionabilità per le procedure, i sistemi ed i requisiti. Pertanto, una procedura o un sistema, incluse le verifiche previste dal Reg. 2073/2005 e s.m.i. e le informazioni sulla catena alimentare, ove non predisposte, predisposte ma non applicate, o ancora predisposte ma applicate scorrettamente, determinano la violazione e l'applicazione della sanzione (da 1000 euro a 6000 euro).

Stesso dicasi per i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Reg. 852/04, che, ove non rispettati, sono direttamente sanzionabili con una gradualità crescente se si tratti di produzione primaria o post-primaria.

Per quanto concerne invece la valutazione delle "inadeguatezze", sia per quanto riguarda uno o più requisiti generali e specifici di igiene, che per una o più procedure/sistemi predisposti ma inadeguati (comma 7 art. 6), è fondamentale la valutazione, in sede di controllo ufficiale, nell'ambito della complessità della struttura, del *layout* produttivo e di quanto, il singolo requisito o la singola procedura, abbia capacità di incidere in modo determinante ed immediato, sulla sicurezza degli alimenti prodotti/commercializzati.

Si considera "inadeguato" un requisito/procedura/sistema tale da non garantire un soddisfacente livello di prevenzione del rischio.

Si riconosce, dunque, all'atto ispettivo una sua soggettività e - ove non siano violati principi tassativi, o gli allegati dei regolamenti (CE) n. 852 e 853/2004 riportino per determinati requisiti la effettiva coerenza solo "*se ritenuto necessario*", "*ove opportuno*", "*se del caso*" - la necessità di procedere sempre alla prescrizione ed alla concessione di un tempo congruo per sanare l'inadeguatezza, prima di applicare la sanzione.

Per la tempistica di prescrizione si dovrà, inoltre, tenere conto della complessità degli interventi prescritti e della valenza sanitaria che essi rivestono per la sicurezza della produzioni/lavorazioni.

Il successivo comma 15 dello stesso articolo 6, infine, conferma l'applicabilità delle previgenti procedure sanzionatorie amministrative previste dalla già citata Legge. 689/81, nonché del D.L.gs 507/99 sulla depenalizzazione dei reati minori ed in particolare dell'art. 8 che prevede la possibilità, per gli organi della P.A. incaricati alla vigilanza, di disporre direttamente la chiusura (fino alla risoluzione delle carenze riscontrate) in via amministrativa degli stabilimenti di produzione o degli esercizi di vendita per mancanza dei requisiti igienico-sanitari.

Per tali funzioni, l'Autorità Competente in ambito locale (cui già la DGR 522/2007 ha assegnato la titolarità dei procedimenti amministrativi concernenti la registrazione ed il riconoscimento delle attività del settore alimentare in attuazione della richiamata normativa europea, nonché dei connessi procedimenti amministrativi rientranti nell'ambito delle attività ispettive, di accertamento, vigilanza e controllo ad esse spettanti sulla base delle specifiche disposizioni normative comunitarie e nazionali in materia) all'emissione del provvedimento, è rappresentata dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Provinciale, che potrà esercitarla direttamente o delegarla, con specifica Deliberazione e regolamento, al Direttore del Dipartimento di Prevenzione.

Tutti gli atti adottati, nell'ambito delle funzioni assegnate dall'art. 54 del Reg. 882/2004/CE in materia di sicurezza alimentare, dovranno sempre essere chiaramente circostanziati, prevedere gli adempimenti cui l'OSA deve ottemperare per ripristinare le conformità, fornire informazioni alla parte circa i diritti di ricorso avverso a tali decisioni e sulla procedura e termini applicabili.

Ciò consente, in coerenza con gli obiettivi perseguiti dalla legislazione comunitaria di controllo di tutta la filiera alimentare, di attuare le prescrizioni ivi previste inerenti la sicurezza alimentare, attraverso un sistema di relazione diretto tra operatore del settore alimentare e Azienda sanitaria competente per territorio, in ossequio ai principi di efficienza, speditezza ed economicità dell'azione amministrativa.

3.3 Attuazione piano d'emergenza alimenti e mangimi alla luce dell'Intesa Stato Regioni del 24/01/2008

Con la già citata **DGR n. 299 del 25/05/2009** (BURC 16/06/2009 n. 11) è stata recepita l'Intesa Stato-Regioni rep. n. 6/csr del 24/01/2008 concernente l'attuazione del Piano di Emergenza per la Sicurezza degli Alimenti e dei Mangimi.



Entro 30 giorni dall'approvazione del presente Piano, le Aziende Sanitarie Provinciali dovranno costituire le Unità di Crisi Locali previste nella citata Intesa, inviarne gli atti formali all'Ufficio Regionale Igiene degli Alimenti e Bevande, nonché comunicare a quest'ultimo, i nominativi dei componenti da inserire nella Unità di Crisi Regionale.

3.4 Specificazioni relative alla gestione delle malattie trasmesse da alimenti (MTA)

Il presente Piano, a regime, intende perseguire l'obiettivo della sorveglianza dei focolai epidemici e dei casi isolati di Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) al fine di mettere a punto opportune strategie di intervento e azioni preventive efficaci e mirate.

Generalmente i dati di notifica di malattie di classe IV, sono spesso distorti sia dalla sottonotifica, che dalla mancata diagnosi eziologica attribuibile ad uno scarso ricorso ad accertamenti di laboratorio in caso di sintomatologia compatibile con tossinfezione alimentare.

Pertanto, unitamente al SIMI regionale, le comunicazioni e le informazioni di tale natura dovranno essere inviate anche all'Ufficio Regionale Igiene degli Alimenti e Bevande. Ciò consentirà la creazione di un database specifico sui focolai e sulle intossicazioni, l'identificazione degli alimenti coinvolti, i luoghi di insorgenza, gli agenti patogeni implicati, le indagini epidemiologiche e le azioni intraprese, consentendo anche di orientare il monitoraggio e la programmazione regionale in modo efficace e perseguire l'obiettivo della riduzione del numero dei casi.

Ciò presuppone: un adeguato coordinamento a livello dei Dipartimenti di Prevenzione Aziendali e la sinergia tra UU.OO. addette al controllo ufficiale e le UU.OO. di Igiene e Sanità Pubblica; una stretta connessione con le strutture sanitarie di ricovero e cura, con i pronto soccorso ospedalieri e con i medici di base; la rapida, dettagliata e regolare attività di informazione alle strutture regionali.

In questo contesto, particolare rilevanza dovrà essere data al botulismo, alle intossicazioni da funghi e da sostanze chimiche.

Una ulteriore linea di indirizzo è relativa alla opportunità di correlare le informazioni del sistema di allerta alimentare, alle MTA, garantendo sempre, nei casi di attivazione del sistema di allerta, adeguate indagini epidemiologiche per verificare eventuali effetti sulla salute pubblica.

Nella sezione 4 "allegati" del presente Piano, viene riportato un protocollo operativo di riferimento utilizzabile nella gestione di tali adempimenti.

3.5 Specificazioni relative alle procedure per i rapporti di sanzioni amministrative

La **DGR 281/2007** ha definito le modalità di inoltro all'Autorità Regionale (quale Autorità Competente) dei rapporti relativi alle sanzioni amministrative per le violazioni in materie di leggi sanitarie.

Si riportano di seguito alcune precisazioni per una azione più efficace di tale attività che è una delle conseguenze del controllo ufficiale sul territorio.

3.5.1 E' sempre preferibile che l'accertamento della violazione avvenga con contestazione immediata alla parte, anche attraverso la redazione del verbale di constatazione.

3.5.2 Nel verbale dovranno essere specificate tutte le informazioni relative al trasgressore, con i dati anagrafici completi del titolare o del L.R. (se trattasi di Società), o del proprietario (se trattasi di automezzo) il luogo e l'esatta ubicazione (compreso numero civico o altro elemento in grado di individuarla univocamente) dell'esercizio o attività ove si è concretizzata la violazione

3.5.3 Il verbale di accertamento dovrà sempre essere redatto in forma chiara e leggibile, specificando in dettaglio ed in modo circostanziato ed esaustivo le fattispecie e le relative norme violate, con l'indicazione delle garanzie di difesa dell'interessato, anche quelle previste dalla DGR 281/07, nonché le corrette modalità di pagamento, l'Autorità Competente e la necessità di far pervenire all'Organo Accertatore prova dell'avvenuto pagamento in misura ridotta.

3.5.4 La notifica dovrà avvenire nelle forme di legge e tassativamente entro un massimo di 90 giorni dalla data di contestazione/accertamento.

3.5.5 Il rapporto dovrà essere inviato, con lettera di trasmissione, esclusivamente dopo i 60 giorni (e preferibilmente entro i 90 giorni successivi alla scadenza del termine per l'oblazione in misura ridotta) dalla avvenuta notifica alla parte, indicando la mancata oblazione in misura ridotta ed allegando in originale il verbale, l'atto di constatazione, la prova dell'avvenuta notifica, eventuali controdeduzioni (laddove siano stati proposti, per il tramite dell'Organo Accertatore, memorie e scritti difensivi) ovvero la comunicazione dell'avvenuto pagamento in misura ridotta.



3.6 attività di AUDIT

Con la **DGR 522/2007** sono state date indicazioni ai SIAN, tra l'altro, circa la classificazione e categorizzazione del rischio delle industrie alimentari ed in merito all'attività di audit sugli OSA.

La DGR 420/2008 ha definito, tra l'altro, tali adempimenti per i Servizi Veterinari.

Il presente Piano, nei punti seguenti, integra le DGR sopracitate, con specifico riferimento alle attività di competenza dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle AA.SS.PP.

Entro i primi mesi del 2011 saranno avviati alla formazione in materia di Audit sugli OSA un congruo numero di operatori SIAN addetti al Controllo Ufficiale; tale formazione andrà ad integrare la precedente del dicembre 2008, che ha coinvolto parte di operatori degli stessi SIAN.

3.6.1 Al fine di uniformare le procedure dei Servizi coinvolti nelle procedure sul controllo ufficiale degli alimenti (Reg. CE 882/04) e ad integrazione di quanto previsto al punto 2.2.9. dell'Allegato A alla DGR n. 420 del 18 giugno 2008, nella sezione 4 "allegati" del presente Piano vengono esplicitate le frequenze di controllo ufficiale dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle AA.SS.PP. della Regione Calabria.

3.6.2 Le check-list utilizzabili per i controlli ufficiali di specifica competenza SIAN sono quelle in allegato alla DGR 420/08 e precisamente l' **allegato D** "check list strutturale e gestionale generale (Reg. 852/2004 CE)" l' **allegato E** "check list per il controllo delle condizioni igieniche preoperative" e l'**allegato I** "check list per la verifica della rintracciabilità".

3.6.3 Le check-list utilizzabili per gli audit di buone prassi igieniche e per gli audit di procedure basate su HACCP, per quanto di specifica competenza SIAN, sono quelle in allegato alla DGR 420/08 e precisamente l' **allegato L**. Con atto separato sarà definito l'Ufficio Regionale di Audit (punto 2.2.3 e punto 2.3.8 della DGR n. 420/08) competente per la specifica Area SIAN. Rimane invariata la metodologia di audit già esplicitata nella DGR 522/07.

3.7 Attività di reporting ARPACal / AA.SS.PP.

Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie ed ARPACal, hanno stipulato un protocollo d'intesa nel quale si definisce il coordinamento delle attività nell'ottica dell'assicurazione dei LEA, l'attività di supporto alle AA.SS.PP. di tipo laboratoristico e tecnico, la tempistica di realizzazione delle attività analitiche sulle matrici previste nei piani regionali, la completa e puntuale attività di reporting.

3.8 Interazioni con altri Servizi, Enti e Strutture con competenze correlate

Con specifici provvedimenti del Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, saranno emanate linee di indirizzo relative alle modalità di interazione e coordinamento con Servizi Veterinari, USMAF, Dipartimenti Regionali Agricoltura, Ambiente, Lavori Pubblici, ARPACAL, ecc. ai fini dell'integrazione delle specifiche competenze.

3.9 Formazione del personale alimentarista

Con il **Decreto Dirigenziale n. 21667 del 01/12/2009** sono state approvate le linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi per il personale alimentarista, in relazione alla DGR n. 98/2007 ed al Regolamento CE 852/2004.

Tale regolamentazione ha attribuito ai SIAN (ed agli SVET) un ruolo chiave nella verifica preventiva sulla realizzazione dei corsi, il cui progetto formativo proposto dall'Organizzatore avente titolo, abbia ottenuto l'approvazione regionale. In questa ottica i Servizi interessati, avranno cura di verificare l'esatta rispondenza dei corsi da avviare a quanto contenuto nella documentazione allegata all'approvazione regionale e, soprattutto, il rispetto delle categorie omogenee di addetti da formare nel singolo corso nonché la presenza di docenti competenti per gli argomenti specifici trattati nel corso.

Ferma restando tale verifica all'atto della comunicazione preventiva – obbligatoria da parte dei soggetti aventi titolo - sui corsi muniti di approvazione regionale, nell'ambito del Controllo Ufficiale, grande attenzione dovrà anche essere dedicata alla verifica circa la reale ed effettiva formazione del personale, alla sua conoscenza dei rischi e dei pericoli specifici della realtà aziendale sottoposta a controllo, nonché della corrispondente documentazione comprovante l'avvenuta formazione.



3.10 Aggiornamento degli operatori addetti al controllo ufficiale

Ferme restando le iniziative di carattere regionale, mirate alla formazione ed all'aggiornamento degli operatori addetti al controllo ufficiale, dovranno comunque essere messe in atto a cura delle singole Aziende Sanitarie Provinciali, attività formative che migliorino ed elevino il livello di preparazione degli operatori SIAN. Tali eventuali attività formative dovranno essere rendicontate annualmente al competente Ufficio Regionale Igiene degli Alimenti e Bevande.

3.11 specificazioni relative al D.Lgs. 194/2008

Come è noto, il Regolamento CE 882/04, all'articolo 26 ha previsto che gli Stati membri, per predisporre il personale e le altre risorse necessarie per i controlli ufficiali, garantiscono che siano resi disponibili adeguati finanziamenti con ogni mezzo ritenuto appropriato, anche mediante imposizione fiscale generale o stabilendo diritti o tasse.

Il Decreto Legislativo 194/2008 ha recepito tale indicazione, fissando le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali. I proventi riscossi dalle AA.SS.PP. ai sensi del citato Decreto, sono vincolati al finanziamento dei costi derivanti dagli adempimenti per le attività di controllo ufficiale sugli alimenti, effettuate dai competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione.

Il Ministero della Salute, con circolare n. 11000 del 17/04/2009 ha fornito, tra l'altro, indicazioni e chiarimenti in merito ai soggetti obbligati al contributo.

La parte strettamente legata alle competenze SIAN è presente nell'allegato 6 al Decreto Legislativo.

Allo stato attuale, la produzione primaria deve ritenersi esclusa dal campo di applicazione del Decreto, come pure la produzione e la commercializzazione al dettaglio.

Per gli stabilimenti di pertinenza dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, sono per il momento soggetti al pagamento delle tariffe, in attesa di un approfondimento in merito alle tipologie di stabilimento che sono soggette al pagamento, i soli stabilimenti prevalentemente identificabili come ingrosso, quelli cioè che superano il 50% del fatturato come vendita all'ingrosso.

Le tariffe indicate nella Sezione 6 del Decreto Legislativo in parola, in quanto forfetarie, non hanno una corrispondenza diretta con il reale costo del servizio prestato presso un determinato stabilimento ricompreso in tale Sezione.

Gli importi indicati nella tabella della Sezione 6, che vanno maggiorati del 20% e 0,5% ai sensi dei commi 1 e 4 dell'art. 11 del Decreto, devono essere versati dall'operatore del settore alimentare, alle AA.SS.PP. competenti per territorio. Tali tariffe devono essere versate relativamente alla specifica attività svolta e nella misura prevista dal Decreto legislativo stesso, in relazione alla classe di entità produttiva presunta per l'anno di riferimento (fascia A, B o C).

La maggiorazione del 20% (prevista dal comma 1 dell'art. 11) deve essere preliminarmente applicata a tutte le tariffe elencate nell'Allegato A del D.Lgs 194/08 (Sezioni da 1 a 6); la suddetta maggiorazione si applica in ragione della mancata copertura del costo del servizio a livello di Paese e di Regioni. La maggiorazione dello 0,5% deve essere applicata su tutte le tariffe riscosse.

Ai fini dell'individuazione delle imprese che ricadono nel campo di applicazione della Sezione 6, con il termine di "attività prevalente ingrosso" si intende l'attività produttiva che commercializza non al dettaglio una percentuale della propria produzione superiore al 50%.

Qualora uno stabilimento svolga più di una attività si applica un'unica tariffa relativa all'attività prevalente.

Al fine dell'individuazione dell'attività prevalente si considerano, in ordine di priorità, il riconoscimento comunitario dell'attività (rispetto alla registrazione).

Nel caso di più attività riconosciute, si prende in considerazione il volume prodotto o commercializzato riferito all'attività che si colloca nella fascia più onerosa. Lo stesso criterio si applica nel caso coesistano più attività registrate.

La fascia produttiva annua si calcola sulla base del volume complessivo prodotto (vendita all'ingrosso ed al dettaglio).

Nel caso di stabilimenti in attività l'entità produttiva è calcolata su base annua dell'anno precedente, mentre, per i nuovi impianti, l'operatore del settore alimentare effettuerà una stima dell'entità produttiva prevista, salvo conguaglio, in positivo o in negativo, al termine del primo anno di attività.

Nel caso di nuova registrazione o nuovo riconoscimento, rilasciati nel corso dell'anno, il valore della tariffa dovrà essere calcolato in dodicesimi.



3.11.1 Ai fini del pagamento delle tariffe di cui alla Sezione 6, nelle definizioni:

- **centri di cottura:** sono compresi tutti i centri di cottura che veicolano/distribuiscono un quantitativo di pasti superiore al 50% della produzione annuale a uno o più terminali di distribuzione di altra ditta/ente/istituzione. La tariffa è dovuta sulla base del quantitativo di materie prime in entrata nel centro cottura.
- **molini industriali, pastifici, panifici e prodotti da forno industriali:** sono compresi tutti gli stabilimenti che producono farine, paste alimentari, pane e prodotti da forno; il termine industriale è stato soppresso nella rettifica pubblicata sulla GU e pertanto in questa voce rientrano le attività a carattere artigianale;
- **pasticcerie industriali:** sono compresi tutti gli stabilimenti che producono prodotti dolciari comprese le caramelle, le gomme da masticare, i confetti ecc.; il termine industriale è stato soppresso nella rettifica pubblicata sulla GU e pertanto in questa voce rientrano le attività a carattere artigianale;
- **conserven vegetali, frutta secca e spezie, vino e bevande alcoliche, caffè, the,** comprendono le strutture adibite alla preparazione e al confezionamento; per il solo deposito si fa riferimento alla categoria "depositi alimentari"
- **alimenti di origine vegetale non considerati altrove:** sono compresi tutti gli stabilimenti di produzione e commercializzazione non specificati nella Sezione 6 (quali ad es. acetaie, zuccherifici, impianti di lavorazione e confezionamento funghi, essiccatoi di cereali per l'alimentazione umana, ecc.)
- **depositi alimentari, depositi alimentari per prodotti in regime di freddo e piattaforme di distribuzione:** sono compresi tutti i depositi alimentari per la commercializzazione all'ingrosso, nei quali sono detenuti prodotti alimentari e prodotti intermedi di lavorazione; sono compresi anche i depositi degli spedizionieri specificamente destinati al deposito di alimenti ed i depositi centralizzati delle grandi catene di distribuzione.

Sono assoggettate alle tariffe di cui alla sezione 6 anche gli stabilimenti che effettuano solo lavorazioni parziali del ciclo produttivo nei settori sopra indicati, commercializzando prodotti destinati a completare il ciclo di produzione in altri stabilimenti.

I cash and carry sono da considerare tra le attività prevalenti all'ingrosso; tali attività sono assoggettate al pagamento delle tariffe previste dalle Sezioni da 2 a 5 (qualora svolgano attività riconosciute ricadenti in queste Sezioni), nonché della eventuale tariffa prevista dalla Sezione 6.

3.11.2 Modalità di versamento

Poiché i soggetti destinatari degli obblighi previsti dall'allegato A, sezione 6, del Decreto Legislativo 194/2008 sono identificati dal Decreto medesimo, limitatamente alla Sezione 6, l'ammontare delle tariffe può essere determinato in autodichiarazione dall'operatore del settore alimentare (tenendo conto delle specifiche contenute nella Sezione medesima) e versato direttamente all'ASP territorialmente competente.

L'ASP avrà cura di individuare lo specifico capitolo d'entrata di dette somme, ai fini della relativa successiva rendicontazione.

Il versamento delle tariffe previste deve essere effettuato dagli operatori del settore alimentare senza una preventiva richiesta da parte della ASP territorialmente competente; tuttavia i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali, dovranno, ove non abbiano già provveduto in merito, dare ampia diffusione ed informativa agli OSA, promuovendo la redazione del modello di autocertificazione presente nella sezione "allegati" al presente Piano, ai fini del calcolo della tariffa dovuta.

A prescindere, dunque, dalla presentazione di una specifica richiesta da parte dell'ASP territorialmente competente, l'OSA trasmette copia della ricevuta del versamento effettuato, al Dipartimento di Prevenzione territorialmente competente, precisando i dati identificativi dell'Impresa, la tipologia di produzione e la fascia produttiva, o allegando il modello di autocertificazione di cui sopra. L'OSA dovrà in ogni caso comunicare anche l'eventuale non appartenenza a nessuna fascia di produzione, con conseguente non applicazione dei diritti previsti.

L'art. 10 comma 4 del D. Lgs. 194/2008 stabilisce che gli importi relativi ai pagamenti di cui alla sezione 6 dell'allegato A, devono essere versati entro il 31 gennaio dell'anno di riferimento; solo in caso di nuova registrazione o di nuovo riconoscimento è previsto il pagamento in dodicesimi. Si deve inoltre ricordare che le tariffe indicate nella sezione 6, in quanto forfetarie, non hanno una corrispondenza diretta con le prestazioni effettuate presso lo stabilimento.

Ne consegue che l'obbligatorietà del pagamento è in capo al titolare dell'impresa al 31 gennaio e che, in caso di subentro durante l'anno, qualora non vengano apportate modifiche strutturali produttive o di attrezzatura



trattandosi di attività già registrata, non deve essere richiesto nuovamente il pagamento da parte del subentrante. Per le stesse motivazioni, non è ammissibile da parte di chi cessa l'attività nel corso dell'anno, la richiesta di rimborso per il periodo in cui non esercita più l'attività.

Si ricorda che il DPR 445/2000 " *Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*" prevede che le amministrazioni sono tenute ad effettuare controlli anche a campione in tutti i casi in cui sorgano fondati dubbi, sulla veridicità delle autodichiarazioni ricevute. Ciascuna ASP dovrà quindi procedere in tal senso.

3.11.3 Riscossione tariffe anni precedenti

Si ritiene che a seguito della emanazione della nota Ministeriale prot. 11000-P del 17.04.09, per gli operatori del settore alimentare, si disponga di sufficienti informazioni ed indicazioni per ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n.194/08; pertanto, ove non fossero già state riscosse, ovvero non si sia già dato avvio alla riscossione coattiva, le tariffe per gli anni 2009 e 2010 dovranno essere versate a cura degli OSA improrogabilmente entro 90 giorni dalla pubblicazione del presente atto.

Si fa presente che le attività cessate nel 2008 non erano soggette a pagamento, in quanto la prima applicazione del D. Lgs. 194/08 va riferita all'anno 2009.

I Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.PP. devono provvedere ad una verifica dell'avvenuto pagamento della tariffa di cui all'Allegato A - sezione 6 da parte degli operatori del settore alimentare, sulla base delle banche dati ufficiali disponibili (anagrafe registrazioni ASP, banche dati dei SIAN, delle Camere di Commercio, dei Comuni, ecc.) e delle autocertificazioni delle Imprese, se disponibili;

3.11.4 Maggiorazioni per mancato pagamento, calcolo tariffa e riscossione coatta

Dovendosi prevedere, sia nel caso di incompleto, che di mancato pagamento delle tariffe di cui al Decreto, una graduazione degli interventi da parte dell'ASP, si dovrà procedere dapprima all'aumento della tariffa del 30%, oltre agli interessi maturati nella misura legale (dopo 60 giorni dalla richiesta di pagamento) e, successivamente all'iscrizione al ruolo al fine della riscossione coattiva del credito.

Pertanto i Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.PP. procederanno alla richiesta di pagamento maggiorato per come sopra, a far data dal primo giorno successivo al termine previsto dal Decreto (31 gennaio 2011 per l'anno 2011) e/o dal presente provvedimento (90 giorni dalla pubblicazione del presente atto per gli anni precedenti non riscossi) per il pagamento della tariffa.

Laddove il competente Servizio Dipartimentale non disponga di elementi per determinare l'importo dovuto, ovvero se l'OSA non sottoscriva l'apposita autocertificazione, dovrà essere presa quale riferimento, la classe di entità produttiva più onerosa prevista dall'Allegato A, sezione 6 (fascia C);

Anche in questo caso e, soprattutto nell'ipotesi in cui gli adempimenti relativi alle tariffe non siano stati ancora adeguatamente resi noti agli OSA, si raccomanda una efficace diffusione delle informazioni, anche mediante coinvolgimento di Enti ed Associazioni di categoria e dei canali di informazione ritenuti più idonei.

3.11.5 Controlli supplementari, integrativi e su richiesta; costo orario del servizio

Sono considerati controlli supplementari quelli effettuati in aggiunta alla normale programmazione di cui al Reg. CE/882/2004 e svolti a seguito di non conformità rilevate nell'attività di controllo ordinario o in fase di vigilanza, e che rendono necessaria la verifica della rimozione delle stesse.

Ricadono in questa fattispecie anche le verifiche effettuate su richiesta di altri Organi di controllo (es. N.A.S.), a seguito di irregolarità accertata.

La tariffazione relativa ai controlli supplementari si applica unicamente alle attività ricomprese nel DLgs 194/08.

Sono controlli resi nell'interesse dell'operatore quelli che sono esplicitamente richiesti dallo stesso, compresi quelli effettuati per il rilascio di certificazioni per l'esportazione, nonché i controlli svolti in applicazione di normative riguardanti Paesi Terzi (*daily inspection*), in aggiunta alla normale programmazione. Tali controlli e le relative certificazioni devono essere pagate secondo quanto previsto dai tariffari regionali.

I costi per le analisi di laboratorio a seguito di campionamenti effettuati in corso di controlli supplementari sono a carico dell'operatore, che provvede direttamente al pagamento al laboratorio di analisi.

Si intende per costo orario il costo orario della prestazione, quindi comprensivo di tutto il personale coinvolto nel controllo, e non il costo orario del singolo operatore che prende parte all'esecuzione del controllo sanitario.

Il costo orario è indicato nell'allegato C, sezione I al decreto legislativo. L'importo è stato fissato in 50,00 euro/ora. Tale importo deve essere applicato uniformemente in tutte le Regioni. Qualora sussista l'esigenza di aggiornare tale importo, la modifica dello stesso deve essere concordata tra le Regioni e lo Stato al fine di garantire l'uniformità del calcolo del costo del servizio sul territorio nazionale.



3.11.6 Rendicontazione Regionale

Relativamente ai dati dell'anno precedente, la rendicontazione alla Regione da parte delle AA.SS.PP. deve essere effettuata entro il mese di febbraio dell'anno successivo. A tale rendicontazione dovrà essere allegata una relazione in cui vengano elencati i dati identificativi acquisiti dalle Imprese, le somme effettivamente percepite, le riscossioni coatte in corso, il numero complessivo delle Imprese interessate nel territorio di competenza.

Con successivi specifici atti saranno fornite indicazioni in merito alla destinazione e alle modalità di versamento delle tariffe riscosse dalle AA.SS.PP.

La Regione dovrà effettuare entro il 31 marzo di ogni anno la rendicontazione al Ministero, secondo quanto prevederà il Decreto Interministeriale di cui all'art. 10 comma 1 del D. Lgs. 194/08.

3.12 RegISTRAZIONI: Dichiarazione di inizio attività (DIA)/Notifica e Segnalazione Certificata di inizio attività (SCIA)

Con Delibera di Giunta Regionale n. 668 del 19/10/2010 è stato recepito l' Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, relativo alle "*Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*"- rep. 59/csr pubblicato sulla G.U. n. 121 del 26/05/2010.

Il contenuto del provvedimento regionale citato, è in linea con quanto espresso nella Legge 30 luglio 2010 n. 122 entrata in vigore il 31 luglio 2010, che ha, tra l'altro, rimodulato l'art. 19 della Legge 241/1990.

Al solo fine di evitare errori di interpretazione per l'utenza e per gli operatori, ritenendo che le Dichiarazioni Di Inizio Attività (notifica) presentate ai fini della Registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 ed alle relative linee guida regionali approvate, equivalgano a quelle previste nella legge 122/2010, si prende atto di quanto stabilito dall'art. 49 comma 4-ter della citata norma, la quale espressamente prevede che *<Le espressioni "segnalazione certificata di inizio di attività" e "Scia" sostituiscono, rispettivamente, quelle di "dichiarazione di inizio di attività" e "Dia" ovunque ricorrano e la disciplina di cui al comma 4-bis sostituisce direttamente quella della dichiarazione di inizio attività recata da ogni direttiva statale e regionale>*.

Ai fini della Registrazione di cui al Reg. 852/2004 e relative linee guida, la S.C.I.A. è equiparabile alla modulistica D.I.A. (notifica) 1, 2 e 3 dell'allegato alla Delibera di Giunta Regionale n. 668 del 19/10/2010.

3.12.1 Tariffa ai fini della registrazione

La Delibera di Giunta Regionale n. 668 del 19/10/2010 ha previsto, in ottemperanza a quanto stabilito all'art. 2 del D. Lgs. 194/2008 e nella circolare n. 11000 del 17/04/2009 del Ministero della Salute, la tariffa ai fini della registrazione pari ad € 50,00, quale costo effettivo del servizio, per come individuato nell'allegato C del D.Lgs. 194/2008.

Come già riportato al punto 3.11 del presente atto, tale importo andrà maggiorato dello 0,5% (art. 11 comma 4 D.Lgs. 194/08) e dovrà confluire sull'apposito capitolo di entrata dell'ASP (per come esposto al punto 3.11.2 del presente atto) divenendo parte della rendicontazione Aziendale.

3.13 Piano Regionale della Prevenzione

Le attività e gli adempimenti previsti nel presente Piano rientrano negli indirizzi contenuti nel Piano Nazionale della Prevenzione 2010-2012, approvato con l'Intesa "Stato-Regioni" n. 63/csr del 29/04/2010 e n. 166/csr del 07/10/2010 e saranno oggetto di specifiche linee progettuali del Piano Regionale della Prevenzione. Tra queste è prevista la valutazione del funzionamento dei Servizi delle ASP, attraverso la progettazione e la realizzazione di audit di sistema, per individuare i livelli raggiunti e le opportunità di miglioramento.



Sezione 4 Allegati e Tabelle

Nella presente sezione si riportano le tabelle relative al numero dei campioni attesi per singolo ambito di intervento di cui alle Sezioni 1 e 2 del Piano e per l'intera vigenza del Piano stesso, le tabelle relative alla frequenza di ispezione in base alla valutazione del rischio degli stabilimenti alimentari e dei locali di vendita/deposito prodotti fitosanitari (per i quali sono definiti altresì i criteri di attribuzione del rischio), la modulistica, le check list e le schede di riepilogo da utilizzare per il reporting.

Tab A : Produzioni regionali numero di campioni annui attesi Decreto Min. San. 23.12.92

Prodotto	A.S.P. CS	A.S.P KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	Totale campioni
Cereali*	4	1	2	1	3	11
Ortaggi**	25	6	12	7	18	68
frutta	44	12	23	13	35	127
vino	4	1	2	1	3	11
Olii oliva	9	2	4	3	6	24

**Tab.B : Produzioni extra
regionali: numero di campioni annui attesi D.M. 23.12.92**

Prodotto	A.S.P. CS	A.S.P KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	Totale campioni
Cereali*	5	1	3	1	4	14
Ortaggi**	9	3	5	3	8	28
Frutta***	9	3	5	3	8	28
vino	4	1	2	1	3	11
Olii ****	4	1	2	1	3	11

* almeno 90% frumento

** include le patate e i legumi freschi e i legumi in granella

*** tra cui banane

**** olii di oliva e di semi



Tab C: numero di campioni anno 2010 attesi Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 ricerca antiparassitari

Prodotto	A.S.P. CS	A.S.P KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	tot
mele	1	1	1	1	1	5
Pere*	1	1	1	1	1	5
lattuga	1	1	1	1	1	5
pomodori	1	1	1	1	1	5
fragole	1	1	1	1	1	5
porri	1	1	1	1	1	5
Cavoli capucci	1	1	1	1	1	5
Segale/avena	1	1	1	1	1	5
pesche**	1	1	1	1	1	5
Alimenti lattanti***	1	1	1	1	1	5
Agricoltura bio***	1	1	1	1	1	5

*solo ricerca amitraz
 ** comprese pesche noci e ibridi simili
 *** dei prodotti elencati
 Nota relativa allo ione bromuro: lo ione bromuro va analizzato obbligatoriamente nella lattuga e nei pomodori nel 2010

Tab C: numero di campioni anno 2011 attesi Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 ricerca antiparassitari

Prodotto	A.S.P. CS	A.S.P KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	tot
Fagioli *	1	1	1	1	1	5
carote,	1	1	1	1	1	5
cetrioli	1	1	1	1	1	5
Arance o mandarini	1	1	1	1	1	5
pere	1	1	1	1	1	5
patate	1	1	1	1	1	5
riso	1	1	1	1	1	5
spinaci **	1	1	1	1	1	5
Alimenti lattanti***	2	2	2	2	2	10
Agricoltura bio***	1	1	1	1	1	5

* freschi o congelati, senza baccello
 ** freschi o congelati
 *** dei prodotti elencati
 Nota relativa allo ione bromuro: lo ione bromuro va analizzato obbligatoriamente nel riso e negli spinaci nel 2011



Tab. D: numero di campioni annui attesi ai fini del controllo ufficiale dei prodotti alimentari per la presenza di organismi geneticamente modificati previsti nel "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2009/2011"

Prodotto	A.S.P. CS	A.S.P. KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	Totale campioni
materie prime e intermedi di produzione	4	1	2	1	3	11
prodotti finiti	4	1	2	1	3	11
Principali matrici di soia, mais e riso da sottoporre al campionamento						
AMIDO						
BEVANDA (ad esclusione del latte prima infanzia) (soya drinks ecc.,)						
BISCOTTI						
BUDINO						
CEREALI						
CIOCCOLATO (cacao, tavolette di cioccolato, uova pasquali, spalmabili al cacao, coperture per dolci, ecc.,)						
CONDIMENTO (brodo, salse, salsa di soia, maionese, margarina, besciamella, conserve salate, ecc.)						
CRACKERS						
CREME DOLCI (dessert soia, creme vaniglia, omogeneizzati frutta, gelati soia)						
CREME SALATE (crema mais e tapioca, patè di soia, omogeneizzati verdura e carne)						
FARINA SEMPLICE E MISTA (di soia, di mais, di riso, di mais e orzo, ecc.)						
FIOCCHI DI CEREALI (di mais, cornflakes, bastoncini di crusca, cheerios, ecc.)						
GERME DI MAIS						
GRANELLA (granturco, granone, mais per pop corn, soia, semi di soia, ecc.)						
INSALATE						
INTEGRATORI DIETETICI (Pasti sostitutivi, barrette vari gusti, barrette energetiche, ai cereali, drink energetici, ecc.)						
LATTE PER LA PRIMA INFANZIA						
MAIS DOLCE (mais precotto sottovuoto o in scatola)						
PASSATI (di verdure, di legumi ecc.)						
PANE (tutti i tipi di pane, fresco e in busta)						
PASTA (tutti i tipi di pasta)						
PREPARATI DI CARNE (wurstel, salsicce, ecc.)						
PREPARATO GASTRONOMICO ALLA SOIA (Tofu, hamburger di soia, ecc.)						
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO (torte, dolci, merendine, crostatine, preparati per dolci, ecc.)						
PRODOTTO SALATO DA FORNO (panetti, grissini, gallette, sfogliatine, friselle, ecc.)						
SNACK SALATI (patatine, palline di mais, snack formaggio, tacos ecc.)						



Tab E: numero di campioni annui attesi Reg. CE 629/2008 ed al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. contaminanti in matrici alimentari

	RICERCA CONTAMINANTE	A.S.P. CS	A.S.P. KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	tot
Metalli Pesanti	Piombo	3	2	1	1	2	9
	Cadmio	2	2	1	=	1	6
Composti inorganici dell'azoto	Nitrati	3	=	1	1	2	7
Micotossine	Aflatossine	3	=	2	1	2	8
	Ocratossina A	2	=	2	1	2	7
	Patulina	1	=	1	=	1	3
	Fumonisine	1	=	1	=	1	3
IPA	Benzo(a)pirene	2	1	1	1	2	7
Totale Campioni		17	5	10	5	13	50

La ricerca va riferita alle matrici alimentari di cui alla lettera d) sezione 1
Per la stessa matrice, ove previsto, è possibile effettuare più ricerche

Tab F: numero di campioni annui attesi prodotti fitosanitari di cui al DPR 23 aprile 2001 n. 290

matrice	A.S.P. CS	A.S.P. KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	Totale campioni
Prodotti fitosanitari	9	2	4	3	7	25

Tab G: numero di campioni annui attesi ricerche microbiologiche Reg. 2073/05 e s.m.i. e DPR 375/95

Matrice	A.S.P. CS	A.S.P. KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	tot
alimenti di origine etnica	16	4	8	5	12	45
Preparazioni gastronomiche nella ristorazione collettiva	69	19	36	22	54	200
Preparazioni gastronomiche ristorazione pubblica	47	13	25	15	38	138
prodotti vegetali della IV e V gamma	16	4	8	5	12	45
prodotti destinati ad una alimentazione particolare *	26	7	14	8	17	72
Totale Campioni	174	47	91	55	133	500

La programmazione deroga i contenuti del DPR 14/07/1995 in relazione al numero di campioni di matrici alimentari, che oggi rappresenta uno degli strumenti (e non l'unico) per conseguire l'obiettivo della sicurezza alimentare.

* cfr. anche lett. i) Sezione 1 del Piano



Tab H: ulteriori campioni annui attesi riferiti alla Sezione 2 del Piano

TIPOLOGIA CONTROLLO	RICERCA CONTAMINANTE	MATERIALE/ MATRICE	A.S.P. CS	A.S.P. KR	A.S.P. CZ	A.S.P. VV	A.S.P. RC	tot
Alimenti prima infanzia	Migrazione ESBO	Omogeneizzati	2	2	2	2	2	20
	Glutine, lattosio, soia, allergeni non dichiarati	Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare	2	2	2	2	2	
Materiali a contatto con gli alimenti	Formaldeide, DEHP, DIDP e DNOP, ammine aromatiche	piatti, bicchieri, posate, ecc.) in materiale plastico Rotoli in plastica per alimenti	12	=	=	=	=	33
	Cessione metalli pesanti (nichel; cadmio, piombo)	Platti e tazze in ceramica	=	=	6	=	=	
	Piombo, Imbiancanti ottici, Rhodamine "B"	Carta e cartoni (contenitori in cartone per pizza, carta o sacchetti per alimenti)	=	=	=	=	9	
	Ricerca metalli pesanti (nichel; caD.M.io, piombo)	Pirofile in vetro	=	3	=	=	=	
	Migrazione globale	Teglie	=	=	=	3	=	
Acque Minerali	Requisiti chimico-fisici e microbiologici ed etichettatura	Confezioni alla vendita/ingrosso	15	4	8	5	12	44
Funghi	Nicotina	Funghi spontanei e conservati	2	2	2	2	2	10
Additivi Alimentari e Aromi	Requisiti di purezza	Coloranti, Edulcoranti, altri additivi ed aromi	1	1	1	1	1	5
Allergeni	Cereali con glutine, frutta a guscio, ecc. sez. III D.Lgs. 109/92	Alimenti in genere	5	2	3	2	4	32
	Anidride solforosa e solfiti	Vino, Aceto, frutta secca ecc.	5	2	3	2	4	
Totale Campioni			44	18	27	19	36	144

Le tipologie di matrici vanno differenziate per gli anni 2010 e 2011



TABELLA I: Pianificazione delle attività di controllo

La frequenza dei controlli ufficiali – SIAN - di cui alla Sezione 2 punto 2.2 del Piano è la seguente:

Raggruppamenti	Tipologie di stabilimenti	FREQUENZE ISPEZIONE		
		RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Ristorazione Collettiva	Mense scolastiche, Centri di Cottura veri e propri, Catering	12 mesi	8 mesi	4 mesi
	Mense ospedaliere, di case di cura e di riposo	18 mesi	12 mesi	8 mesi
	Mense di altre comunità Mense aziendali			
Produttori e confezionatori di sostanze alimentari Impianti di produzione e/o trasformazione (alimenti non O.A.) senza vendita al dettaglio Impianti di confezionamento di alimenti per conto terzi -	Stabilimenti di produzione di acque minerali e di produzioni di bevande analcoliche	18 mesi	12 mesi	6 mesi
	Stabilimenti di produzione di integratori alimentari, prodotti dietetici, prodotti destinati ad una alimentazione particolare	18 mesi	12 mesi	8 mesi
	Stabilimenti di produzione prodotti di "IV Gamma" e prodotti di "V Gamma".	12 mesi	6 mesi	4 mesi
	Molini industriali Panifici industriali Pastifici industriali Produzione di prodotti da forno.	18 mesi	12 mesi	9 mesi
	Pasticcerie industriali compresi i prodotti surgelati.	12 mesi	6 mesi	4 mesi
	Stabilimenti di produzione di prodotti surgelati.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Stabilimenti di produzione e di imbottigliamento di vino e di bevande alcoliche. *	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Stabilimenti produzione e di imbottigliamento di olii alimentari in genere.	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Stabilimenti di produzione di caffè e di thè	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Stabilimenti di produzione e di confezionamento cioccolato	24 mesi	18 mesi	12 mesi
	Stabilimenti di produzione e di confezionamento di additivi e di coloranti alimentari.	18 mesi	12 mesi	6 mesi
	Distribuzione all'ingrosso	Mercati generali ed ortofrutticoli.	18 mesi	12 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie superiore ai 1000 mq		36 mesi	24 mesi	18 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti non refrigerati con superficie inferiore ai 1000 mq		24 mesi	18 mesi	12 mesi
Deposito all'ingrosso di alimenti refrigerati.		18 mesi	12 mesi	8 mesi
Piattaforme di distribuzione.		24 mesi	18 mesi	12 mesi
Depositi materiali per alimenti		24 mesi	18 mesi	12 mesi
Produttori di materiali e apparecchiature destinate al contatto con alimenti	Impianti per la produzione di imballaggi e contenitori per alimenti Impianti per la produzione di attrezzi per la lavorazione di alimenti Impianti per la produzione di macchinari ad uso dell'industria alimentare	36 mesi	24 mesi	18 mesi



TABELLA I: Pianificazione delle attività di controllo (segue)

Raggruppamenti	Tipologie di stabilimenti	FREQUENZE ISPEZIONE		
		RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Distribuzione al dettaglio	Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di alimenti vari Altri esercizi che vendono solo alimenti non di OA Supermercati Ipermercati Vendita su aree pubbliche Esercizi a carattere stagionale *(dopo il primo controllo)	24 mesi	18 mesi	12 mesi
Trasporto	Prodotti deperibili	36 mesi	24 mesi	18 mesi
	Prodotti non deperibili	48 mesi	36 mesi	24 mesi
Ristorazione pubblica	Ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde, self-service (ecc.) Aziende agrituristiche con somministrazione di pasti Bar, tavole fredde, attività di sola somministrazione (ecc.)	18 mesi	12 mesi	9 mesi
	Ristorazioni a carattere temporaneo (fiere, feste popolari, ecc.)	in occasione dell'evento		
Produttori artigianali e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio	Laboratori per la produzione e vendita al consumatore finale nello stesso luogo di produzione di: prodotti a base di latte (gelaterie, yogurterie ecc.); prodotti gastronomici, rosticcerie, friggitorie, pasticcerie (ecc.) . Laboratori autorizzati ex articolo 2 legge 283/62, annessi a spacci agricoli	18 mesi	12 mesi	6 mesi
Produttori primari coltivatori	Produzione destinata al consumo diretto Produzione destinata a successive trasformazioni per uso alimentare umano	Fino al 31.12.2011 vedi Piano		



TABELLA L: Pianificazione delle attività di controllo esercizi di vendita/deposito prodotti fitosanitari e produzione primaria

La frequenza dei controlli ufficiali – SIAN - di cui alla Sezione 2 punti **2.8.5**, **2.8.9** e **2.9** del Piano è la seguente:

ATTIVITA' ***	A.S. P. CS	A.S. P KR	A.S.P CZ	A.S.P VV	A.S.P RC	Totale Controlli attesi al 31.12.11	FREQUENZA DEI CONTROLLI a partire dal 01.01.2012		
							RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Controlli alla vendita/deposito attesi al 31.12.2011 *	97	24	76	10	52	269	18 mesi	12 mesi	9 mesi
Controlli presso utilizzatori/produzione primaria attesi al 31.12.2011**	69	18	36	22	55	200	Pari numero di controlli eventualmente aggiornabile in base all'acquisizione di banche dati		
* 100% attività censite al 2009 presso le AA.SS.PP. ** % di controlli assegnati dal Piano Nazionale Sicurezza in agricoltura *** controlli da effettuarsi congiuntamente tra Servizi IAN e PISAL									



TABELLA M: Schema per la classificazione degli esercizi di deposito/vendita prodotti fitosanitari in base alla valutazione del rischio

CATEGORIA	NUMERO	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE				
CARATTERISTICHE DEI LOCALI	1	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)	RECENTE RISTRUTT. (10)	ABBASTANZA RECENTI (20)	DATATE (30)	
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE dell'esercizio/deposito	OTTIME (0)	BUONE (20)	SUFFICIENTI (40)	INSUFFICIENTI (70)	
							0,0
UBICAZIONE E MERCATO SERVITO	3	UBICAZIONE	AREA DISABITATA (0)	FUORI DAL CENTRO ABITATO (15)	IN PROSSIMITA' DEL CENTRO ABITATO (20)	CENTRO ABITATO (30)	
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	PROVINCIALE (15)	REGIONALE (30)	NAZIONALE/COMUNITARIO/PAESI TERZI (50)	
							0,0
CARATTERISTICHE PRODOTTI	5	TIPOLOGIA DI PRODOTTI FITOSANITARI	COMBURENTI/INFIAMMABILI/PERICOLOSI PER L'AMBIENTE (0)	IRRITANTI/ESPLOSIVI/FACILMENTE INFIAMMABILI/CORROSIVI (10)	MOLTO TOSSICI/TOSSICI/NOCIVI/ESTREMAMENTE INFIAMMABILI (30)	TUTTE LE CATEGORIE DI PRODOTTI (50)	
							0,0
DATI STORICI	6	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCOstrate	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (15)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (40)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (80)	
							0,0



CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL LIVELLO DEL RISCHIO degli esercizi di deposito/vendita prodotti fitosanitari di cui alla Tabella M

Analogamente a quanto effettuato nella valutazione del rischio per gli stabilimenti alimentari (DGR 522/07) per ciascuna categoria, i punteggi assegnati ai singoli criteri sono sommati ed il risultato di categoria così ottenuto, viene successivamente moltiplicato per un fattore X, che identifica il peso della singola categoria rispetto alle altre.

Il risultato finale in base al quale l'esercizio di vendita/deposito di prodotti fitosanitari è posto in una delle tre classi di rischio individuate.

I fattori X assegnati sono riportati nella tabella sottostante.

<i>Numero</i>	<i>Categoria</i>	Fattore X assegnato
1 e 2	Caratteristiche dei locali	0,20
3 e 4	Ubicazione e mercato servito	0,15
5	Caratteristiche dei prodotti	0,30
6	Dati storici	0,35
<i>Totale</i>		<i>1,00</i>

Le categorie più importanti sono state considerate quelle relative ai dati storici ed alla tipologia di prodotti fitosanitari commercializzati/depositati. Un'importanza minore è stata assegnata alle altre.

La somma dei fattori X è pari ad uno; in questo modo, la scala dei punteggi finali andrà da 0 a 80, con il rischio dell'esercizio di vendita/ deposito che cresce all'aumentare del punteggio.

Al termine del processo di valutazione, ogni esercizio di vendita/deposito ottiene un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle 3 categorie di rischio individuate, in modo da orientare l'attività di controllo.

Categorie di rischio individuate:

- inferiore a 30: **rischio basso**;
- compreso tra 30 e 42: **rischio medio**;
- oltre 42: **rischio elevato**.

Le valutazioni della prima e seconda colonna possono corrispondere, in generale, a situazioni a basso rischio



MODALITA' DI CAMPIONAMENTO OGM (sezione 2 punto 2.6.2 del Piano)

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE, recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n 1830/2003. Il campo di applicazione della Raccomandazione include: sementi, alimenti, prodotti agricoli e mangimi.

Prodotti allo stato sfuso o comunque non preconfezionati

Il numero di campioni elementari, che comprendono sia i campioni che concorrono a costituire il campione globale sia quelli da analizzare per la stima dell'incertezza, è definito in base alle dimensioni del lotto come indicato nella tabella 1 formulata sulla base della Raccomandazione 2004/787/CE.

TABELLA 1

Dimensione Lotto(ton)	Dimensione Campione globale (kg)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥ 500	50	100

Ad ogni intervallo di campionamento (campionamento dinamico) o in ciascun punto di campionamento (campionamento statico) occorre prelevare un campione elementare di 1 chilogrammo e suddividerlo in due frazioni di 0,5 chilogrammi, da utilizzare rispettivamente come campione elementare per la produzione del campione globale e come campione elementare di archivio.

Per quanto riguarda le modalità operative del prelievo dei campioni elementari è necessario attenersi a quanto indicato nelle norme ISO 6644 ed ISO 13690. In particolare nel caso di flussi di prodotti in movimento, il periodo fra due prelievi successivi dovrebbe essere definito, secondo la norma ISO 6644, nel modo seguente: tempo totale di scarico/numero totale di campioni elementari. In caso di campionamento statico, i punti di campionamento dovrebbero essere distribuiti uniformemente su tutto il volume del lotto, secondo i principi descritti nella norma ISO13690

Prodotti non allo stato sfuso

Prodotti preconfezionati

La Raccomandazione 2004/787/CE fornisce solo l'indicazione generale che tale tipo di campionamento debba essere effettuato secondo la norma ISO 2859, che nella pratica non risulta di immediata applicabilità.

Pertanto si suggerisce di applicare la Nota tecnica 16 UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti preconfezionati secondo quanto riportato in tabella 2.

TABELLA 2

Numero di unità che costituiscono il lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità , campionate ad intervalli regolari*

*vedi allegato B della Nota tecnica UNI CEN/TS 15568

Campionamento al dettaglio

Il campionamento al dettaglio rappresenta un punto critico in quanto il risultato dell'analisi ottenuto su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni non è generalmente rappresentativo del lotto di appartenenza.

Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione ad esempio magazzini di stoccaggio. L'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata come riportato in tabella 2.

Formazione del campione per l'analisi nel caso di prodotti non sfusi

Secondo quanto previsto sia nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 Art. 6, § 3 lettere e, f che nella Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 la formazione dei campioni di legge per l'analisi prevedono che le confezioni, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato, vengano aperte, riunite e accuratamente mescolate prima di formare dal campione così ottenuto le aliquote per le analisi del controllo ufficiale. Le operazioni di formazione del campione per l'analisi devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione (locali e strumentazioni idonee).



MODELLO DI VERBALE DI PRELIEVO (punto 2.6.2 del Piano)

Sezione 1 – Dati relativi all'ente prelevatore

e LOGO ASP

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI
VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____**

L'anno duemila _____ addi _____ del mese di _____ alle ore _____, i sottoscritti

Sezione 2 – Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta _____

Responsabile _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

si sono presentati presso:

 mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita - intermediario stabilimento di produzione magazzino di materie prime altra sede di prelievo(specificare _____) mezzo di trasporto

sito in _____ via _____ n° _____ CAP _____ città _____

; dopo essersi qualificati e

dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, hanno proceduto al prelievo di un campione di :

*Sezione 3 – Dati relativi al campione***Specie vegetale presente:** soia; mais; riso; altro: specificare _____**Tipo di matrice prelevata:** amido; bevanda; biscotti; budino; cereali; cioccolato; condimento; crackers; creme dolci; creme salate; farina semplice e mista; fiocchi di cereali; germe di mais; granella; insalate; integratori dietetici; latte per la prima infanzia; latte liquido; mais dolce; passati; pane; pasta; preparati di carne; preparato gastronomico alla soia; prodotto dolciario da forno; prodotto salato da forno; snack salati; altro (specificare _____)**Provenienza del prodotto:** nazionale, comunitaria, extracomunitaria**Prelievo avvenuto nel circuito:** convenzionale, biologicoIl campione è stato prelevato da: confezione integra ; confezione non integra; sfuso; altro _____

Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/Lt _____, confezioni n° _____

Ditta produttrice _____

Sede _____ Stabilimento di produzione _____

Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n° _____ punti/sacchi n° _____ campioni elementari del peso/volume di _____ kg/Lt.

Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg/Lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/Lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n° _____ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

Dichiarazioni del proprietario o detentore _____

N° _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n° _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____ in data _____ Conservazione del campione _____

N° _____ copia/e del presente verbale con n° _____ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. _____

La partita/lotto relativa al campione prelevato **viene/** **non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI



Check list conoscitiva utilizzabile nel sopralluogo in locali di commercio, deposito e vendita dei prodotti fitosanitari (Rif. Sezione 2.8.1)

1. ANAGRAFICA DELL'ESERCIZIO DI VENDITA

- deposito di smistamento deposito all'ingrosso
 vendita al minuto con annesso deposito altro _____
(specificare)

Personale dell'Azienda: titolare..... Soci.....dipendenti.....familiari

NOME o RAGIONE SOCIALE: _____

Legale Rappresentante: _____

nato a : _____ il: _____

residente a: _____ via: _____

Carta identità n: _____ - _____ rilasciata dal Sindaco di: _____

SEDE LEGALE

Comune: _____ via: _____

P.IVA/CF _____ tel. _____ fax _____ e.mail _____

UBICAZIONE DEI LOCALI (compilare se diversa dalla Sede Legale)

Comune _____ via _____

tel. _____ fax _____ e.mail _____

RESPONSABILE DEI LOCALI (compilare se diverso dal Legale Rappresentante)

Sig. _____

nato a _____ il _____

residente a _____ via _____

2. ABILITAZIONI ED AUTORIZZAZIONE SANITARIE

RESPONSABILE DI VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ via _____

abilitazione del _____ rilasciata da _____

ALTRO PERSONALE ABILITATO ALLA VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

Sig. _____ abilitazione del _____ rilasciata da _____

Sig. _____ abilitazione del _____ rilasciata da _____

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: rilasciata il _____ da _____

- dichiarazione annuale di vendite
è conservata copia della documentazione si no
- prodotti fitosanitari MOLTO TOSSICI – TOSSICI – NOCIVI
registro/schedario vidimato si no

3. PRODOTTI FITOSANITARI E SOSTANZE CHIMICHE COMMERCIALIZZATE

- | | | |
|--|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> MOLTO TOSSICI | <input type="checkbox"/> IRRITANTI | <input type="checkbox"/> COMBURENTI |
| <input type="checkbox"/> TOSSICI | <input type="checkbox"/> ESPLOSIVI | <input type="checkbox"/> FACILMENTE INFIAMMABILI |
| <input type="checkbox"/> NOCIVI | <input type="checkbox"/> INFIAMMABILI | <input type="checkbox"/> PERICOLOSI PER L'AMBIENTE |
| <input type="checkbox"/> ESTREMAMENTE INFIAMMABILI | <input type="checkbox"/> CORROSIVI | <input type="checkbox"/> PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI |
| <input type="checkbox"/> MANIPOLARE CON PRUDENZA | <input type="checkbox"/> GAS TOSSICI | |
| <input type="checkbox"/> NON CLASSIFICATI | | |
| <input type="checkbox"/> PRODOTTI PER PIANTE ORNAMENTALI | | |



4. LOCALE DI DEPOSITO

locale separato e chiuso a chiave si no mediante _____
(preparati T+/T/Xn-N) * cartelli segnalatori di pericolo si no
separazione dal resto della merce si no mediante _____
(preparati Xi/nc-N)* cartelli segnalatori di pericolo si no
imballaggi prodotti integri si no sollevati dal pavimento si no
ventilazione – aerazione si no naturale forzata
pavimenti resistenti ai prodotti chimici si no
sistema di contenimento si no soglia bacino vasca a tenuta
pareti - tinteggiatura idrorepellente si no fino ad altezza di m. _____
***T+ = molto tossico T= tossico Xn= nocivo Xi= irritante nc= non classificato N= pericoloso per l'ambiente**

5. LOCALE DI VENDITA (se diverso dal deposito)

separazione dal resto della merce si no mediante _____
chiuso a chiave si no cartelli segnalatori di pericolo si no
ventilazione - aerazione si no naturale forzata
imballaggi prodotti integri si no sollevati dal pavimento si no
pavimenti resistenti ai prodotti chimici si no

6. ALTRE CARATTERISTICHE DEI LOCALI

certificato di agibilità si no
certificato prevenzione incendi si no voce/i _____ scadenza _____ esente
compartimentazione REI si no mediante _____
estintori n° _____ tipo: carrellato portatile altro revisionati si no
registro estintori si no data registro _____
mezzi bonifica piccole emergenze si no segatura o simile si no
aspirapolvere ad acqua si no
vie ed uscite di emergenza si no n° idoneo rispetto alla necessità si no
impianto elettrico si no certificato di conformità si no
verifiche periodiche si no
impianto termico si no certificato di conformità si no
verifiche periodiche si no
cassetta di primo soccorso si no numeri telefonici di emergenza si no
dispositivi Protezione Individuale si no armadietto si no tuta si no
guanti si no maschera si no casco si no
calzature si no doccia emergenza si no
vaschetta lavaocchi si no kit lavaocchi si no servizi igienici si no
prodotti scaduti/revocati corretto stoccaggio si no
smaltimento corretto si no
comunicazione alla Provincia in data __/__/__ estremi Ditta _____
data __/__/__ fattura n° _____
scheda di sicurezza la Ditta detiene le SDS dei prodotti in deposito si no
consegna agli utilizzatori professionali si no
registrazione delle consegne si no



7. TRASPORTO IN A.D.R. (Accordo internazionale per il trasporto di merci pericolose su strada)

- n° automezzi _____ n° targa _____ n° telaio _____
- n° targa _____ n° telaio _____
- n° targa _____ n° telaio _____
- n° autisti ___ patentino n° _____ rilascio ___/___/___ rinnovo ___/___/___ M.C. di _____
- patentino n° _____ rilascio ___/___/___ rinnovo ___/___/___ M.C. di _____
- patentino n° _____ rilascio ___/___/___ rinnovo ___/___/___ M.C. di _____
- consulente si no istruzioni scritte si no
- equipaggiamento ceppi n° _____ si no dimensioni adeguate si no
- segnali avvertimento
- autoportanti si no n° _____ tipo _____
- vestito fluorescente si no
- lampada tascabile si no n° _____
- dispositivo di protezione
- per vie respiratorie si no n° _____ tipo _____
- estintori portatili
- massa < 3,5 t. si no n° _____ tipo _____
- massa > 7,5 t. si no n° _____ tipo _____

8. INFORMAZIONI PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Vedasi Tabella M



Check list conoscitiva da utilizzare nel sopralluogo sull'impiego dei prodotti fitosanitari
(Rif. Sezione 2.8.1)

1. ANAGRAFICA AZIENDALE ED ABILITAZIONI

- azienda agricola con colture in campo azienda agricola con colture in serra
 azienda con attività extraagricola altro _____
(specificare)

Personale dell'Azienda: titolare..... Soci.....dipendenti.....familiari

NOME o RAGIONE SOCIALE: _____

Legale Rappresentante: _____

nato a : _____ il: _____

residente a: _____ via: _____

Carta identità n: _____ rilasciata da Sindaco di: _____

SEDE LEGALE

Comune: _____ via: _____

P.IVA/CF _____ tel. _____ fax _____ e.mail _____

RESPONSABILE DI SEDE (compilare se diverso dal Legale Rappresentante)

Sig. _____

nato a _____ il _____

residente a _____ via _____

AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI FITOSANITARI

(Personale operante in azienda in possesso del patentino molto tossici/ tossici/ nocivi)

Sig. _____ n° patentino _____ data rilascio __/__/__ data rinnovo __/__/__

Sig. _____ n° patentino _____ data rilascio __/__/__ data rinnovo __/__/__

Sig. _____ n° patentino _____ data rilascio __/__/__ data rinnovo __/__/__

VERIFICA PRESSO IL CENTRO AZIENDALE

I PRODOTTI UTILIZZATI SONO CLASSIFICATI:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> MOLTO TOSSICI | <input type="checkbox"/> IRRITANTI |
| <input type="checkbox"/> TOSSICI | <input type="checkbox"/> ESPLOSIVI |
| <input type="checkbox"/> NOCIVI | <input type="checkbox"/> INFIAMMABILI |
| <input type="checkbox"/> MANIPOLARE CON PRUDENZA/N.C. | <input type="checkbox"/> COMBURENTI |
| <input type="checkbox"/> PERICOLOSI PER L'AMBIENTE | <input type="checkbox"/> ALTRO |

2. DISPOSITIVI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- tuta** in gomma in tyvek
 in goretex in cotone
- cappello** con copricapo senza copricapo
 impermeabile

- calzature** stivali in gomma scarpe da lavoro
- guanti** impermeabili non impermeabili
- protezione del viso** occhiali protettivi maschera antipolvere carta

- semimaschera con filtro maschera facciale con filtro
- casco con elettroventola

altro _____

(specificare)

marchiatura CE dei DPI _____

(indicare i marchiati)

correttamente conservati si no sottoposti a corretta manutenzione si no



3. MEZZI UTILIZZATI

trattore cabinato si no con filtro si no

il filtro viene mantenuto periodicamente si no

irroratrice a lancia irroratrice spalleggiata atomizzatore

aeroconvezione carica elettrostatica pneumatica

barre irroratrici impolveratrici (soffietti) impianti per serra

altro _____

(specificare)

presenza di: serbatoio supplementare per la pulizia di tutti i componenti si no

dispositivo per il lavaggio automatico dei contenitori di PFS si no

serbatoio con riserva idrica per le necessità dell'operatore si no

manutenzione periodica pulizia degli attrezzi e dei macchinari si no

periodica manutenzione degli attrezzi e dei macchinari si no

taratura annuale presso centro specializzato si no

revisione atomizzatore o altra attrezzatura si no

4. LOCALI DI DEPOSITO

locale separato e chiuso a chiave si no mediante _____

cartelli segnalatori di pericolo si no

imballaggi prodotti sollevati dal pavimento si no

ventilazione – aerazione si no naturale forzata

pavimenti resistenti ai prodotti chimici si no

sistema di contenimento si no soglia bacino vasca a tenuta

pareti tinteggiatura idrorepellente si no fino a m. _____

5. GESTIONE DEI DEPOSITI

cassetta di primo soccorso si no servizi igienici si no

mezzi bonifica piccole emergenze si no segatura o simile aspirapolvere

scheda di sicurezza: la Ditta detiene le SDS dei prodotti utilizzati si no

barattoli vuoti si no corretto stoccaggio si no

smaltimento corretto si no

estremi Ditta o Centro autorizzato: _____

6. REGISTRO DEI TRATTAMENTI

possesso dati trattamenti si no

conservazione documentazione acquisto prodotti fitosanitari si no

7. VERIFICA SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

a) durante il trattamento

descrizione modalità preparazione miscela _____

prodotti utilizzati e classificazione _____

coltura trattata _____ ettari _____ pieno campo protetta

adeguata segnalazione del trattamento si no adeguata si no

precauzioni per il contenimento della deriva si no descrizione _____

utilizzo DPI si no tuta cappello calzature guanti protezione del viso

descrizione dei mezzi utilizzati _____

b) dopo il trattamento

coltura trattata _____ ettari _____ pieno campo protetta

segnalazione di avvenuto trattamento si no adeguata si no

tempo di rientro rispettato si no utilizzo DPI si no

tempo di carenza rispettato si no



PROTOCOLLO OPERATIVO DI RIFERIMENTO DA UTILIZZARE NELLA GESTIONE DEI CASI DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (Sezione 3 punto 3.4 del Piano)

Le MTA sono patologie definite come "due o più casi di malattia correlati al consumo di un alimento comune".

Nei casi di botulismo, intossicazione da funghi, da tossine marine e sostanze chimiche, anche un solo caso deve essere considerato episodio.

Le MTA sono caratterizzate da un elevato tasso di morbilità, dalla presenza di epidemie con caratteristico andamento a picco e dall'evoluzione più preoccupante in soggetti anziani, bambini e soggetti immunodepressi.

Esse rivestono un ruolo importante in Sanità Pubblica in quanto prevenibili con adeguati interventi a livello della preparazione, manipolazione, trasformazione, confezionamento, vendita e somministrazione dei prodotti alimentari.

Grande attenzione deve essere posta dunque ai sistemi di sorveglianza delle tossinfezioni alimentari come indicatore dello stato di benessere sociale e per il raggiungimento degli obiettivi di prevenzione, che necessitano di interventi tempestivi, integrati e coordinati.

LA INSORGENZA IMPROVVISA DI CASI DI PATOLOGIA CONNESSI AL CONSUMO DI ALIMENTI COSTITUISCE UNA EMERGENZA ALLA QUALE I SIAN E GLI ALTRI SERVIZI PREPOSTI DEVONO FORNIRE UNA RISPOSTA ESTREMAMENTE RAPIDA E COORDINATA IN MODO DA LIMITARE AL MASSIMO L'INSORGENZA DI NUOVI CASI E TUTELARE GLI ESPOSTI ALLO STESSO AGENTE EZIOLOGICO.

I termini "intossicazione alimentare" e "tossinfezione alimentare", che vengono usati nella letteratura medica talora con significati leggermente differenti, in questo caso sono stati usati nella interpretazione più estensiva possibile, in modo da fornire una visione globale delle malattie trasmesse dagli alimenti e soprattutto uno strumento di risposta unico, valido, con gli opportuni aggiustamenti, per situazioni diverse.

Pertanto questo profilo di assistenza utilizza le seguenti definizioni:

- **Intossicazioni alimentari:** malattie acute contratte attraverso il consumo di alimenti contaminati da agenti chimici esogeni (es. metanolo, pesticidi, metalli pesanti, ecc.) oppure (avvelenamenti) contenenti sostanze presenti in natura (es. funghi, mitili, ecc.).
- **Tossinfezioni alimentari:** malattie dovute al consumo di alimenti contaminati da agenti biologici, la cui presenza negli alimenti stessi costituisce il presupposto affinché sorga la tipica sintomatologia.

Sono state incluse nel loro ambito:

- **Infezioni:** la sintomatologia è provocata dall'ingestione di microrganismi vivi e vitali, che si moltiplicano all'interno dell'organismo (es. Salmonelle)
- **Tossinfezioni a sfondo tossico:** la sintomatologia è provocata da una tossina preformata dal microrganismo nell'alimento, prima che questo venga ingerito (es. Clostridium botulinum)
- **Infestazioni:** la sintomatologia è provocata dall'ingestione di parassiti pluricellulari (es. Trichinella spiralis).

Le intossicazioni da funghi che puntualmente ogni anno registrano numerosi casi, rivestono, nell'ambito delle intossicazioni alimentari, un rilevante interesse epidemiologico; sia a livello nazionale che regionale e costituiscono una problematica tutt'altro che irrilevante per le conseguenze talora mortali o di grave danno di organi (rene o fegato).

Elementi che devono rappresentare un punto di forza nella gestione dei casi sono:

- adeguata conoscenza da parte degli operatori dei Servizi, dei flussi informativi nelle situazioni di sospetto caso;
- adeguata informazione circa i Servizi ed i soggetti da contattare in caso di emergenze
- rapidità di intervento da parte di più Servizi in maniera coordinata dal Dipartimento di Prevenzione
- scambi continuativi ed in tempi utili di informazioni tra i vari Servizi durante gli episodi
- indagini epidemiologiche efficaci
- raccolta e tenuta dati ed attività di reporting al fine di fornire indirizzi per la pianificazione e lo sviluppo di programmi di prevenzione nel campo della sicurezza alimentare.

Statisticamente la maggior parte delle MTA non coinvolgono molte persone; frequentemente sono episodi limitati nello spazio e nel tempo; tutti i casi devono comunque essere affrontati e gestiti in tempi rapidi anche al fine di evidenziare situazioni non ancora chiaramente definite ma potenzialmente importanti sotto il profilo sanitario.

Le notifiche vengono inviate (dai Medici di Base o dalle Direzioni sanitarie degli ospedali) generalmente via fax ai competenti Servizi di Igiene e Sanità Pubblica dislocati a livello territoriale.



Appare utile che i Responsabili dei Servizi che ricevono la notifica, informino il Direttore del Dipartimento di Prevenzione e, per quanto di competenza, il Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione. Infatti, la gestione di primo livello delle operazioni di controllo delle MTA, dovrà essere coordinata con le specifiche peculiarità del Responsabile del Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale Area B.

Tali informazioni dovranno essere condivise in tempi utili per le indagini tra tutti i Servizi eventualmente coinvolti.

PROCEDURE OPERATIVE CONSIGLIATE

1. INDAGINE EPIDEMIOLOGICA IN SEGUITO A DENUNCIA MALATTIA INFETTIVA DI ORIGINE ALIMENTARE

Successivamente alla notifica, nei casi in cui la malattia infettiva sia (o possa) essere di origine alimentare, dovrà essere immediatamente contattato il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (ed Ispettorato Micologico) e/o, il Servizio Veterinario Area B e/o l'Ufficio di Medicina Scolastica per problematiche di evidente rispettiva competenza.

Di norma il Servizio cui spetta la ricezione della notifica, conduce la prima indagine epidemiologica, allo scopo di validare la diagnosi, di confermare l'esistenza di "focolaio epidemico", di definire la dimensione dell'evento epidemico, le modalità di trasmissione della malattia e di formulare un'ipotesi eziologica.

In particolare sarà necessario:

- o raccogliere le informazioni e le opinioni sull'alimento sospettato, quale causa o veicolo della tossinfezione ed in quale occasione è stato consumato;
 - o scegliere come caso indice il primo caso notificato ovvero uno dei primi casi tra quelli segnalati,
 - o contattare il laboratorio o i laboratori (anche privati) ove eventualmente si trovano già i campioni biologici, per acquisire l'esito delle analisi cliniche in modo da poter effettuare ed orientare successivi accertamenti;
 - o intervistare chi ha preparato il pasto o ne ha avuto la responsabilità gestionale per ottenere la lista degli alimenti, la provenienza degli stessi e ogni altra utile informazione;
 - o accertarsi dell'eventuale disponibilità del pasto "scatola nera" ed acquisire l'elenco delle persone che hanno preparato il pasto;
 - o acquisire la lista completa dei partecipanti al pasto "incriminato".
- ##### **2. ISPEZIONE NELLE SEDI IMPLICATE NELL'EPISODIO, NEI LUOGHI DI PRODUZIONE, NEI LUOGHI DI CONSUMO**

L'intervento presso le sedi implicate nella produzione, preparazione, vendita e/o somministrazione degli alimenti sospetti dovrà essere tempestivo e dovrà mirare alla individuazione dei fattori di rischio (strutturali, comportamentali, trattamento e conservazione degli alimenti) che possano essere correlati direttamente o indirettamente alla contaminazione alimentare.

In caso di coinvolgimento di più Servizi, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dovrà organizzare interventi congiunti, allo scopo di usufruire al meglio delle differenti professionalità sanitarie e di anticipare ogni intervento utile (ispezioni, sequestri, campionamenti, tamponi ambientali, altri provvedimenti sanitari, amministrativi, giudiziari ecc.).

3. PRELIEVO DI CAMPIONI BIOLOGICI

Il prelievo di campioni biologici è effettuato, in via prioritaria, da personale del SIAN.

Si dovranno richiedere esami colturali e/o sierologici per gli esposti, per i contatti, e per i preparatori dei pasti e disporre eventuali misure restrittive temporanee del personale addetto alla preparazione e alla manipolazione.

Sarebbe opportuno che tutti gli accertamenti venissero eseguiti presso lo stesso Laboratorio in maniera da confermare la correlazione tra il dato relativo al campione biologico e quello relativo alla matrice alimentare ed ambientale.

4. ESECUZIONE DI TAMPONI AMBIENTALI

Tamponi ambientali: potranno essere effettuati tamponi ambientali sulle superfici e/o nei punti a rischio individuati.

5. PRELIEVO DI CAMPIONI DI ALIMENTI

In relazione all'indagine epidemiologica ed ai sospetti clinici evidenziati il personale sanitario procederà, se del caso, al campionamento degli avanzi del pasto sospettato e/o della "scatola nera".

Ove non fossero più disponibili si suggerisce di campionare gli alimenti preparati con gli stessi ingredienti e con modalità analoghe a quelle utilizzate per i pasti sospettati.

In ogni caso tali prelievi dovranno essere eseguiti in forma ufficiale, con eventuale sequestro cautelativo del prodotto ove ritenuto opportuno.



Qualora l'analisi dei prodotti evidenzi la possibilità di una contaminazione a monte del luogo esaminato, e cioè delle materie prime e dei semilavorati, sarà necessario espletare ulteriori controlli anche mediante l'eventuale coinvolgimento di altre ASP attivando, qualora ne ricorrano le condizioni, il Sistema di Allerta secondo le modalità previste dal protocollo regionale.

In linea generale, fatte salve situazioni di urgenza, i Servizi che effettuano il sopralluogo procederanno al campionamento delle matrici alimentari secondo i criteri di seguito indicati:

sopralluogo, prelievo di campioni di alimenti (se disponibili), eventuali accertamenti sul personale; verifica del piano di autocontrollo ovvero analisi delle modalità di preparazione degli alimenti.

6. CASI DI AVVELENAMENTO DA FUNGHI

Su materiale fresco o essiccato deve essere effettuato tempestivamente un esame macroscopico, Tuttavia, la tipologia del materiale che spesso ha a disposizione il Micologo condiziona la diagnosi micologica, in quanto risulta complessa l'identificazione della specie che ha causato l'intossicazione nel caso di materiale conservato (funghi conservati sott'olio, sotto aceto, essiccati, congelati), residui di pasto, scarti di pulitura, di vomito, aspirato gastrico o feci; tale identificazione richiede una notevole esperienza del Micologo con conoscenze anche delle tecniche microscopiche nel riconoscimento dei funghi.

7. PREDISPOSIZIONE/RACCOMANDAZIONE DI INTERVENTI CORRETTIVI E ATTIVAZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO

Sulla base delle risultanze (anche preliminari) dell'indagine epidemiologica, dell'ipotesi eziologia e dei risultati delle verifiche effettuate, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, il Servizio Veterinario, l'Ufficio di Medicina Scolastica ed il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ognuno per quanto di propria competenza, valuteranno l'opportunità di impartire indicazioni urgenti inerenti circa:

- o il divieto temporaneo di preparare e lavorare gli alimenti per i quali si siano evidenziati rischi potenziali;
- o misure restrittive temporanee nei confronti del personale addetto alla preparazione e alla manipolazione degli alimenti;
- o la revisione delle procedure potenzialmente a rischio;
- o l'igiene personale ed ambientale ai nuclei familiari ed ai responsabili delle comunità in cui si sono verificati i casi;
- o richiesta di provvedimenti per violazioni di carattere igienico sanitario e ambientale;
- o adozione di provvedimenti sanzionatori (chiusura locali, sequestri, Comunicazioni all'A.G., sanzioni amministrative).

Degli eventuali provvedimenti presi dovranno essere informati anche gli altri servizi eventualmente coinvolti nel caso.

8. COMUNICAZIONE DEI RISULTATI DELL'INDAGINE CON RELAZIONE FINALE

Al termine dell'episodio verificatosi dovrà essere redatta, dai Responsabili dei Servizi coinvolti (Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Veterinario Area B, Medicina Scolastica, Igiene e Sanità Pubblica negli ambiti interessati), la relazione finale.

Questa dovrà essere inviata al Direttore del Dipartimento di Prevenzione per la successiva trasmissione, anche a firma congiunta, al Direttore Sanitario, al Settore Area LEA del Dipartimento Tutela della Salute della Regione Calabria, ai Sindaci e ad altre Autorità interessate.

Tale comunicazione dovrà essere effettuata, di regola, entro 30 giorni dalla prima segnalazione della MTA.

Elementi di sviluppo della relazione finale possono essere:

- o introduzione (circostanze iniziali e situazione ambientale);
- o metodi (epidemiologici e di laboratorio; definizione di caso, ricerca dei casi, fonti dei casi);
- o procedure operative adottate e Servizi coinvolti
- o risultati (dati illustrati mediante tabelle e grafici, loro analisi ed eventuali conclusioni statistiche);
- o discussione (interpretazione dei risultati, descrizione delle misure di controllo, dell'impatto legale ed economico dell'epidemia, raccomandazioni per la sorveglianza e prevenzioni future).

Dal reporting dovranno emergere e costituire base di dati :

1. individuazione agente eziologico
2. alimento interessato
3. correlazione tra consumo di alimento e tossinfezione
4. luoghi di insorgenza (ristorazione collettiva, pubblica, abitazione privata)



SCHEMA del modello di autocertificazione ai fini del pagamento delle tariffe D.Lgs. 194/08
(Sezione 3 punto 3.11.2 del Piano)

- RACCOMANDATA A.R.
 CONSEGNA A MANO DIRETTAMENTE ALL'ASP

All'A.S.P. di _____

(barrare la voce relativa alla modalità di trasmissione scelta)

Oggetto: **Decreto Legislativo 194/2008, allegato A, sezione 6. Autocertificazione ai fini del versamento dei contributi previsti. Contribuzione anno 20|_|_|**

Il sottoscritto

nato a _____ prov. |_|_|

il |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

in qualità di legale rappresentante/titolare della Ditta

Ragione sociale

codice fiscale |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| partita I.V.A. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Con sede legale e/o amministrativa sita in

Indirizzo

C.A.P. – Località _____ prov. |_|_|

Telefono |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Fax |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

e-mail

e sede produttiva sita in (indicare solo se diversa dalla sede legale e/o amministrativa)

Indirizzo

C.A.P. – Località _____ prov. |_|_|

Telefono |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Fax |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| e-mail

consapevole delle sanzioni previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci, nonché della sanzione della decadenza dai benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base a una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace, secondo quanto stabilito dall'articolo 5, comma 2 della Legge Regionale 1/2007,

DICHIARA

di non essere soggetto all'applicazione del decreto Legislativo 194/2008

oppure

CERTIFICA

di svolgere le attività all'ingrosso barrate tra quelle elencate di seguito, relativamente alle quali ha fatturato i quantitativi barrati, nell'anno antecedente a quello a cui si riferisce il contributo dovuto:

STABILIMENTI DI PRODUZIONE	QUANTITATIVO ANNUO FATTURATO			
	unità di misura	Fascia A	Fascia B	Fascia C
<input type="checkbox"/> additivi e coloranti alimentari	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 100	<input type="checkbox"/> da 101 a 500	<input type="checkbox"/> oltre 500
<input type="checkbox"/> alimenti vegetali non contemplati in altre voci	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 10.000	<input type="checkbox"/> oltre 10.000
<input type="checkbox"/> bevande alcoliche e vino	hl/anno	<input type="checkbox"/> fino a 5.000	<input type="checkbox"/> da 5.001 a 50.000	<input type="checkbox"/> oltre 50.000
<input type="checkbox"/> bevande analcoliche e acque minerali	hl/anno	<input type="checkbox"/> fino a 10.000	<input type="checkbox"/> da 10.001 a 100.000	<input type="checkbox"/> oltre 100.000
<input type="checkbox"/> caffè e the	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000
<input type="checkbox"/> centri di cottura (*materie prime)	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 10 *	<input type="checkbox"/> da 11 a 100*	<input type="checkbox"/> oltre 100*
<input type="checkbox"/> cioccolato e prodotti a base di latte ottenuti da materia prima trasformata	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000



<input type="checkbox"/> conserve vegetali, frutta secca e spezie	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000
<input type="checkbox"/> gelatina e collagene	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 100	<input type="checkbox"/> da 101 a 500	<input type="checkbox"/> oltre 500
<input type="checkbox"/> integratori alimentari e prodotti dietetici	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 100	<input type="checkbox"/> da 101 a 500	<input type="checkbox"/> oltre 500
<input type="checkbox"/> molini, pasticci, panifici, prodotti da forno	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1.000	<input type="checkbox"/> oltre 1.000
<input type="checkbox"/> pasticcerie	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 100	<input type="checkbox"/> da 101 a 500	<input type="checkbox"/> oltre 500
<input type="checkbox"/> prodotti di IV gamma e di V gamma	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1.000	<input type="checkbox"/> oltre 1.000
<input type="checkbox"/> produzione di surgelati	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000
<input type="checkbox"/> produzione ed imbottigliamento oli	hl/anno	<input type="checkbox"/> fino a 1.000	<input type="checkbox"/> da 1001 a 10.000	<input type="checkbox"/> oltre 10.000
<input type="checkbox"/> stabilimenti di lavorazione del risone e del riso	ton/ anno			solo fascia c
IMPIANTI DI VENDITA ALL'INGROSSO	QUANTITATIVO ANNUO FATTURATO			
(nessuna produzione)	unità di misura	Fascia A	Fascia B	Fascia C
<input type="checkbox"/> depositi alimentari	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000
<input type="checkbox"/> depositi alimentari per prodotti in regime di freddo e piattaforme di distribuzione	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000
<input type="checkbox"/> operatori del settore alimentare operanti in mercati generali e del settore ortofrutticoli freschi	ton/anno	<input type="checkbox"/> fino a 500	<input type="checkbox"/> da 501 a 1000	<input type="checkbox"/> oltre 1000
DICHIARA				
in base alle attività ed ai quantitativi contrassegnati, conscio delle maggiorazioni previste in caso di ritardato od omesso pagamento, di impegnarsi a versare all'ASL in indirizzo entro il 31 gennaio dell'anno in corso ¹ l'importo barrato a fianco (vedi "istruzioni sotto)	Fascia A	Fascia B	Fascia C	
	<input type="checkbox"/> € 400	<input type="checkbox"/> € 800	<input type="checkbox"/> € 1.500	

Località _____

data del timbro postale _____

In fede

(firma e timbro)

ISTRUZIONI PER UNA CORRETTA COMPILAZIONE E UNA ESATTA CONTRIBUZIONE

1. Compilare in ogni sua parte la sezione relativa ai dati anagrafici
2. Barrare le voci nella sezione "ATTIVITÀ DI PRODUZIONE" e/o "IMPIANTI DI VENDITA ALL'INGROSSO" relative ad una o più attività svolte
3. Barrare relativamente a ciascuna attività svolta la voce relativa ai quantitativi fatturati nell'anno precedente a quello cui si riferisce il contributo
4. Determinare l'importo da versare come segue:
 - a) Se i quantitativi contrassegnati, relativi alle attività svolte, sono tutti nella colonna "Fascia A" e nessun contrassegno è stato posto nelle "Fascia B" e "Fascia C", l'importo da versare ammonta a € 400
 - b) Se i quantitativi contrassegnati, relativi alle attività svolte, sono nelle colonne "Fascia A" e "Fascia B" ma nessun contrassegno è stato posto nella "Fascia C", l'importo da versare ammonta a € 800
 - c) Se anche uno solo dei quantitativi contrassegnati, relativi alle attività svolte, è nella colonna "Fascia C", l'importo da versare ammonta a € 1.500
5. Procedere al versamento dell'importo dovuto sul c/c specifico individuato dall'Azienda Sanitaria Provinciale
6. Trasmettere all'ASP la presente autodichiarazione unitamente all'attestato di pagamento

RISCOSSIONE COATTA E MAGGIORAZIONI PREVISTE IN CASO DI OMESSO O INCOMPLETO PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO DOVUTO

L'articolo 10, comma 5, decreto legislativo 194/2008 prevede che in caso di omesso o incompleto pagamento dei contributi dovuti si applicano le procedure di riscossione coatta; trascorsi sessanta giorni dalla richiesta di pagamento il contributo dovuto è maggiorato del 30 per cento, oltre agli interessi legali e di mora (cfr. Sezione 3.11 del Piano)

¹ Per l'anno 2009 e 2010 il versamento (ove non già assolto) dovrà essere effettuato entro 90 gg dalla pubblicazione del presente Piano.



Modulistica di riferimento per Ispettorato Micologico

(Fac-simile per Ispettorato Micologico 1 - riscontro visita micologica) cfr. Sezione 2 punto 2.11

**LOGO AZIENDA SANITARIA
ISPETTORATO MICOLOGICO**

RISCONTRO DI VISITA MICOLOGICA

In data alle ore..... il/la sig.re/ra
domiciliato/a in..... via n°
ha sottoposto al giudizio di commestibilità Kgdi funghi spontanei freschi raccolti in data
..... in località
habitat.

DOPO VISITA MICOLOGICA sono stati riconsegnati all'utente Kgdi funghi giudicati commestibili appartenenti alle seguenti specie:

.....
.....

avvertendo che:

- A) I funghi commestibili riconsegnati vanno mantenuti in contenitori rigidi e aerati, in luogo fresco;
- B) Il loro consumo che deve avvenire nel più breve tempo possibile, va preceduto da una accurata pulizia, da ripetuti lavaggi ed adeguata cottura, quest'ultima per almeno trenta minuti;
- C) Per le specie :

Armillaria mellea

è necessario effettuare , prima dell'indispensabile cottura, anche le seguenti operazioni:

asportazione del gambo;

asportazione della cuticola del cappello;

bollitura con acqua in pentola senza coperchio per almeno 15 minuti dall'inizio ebollizione, cui dovrà seguire lo scolamento dei funghi. L'acqua di bollitura non deve essere riutilizzata in nessun caso.

Il rimanente / tutto il quantitativo è stato confiscato e distrutto perché costituito:

da specie tossiche non mortali _____

da specie non commestibili _____

da specie alterate o invase da parassiti _____

da funghi contenenti le seguenti specie mortali _____

da specie mortali _____

L'utente, al quale viene consegnato copia del presente riscontro , previa sottoscrizione, dichiara che i funghi sottoposti alla visita :

costituiscono l'intero quantitativo raccolto o comunque in suo possesso;

non costituiscono l'intero quantitativo raccolto o comunque in suo possesso;

è avvertito della necessità di sottoporre a visita anche il rimanente quantitativo posseduto, in caso contrario il Micologo declina ogni responsabilità derivante dal consumo dei funghi;

le specie fungine commestibili che sono state riconsegnate saranno esclusivamente destinate al consumo diretto e non alla commercializzazione.

L'utente

Il Micologo



(Fac-simile per Ispettorato Micologico 2 – certificazione sanitaria sintetica)

**LOGO AZIENDA SANITARIA
ISPETTORATO MICOLOGICO**

Certificazione sanitaria Registro n° _____ Data _____

Specie di appartenenza _____ Nome italiano _____

Riscontro visita micologica n° _____ del _____

Scadenza certificazione * _____
_____ Kg

Peso netto

Avvertenze al consumatore/ Prescrizioni per il consumo

- *Conservare i funghi in luogo fresco, pulirli e lavarli accuratamente prima dell'utilizzo;*
- E' vietato aggiungere altri funghi alla confezione certificata, anche se della stessa specie.
La responsabilità dell'Ispettore Micologo certificatore termina all'atto della consegna dei funghi certificati. ...
.....

* La validità della certificazione sanitaria è da riferirsi all'identificazione delle specie fungine ed alle condizioni igieniche macroscopiche valutate all'atto della visita

IL MICOLOGO

N° ISCR. REG. REG. / REG. NAZ.



(Fac-simile per Ispettorato Micologico 3 – riscontro di visita certificazione sanitaria)

**LOGO AZIENDA SANITARIA
ISPETTORATO MICOLOGICO**

Reg. _____

**RISCONTRO DI VISITA PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE SANITARIA DI FUNGHI
EPIGEI SPONTANEI FRESCHI DESTINATI ALLA VENDITA ALLO STATO SFUSO**

In data alle ore la ditta ha sottoposto a visita, per il rilascio della prescritta certificazione sanitaria, i sottoelencati quantitativi di funghi epigei spontanei freschi, destinati alla vendita allo stato sfuso:

N° COLLI	PESO Kg	PROVENIENZA

Dopo la visita effettuata dal micologo, sui colli dei funghi giudicati idonei al consumo, sono stati applicate le certificazioni sanitarie così identificabili:

SPECIE	N° COLLI	CERTIFICAZIONE	
		Dal n°	Al n°

Durante le operazioni di controllo sono stati confiscati, per successiva distruzione Kg di funghi perché costituiti :

- da specie tossiche non mortali _____
- da specie non commestibili _____
- da specie alterate o invase da parassiti _____
- da funghi contenenti le seguenti specie mortali _____
- da specie mortali _____

Copia del presente riscontro, previa lettura e sottoscrizione, viene rilasciata al sig.....

Firma della parte

Il Micologo



(Fac-simile per Ispettorato Micologico 4 - verbale di esame morfobotanico)

**LOGO AZIENDA SANITARIA
ISPETTORATO MICOLOGICO**

VERBALE DI ESAME MORFOLOGICO E ORGANOLETTICO DI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI SOTTO
VINCOLO SANITARIO n° ____/____

In data _____ alle ore _____ presso _____ in _____

Via _____ N° _____, alla presenza di _____

E' stata sottoposta a giudizio di commestibilità una partita di Kg. _____ di funghi di
provenienza _____ dichiarati appartenenti alla specie

_____ contenuti in N° _____ colli ognuno da Kg: _____ circa. La partita è conservata a bordo
dell'automezzo tipo _____ targato _____ proveniente dalla dogana
di _____ sigillato mediante _____ recanti la scritta _____.

**Dopo aver tolto i sigilli, su un campione rappresentativo della partita, è stato effettuato un
esame morfobotanico ed organolettico con il seguente esito:**

- i funghi esaminati appartengono alle seguenti specie commestibili:

Sono in apparenti buone condizioni di conservazione.

Il presente giudizio ha valore esclusivamente ai fini dello svincolo doganale e non sostituisce la certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati alla vendita di cui all'art. 15 della Legge 23 agosto 1993, n° 352, così come sostituito dall'art. 3 del DPR 14 luglio 1995, n° 376.

- I funghi esaminati:
 - appartengono a / contengono specie tossiche non mortali _____
 - appartengono a / contengono specie non commestibili _____
 - sono alterati / invasi da parassiti _____

Sulle partite:

- Non si è proceduto al campionamento per le analisi
- Si è proceduto con atto a parte al campionamento per le analisi _____
- Si è proceduto ad apporre i sigilli _____

IL MICOLOGO



(Fac-simile per Ispettorato Micologico 5 – esempio di comunicazione all'USMAF)

LOGO ASP/SIAN

Protocollo n. _____

Spett.le

Ministero della Sanità

Ufficio di Sanità Aerea/Marittima

OGGETTO: Funghi epigei sotto vincolo sanitario. Rif. _____

Con riferimento all'oggetto, si comunica che i funghi epigei costituenti la partita della ditta.....posta sotto vincolo sanitario dall'Ufficio in indirizzo presso , con provvedimento , a seguito di esame morfobotanico ed organolettico da parte di micologi dello scrivente Servizio,

O sulla base della delega ricevuta sono stati liberalizzati in quanto risultati appartenere a specie commestibili, in buone condizioni di conservazione ed esenti da parassiti.

O vengono giudicati non idonei alla commercializzazione in quanto:

- appartenenti/contenenti specie tossiche non mortali;
- appartenenti/contenenti specie non commestibili;
- alterati/invasi da parassiti;
-

Si allega:

- copia verbale di esame morfobotanico e organolettico;
- copia verbale di prelevamento;
- copia certificato di analisi.

O vengono risigillati in _____ in attesa di

Distinti saluti.

IL MICOLOGO

**Il Responsabile del
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione**



(Fac-simile per Ispettorato Micologico 5 verbale di riscontro riguardante intervento effettuato in relazione a caso di sospetta intossicazione da funghi)

**LOGO AZIENDA SANITARIA
ISPETTORATO MICOLOGICO**

Il giorno del mese di dell'anno ore
Il / i sottoscritt _
si è / sono presentat_ presso
.....
in seguito ad intervento richiesto / segnalazione inoltrata da parte d _
.....
Intossicato Sig. età
residente a via tel.

informazioni relative al caso clinico fornite dal/dai medici
.....
.....

SCHEDA MICOLOGICA

I FUNGHI SONO STATI :

- ❖ raccolti in proprio
- ❖ donati da
- ❖ acquistati presso
- ❖ consumati presso
- ❖ consumati anche da altre persone

ELENCO:

.....
.....
.....
.....
.....

STATO FISICO DEI FUNGHI:

_ freschi _ congelati / surgelati _ secchi _ altro

Modalità di preparazione

.....
.....

Trattamenti effettuati

_ pulizia

_ eliminazione gambi

_ asportazione cuticola

_ prebollitura (tempo dedicato

_ cottura in (tempo dedicato

_ cottura alla piastra / su graticola

_ fritti impanati

_ consumati crudi

· Quantità consumata (dichiarata):

· Ora (e giorno) in cui sono stati consumati i funghi

· Nel corso del pasto sono state consumate bevande alcoliche:

_ **NO**

_ **SI**

· Altri alimenti consumati durante il pasto:

.....



Specie di funghi che il paziente dichiara aver consumato (nome anche dialettale):

.....

.....

Descrizione dei funghi da parte del paziente :

.....

Materiale disponibile _ sporofori crudi _ interi _ parti

_ funghi cotti

_ altro

Identificazione della/e specie coinvolta/e in seguito all'esame micologico:

.....

.....

.....

Esame microscopico:

.....

_ Impossibilità a determinare la/e specie coinvolta/e

Motivazioni:

.....

.....

.....

Osservazioni:

.....

.....

.....

.....

.....

Ulteriori indagini da effettuare:

❖ *ispezionare gli esercizi di vendita interessati (ingrosso, minuto, ristoranti), qualora i funghi presumibilmente coinvolti provengano dal circuito commerciale;*

❖ *effettuare un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica*

❖

Firma de_ micolog_



(fac-simile per ispettorato micologico 7: domanda esame per idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei)

al Servizio Igiene Alimenti:

ASP.....

(indirizzo) (fax)

Il/la sottoscritto/a Cod. fisc.

Nato/a a il

residente a via tel

.....

RICHIESTE l'idoneità per la vendita delle seguenti specie fungine: (barrare le voci che interessano)

Boletus sez. *edules* *Albatrellus pes caprae*

Leccinum sp. *Grifola frondosa*

Cantharellus sp. *Amanita caesarea*

Hydnum repandum *Macrolepiota procera*

Armillaria mellea *Lactarius* sez. *dapetes*

(altro: indicare)

.....

La vendita avverrà presso

.....

.....

Si allega l'attestazione del versamento pari a Euro.....

Dati per il versamento tramite (bollettino postale) (bonifico bancario):

..... li,

firma

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96, questo Servizio si impegna a non diffondere i dati personali a soggetti indeterminati ed a utilizzarli esclusivamente per dare corso alla richiesta dell'interessato o per ottemperare a specifici obblighi di legge.



MODULISTICA DA UTILIZZARE PER IL RIEPILOGO DEI DATI ED IL REPORTING



SCHEDA N. 3

TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

Contaminanti in alimenti (NITRATI, MICOTOSSINE METALLI PESANTI ECC.)

Fase di campionamento	Identificazione del prodotto alimentare campionato*	Numero di campioni	TIPO DI RICERCA**	TENORI RICONTRATI	Misure adottate
Vendita al dettaglio					
Produzione					
Importazione/Ingrosso					
Altro (indicare)					

*; ** cfr. Sezione 1 lett. d)

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N. 4

TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 1 lett. e); Sez. 2 punto 2.8

dati sul controllo delle rivendite/depositi prodotti fitosanitari

	NUMERO TOTALE
RIVENDITE ISPEZIONATE	
ISPEZIONI (*)	
INFRAZIONI	

TIPOLOGIA INFRAZIONE

	NUMERO INFRAZIONI
RIVENDITE NON AUTORIZZATE	
ADDETTI ALLA VENDITA NON ABILITATI	
PRODOTTI FITOSANITARI NON AUTORIZZATI	
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO INAPPROPRIATE	
MANCANZA REGISTRI DI CARICO E SCARICO	
ALTRO (Specificare le non conformità)	

(*) Il numero totale comprende anche le ispezioni effettuate più volte presso la stessa rivendita

Comparazione con i risultati degli anni precedenti:

dati sul controllo delle etichette prodotti fitosanitari

	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI
IMBALLAGGI (decreto legislativo 14 marzo 2003 n. 65, art. 8, 9 e 10; decreto legislativo del 17 marzo 1995 n 194 art 15.1)		
ETICHETTE (decreto legislativo 14 marzo 2003 n..65 , art 9 e 10; decreto legislativo del 17 marzo 1995 n 194 art. 15 e 16)		
SCHEDA DI SICUREZZA		

Comparazione con i risultati degli anni precedenti:

dati sul controllo dei formulati

	NUMERO TOTALE
CAMPIONI ANALIZZATI	
INFRAZIONI	
TIPOLOGIA INFRAZIONI	



	NUMERO CONTROLLI	NUMERO INFRAZIONI
SOSTANZA ATTIVA DETERMINATA		
QUANTITA' SOSTANZA ATTIVA		
QUANTITA' DI ALTRI COMPONENTI (coformulanti, impurezze)		
PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE		
ALTRO (specificare)		

Nel caso di infrazioni rilevate, allegare sintetica relazione.

Qualora si riscontrino specifici problemi che possono avere implicazioni per altri Stati Membri, allegare informazioni più dettagliate.

Comparazione con i risultati degli anni precedenti:

dati sul controllo presso gli utilizzatori di prodotti fitosanitari

	NUMERO TOTALE
AZIENDE ISPEZIONATE	
ISPEZIONI	
INFRAZIONI	
<i>TIPOLOGIA INFRAZIONI</i>	
	NUMERO INFRAZIONI
MANCANZA DI AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO DI P.F	
MANCANZA REGISTRO DEI TRATTAMENTI	
USO PRODOTTO NON AUTORIZZATO	
PRODOTTO UTILIZZATO PER USO NON CONSENTITO	
MANCANZA DI RISPETTO DEL TEMPO DI RIENTRO	
MANCANZA DI RISPETTO DEGLI INTERVALLI DI SICUREZZA	
MANCATA APPLICAZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA PER PREVENIRE I RISCHI DI CHI USA IL PRODOTTO (Dispositivi non a norma, modalita d'uso non corrette dei DPI, o non utilizzo dei DPI, altro)	
INAPPROPRIATE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	
MANCATA TRACCIABILITA'	
ALTRO specificare	

Comparazione con i risultati degli anni precedenti:

Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani di controllo (ARPA.Cal)

IL DIRIGENTE SIAN – IL DIRIGENTE SPISAL



SCHEDA N. 5
TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 1 lett. f)

trasmissione dati prelievo (controlli esterni) acque potabili

Punto di prelievo*	Numero di campioni eseguiti	Determinazioni favorevoli	Determinazioni sfavorevoli	Provvedimenti**

* numero punti di prelievo identificati per frazione, Comune, Provincia;
numero punti di prelievo caratterizzati per captazione (sorgente-pozzo/rete-distribuzione)

** indicare la data di invio della comunicazione del Provvedimento all'Ufficio Regionale SIAN

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N. 6

TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 1 lett. g)

acrilammide in alimenti ricchi di carboidrati e cotti ad alte temperature

Categoria Prodotti	Sotto categoria	Numero campioni analizzati	Luogo di prelievo	Campioni con tenore di AA > LOQ (n°)	Tenore di AA riscontrato $\mu\text{g}/\text{Kg}$	Metodo analisi utilizzato	Altre informazioni
Patate fritte a bastoncino (<i>French fries</i>) pronte per il consumo							
Patatine							
Patate fritte a bastoncino (<i>French fries</i>)/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica							
Pane morbido							
Pane croccante, Biscotti, crackers e simili							
Caffè e succedanei del caffè							
Alimenti a base di cereali e non per lattanti e bambini							
Altri prodotti a base di patate, prodotti a base di cereali, prodotti a base di caffè, prodotti a base di cioccolato e alimenti per lattanti diversi da quelli indicati nelle categorie precedenti							

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N. 7

TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 1 lett. h), i), j), k) e Sezione 2.14

altri dati campioni alimenti

TIPOLOGIA DI PRODOTTO CAMPIONATO	LUOGO PRELEVAMENTO*	TIPO DI RICERCA**	CONFORMITA'***	VALORI NON CONFORMI****	METODO DI ANALISI UTILIZZATO	PROVVEDIMENTI/ COMUNICAZIONI

* esercizio di vendita, somm.ne, ristorazione pubblica, ristorazione collettiva, deposito, ecc.

** indicare la ricerca specifica microbiologica, chimica, irradiazione, ecc. e la Sezione del Piano a cui si riferisce

*** si/no

**** indicare i valori dei parametri di non conformità

NB integrare eventualmente con relazione per le non conformità

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N. 8
TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 2 punto 2.4

dati di rilevamento relativi alla vigilanza sugli integratori alimentari

Tipologia di vendita *	Tipologia dei prodotti **	Numero delle etichette controllate	Numero di prodotti contenenti piante non ammesse	Pianta riscontrata non ammessa	Dati del prodotto che la contiene (nome e azienda)

* specificare se erboristeria, palestra, farmacia, ecc.

** considerare le forme di commercializzazione a composizione erboristica quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri confezionate e liquidi

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N. 9
TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 2 punto 2.5 e 2.13

dati di rilevamento relativi alla vigilanza su additivi, aromi, materiali a contatto

	Numero di campioni prelevati nelle categorie			Analisi			Non conformità
	Solo additivi	intermedi	Prodotto finale	Additivi analizzati per purezza	additivi non- autorizzati	Uso non autorizzato	Tipologia della non conformità rilevata (impurezza, limiti superiori alla norma, additivi non autorizzati, ecc.)
ITALIA							
STATI MEMBRI							
IMPORTAZIONE PAESI TERZI							

Panoramica del numero di stabilimenti, ispezioni e analisi di laboratorio nel 2010 e 2011 per i materiali già a contatto con gli alimenti (si prega di fornire i dati separatamente per ogni anno)

Tipologia di stabilimento ispezionato per effettuare campioni o controllo	N° controlli eseguiti	N° campioni analizzati	N° non conformità campioni
INGROSSO/DEPOSITI			
ESERCIZI DI VENDITA			
PRODUTTORI			

Panoramica del numero di stabilimenti, ispezioni e analisi di laboratorio nel 2010 e 2011 per i materiali non ancora a contatto con gli alimenti (si prega di fornire i dati separatamente per ogni anno)

Tipologia di stabilimento ispezionato per effettuare campioni o controllo	N° controlli eseguiti	N° campioni analizzati (indicare il metodo di analisi utilizzato)		N° non conformità campioni	
		Test chimico	Test organolettico	Test chimico	Test organolettico
FORNITORI MATERIE PRIME					
PRODUTTORI					
DISTRIBUTORI					
IMPORTATORI					



ADDITIVI

2010 e 2011	Fornitori e confezionatori				Rivenditori	
	Produzione	Distribuzione	Imballaggio	Altro	Ingrosso	Settore alberghiero, della ristorazione e del catering
N° stabilimenti						
N° stabilimenti ispezionati						
N° ispezioni						
N° stabilimenti con infrazioni						
TIPOLOGIA DI INFRAZIONI						
HACCP						
Igiene Generale						
Composizione						
Contaminazione microbiologica						
Altre contaminazioni						
Etichettatura e presentazione						
Altro						

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N.10

TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

cfr. Sezione 2 punto 2.10

etichettatura e designazioni commerciali delle acque minerali (per le Acque riconosciute a livello regionale)

Denominazione dell'Acqua Minerale	Designazione Commerciale	Autorizzazione all'utilizzazione (n°, data, Ente che ha rilasciato)	Società titolare, sede, ubicazione	DATI RELATIVI ALLA PRODUZIONE			
				LITRI IMBOTT. ANNUALE	PEZZI IMBOTT. ANNUALE VETRO	PEZZI IMBOTT. ANNUALE PLASTICA	CAPACITÀ DI IMBOTT. ESPRESSA IN L/S

Denominazione dell'Acqua Minerale	TIPOLOGIA DI INFRAZIONI				n° Controlli		n° non conformità
	HACCP	Igiene Generale	Parametri chimici/microbiologici	etichettatura	Ispezioni	Campioni	

IL DIRIGENTE SIAN



SCHEDA N.11
 TRASMISSIONE DATI PIANO SICUREZZA ALIMENTARE SIAN 2010/2011 ANNO.....

DATI SU INTOSSICAZIONI (AVVELENAMENTI) DA FUNGHI

DATA	N° INTOSSICATI	SEGNALATO DA	COMUNE	LUOGO IN CUI SONO STATI CONSUMATI I FUNGHI	SPECIE FUNGINA IDENTIFICATA	MATERIALE ESAMINATO		
						SECCO/ COTTO/ CONSERVATO	FRESCO	RESIDUI

NB integrare con relazione

IL DIRIGENTE SIAN



Sezione 5

programmazione regionale per il PNI/MANCP 2011/2014

In applicazione di quanto previsto dagli art. 41/43 del regolamento 882/04, la Regione fornisce (quale integrazione del piano nazionale PNI/MANCP) la propria organizzazione e struttura, facendo riferimento ai compiti, alle modalità operative, ai livelli di responsabilità e di controllo ed in relazione alla valutazione del rischio individuato.

Nelle premesse esplicitate nel Piano, sono stati individuati gli obiettivi che il Piano SIAN 2010/2011 mira a conseguire quali **Obiettivi strategici regionali generali**; essi si innestano nel quadro generale sotto riportato.

❖ Obiettivo generale

Nella società attuale la qualità e la sicurezza degli alimenti possono essere ottenuti soltanto attraverso un approccio completo ed integrato che consenta di valutare tutti i passaggi della filiera produttiva e distributiva. Questo obiettivo coinvolge necessariamente gli operatori economici e le loro associazioni di settore, le istituzioni pubbliche con le figure professionali del sistema sanitario, che contribuiscono, ognuno con diversi ruoli e livelli di responsabilità, a determinare l'affidabilità degli alimenti consumati.

La salubrità degli alimenti dal "campo alla tavola" e, conseguentemente, l'abbattimento dei casi di tossinfezioni alimentari e la prevenzione dei danni derivanti dal consumo di alimenti non genuini, devono essere garantiti, appunto, attraverso un nuovo e moderno approccio culturale di tutti gli attori coinvolti nella filiera alimentare, ben individuati nel "Libro Bianco" della sicurezza alimentare della Commissione europea.

Le emergenze alimentari registrate negli ultimi anni nell'area dei Paesi più evoluti hanno drammaticamente evidenziato la necessità di un'azione incisiva in tale ambito, facendo assumere alle tematiche relative alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, una valenza sociale e politica molto rilevante.

Accanto all'obiettivo della "sicurezza alimentare" è fondamentale perseguire, come fattore protettivo per la salute, anche la promozione di stili di vita sani, la sorveglianza epidemiologica di corrette abitudini alimentari ed una adeguata sorveglianza nutrizionale, capaci di incidere sulla riduzione del sovrappeso, soprattutto nell'età pediatrica e, conseguentemente, prevenire i rischi di patologie correlate.

❖ Situazione

I recenti provvedimenti legislativi conseguenti al recepimento di regolamenti comunitari, hanno introdotto importanti innovazioni culturali, tecnico-scientifiche e procedurali, che comportano la necessità di adeguamenti organizzativi ed operativi. Con l'applicazione dei Regolamenti comunitari, relativi al c.d. "pacchetto igiene", si è reso necessario procedere ad una revisione dell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La nuova normativa modifica profondamente l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendo gli strumenti a disposizione dell'Autorità Competente ed assegnando alle attività di campionamento ed analisi un nuovo e diverso significato.

Con l'approvazione dei provvedimenti già esplicitati in sede di prefazione al Piano, la Regione Calabria si è avviata ad applicare di fatto i nuovi regolamenti europei. Queste norme, prevedendo dei cambiamenti sostanziali sia per quanto riguarda le procedure tecnico-amministrative (DIA e registrazione), che per le metodiche di controllo (rintracciabilità e nuovo HACCP), necessitano di un confronto tra gli operatori della Sanità, che coinvolga altresì gli altri Enti interessati, per la definizione delle procedure standard operative.

L'informatizzazione a livello Aziendale, anche in questo caso è fondamentale; un sistema attivo in Regione, in tutte le realtà operative, potrà utilmente interfacciarsi con sistemi che a livello nazionale stanno per nascere o integrarsi con quelli già attivi (portale imprese, portali CC.I.AA., database Ministeriali, ecc.)

La definizione del programma e la frequenza dei controlli ai sensi del DPR 14/07/95 è stata rivisitata nella logica della valutazione e categorizzazione del rischio e verrà ulteriormente ridefinita tenendo conto anche dell'analisi dei dati relativi all'attività di vigilanza degli anni precedenti, dei risultati pregressi, dell'autocontrollo delle imprese e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali non conformità.

In tal senso le attività di controllo ufficiale devono indirizzarsi verso l'implementazione di azioni di controllo, verifica, audit, ispezione, alla luce dei Reg. CE 178/02, 882/04 e 852/04 e delle disposizioni regionali, con particolare riferimento alle procedure HACCP e alle Buone Prassi Igieniche.



Un raccordo più pressante tra tutte le Strutture interessate al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ed in particolare tra SIAN, ARPACAL, altri Dipartimenti Regionali interessati, con il Dipartimento Tutela della Salute, si rende necessario ai fini dell'adeguamento alle nuove esigenze di tutela dei consumatori lungo l'intera filiera produttiva "dal campo alla tavola", unitamente all'attività puntuale di reporting, privilegiando il sistema informatico.

Il contesto generale implica infine che siano garantiti:

- formazione delle risorse umane;
- campagne informative di educazione sanitaria ai cittadini, sia in tema di sicurezza ed igiene degli alimenti, che per l'igiene della nutrizione e la promozione di corrette abitudini alimentari, in sinergia con i rappresentanti dei consumatori;
- adeguamento alle norme ed alle indicazioni organizzativo – procedurali per il raggiungimento di standard di qualità nel sistema dei controlli;
- approccio sinergico tra tutte le componenti del sistema dei controlli e con gli operatori del settore alimentare per perseguire lo scopo della tutela del consumatore-utente

❖ Il Piano Regionale della Prevenzione 2010/2012

Il Piano Regionale della Prevenzione 2010/2012, in fase di elaborazione, prevede nell'area SIAN alcune linee progettuali di intervento attraverso le quali si intende perseguire alcuni obiettivi di salute, con azioni efficaci che abbattano le criticità oggi esistenti.

Linee di intervento generali	Obiettivo generale di salute	Linee Progettuali	Azioni
2.8 Prevenzione delle malattie determinate da alimenti, ivi compresa l'acqua destinata al consumo umano	Controllo e contenimento delle infezioni o intossicazioni chimico-fisiche determinate da alimenti	2.8.1 linee guida sul controllo della qualità dell'acqua destinata al consumo umano	Migliorare la qualità delle acque destinate al consumo umano attraverso effettuazione dei controlli improntati alla verifica dell'attuazione del controllo interno da parte dei gestori dei servizi idrici e la promozione ed integrazione dei soggetti istituzionali coinvolti
		2.8.2. sicurezza alimentare e autocontrollo	Effettuazione di interventi di controllo che rispondano ai criteri previsti dalla normativa per gli organi del controllo ufficiale. Effettuazione di controlli improntati alla verifica dello stato di applicazione dei principi di autocontrollo e di responsabilità degli OSA
		2.8.3. Miglioramento dei piani regionali di controllo e di campionamento degli alimenti e di acqua destinata al consumo umano	Revisione delle procedure di campionamento e analisi per il controllo ufficiale in termini di efficacia, efficienza ed appropriatezza. Formazione. Programmazione degli interventi di controllo in base alla valutazione e categorizzazione del rischio
		2.8.4. Valutazione della qualità e appropriatezza dei Servizi di sicurezza alimentare	Prima applicazione di modelli di Audit sui Servizi di controllo ufficiale finalizzati alla verifica del raggiungimento degli obiettivi della programmazione regionale

Inoltre sono previste linee progettuali che interessano la nutrizione e la promozione di corrette abitudini alimentari, con particolare riferimento all'età pediatrica.



❖ **Autorità competenti regionali e locali**

Negli ultimi anni, l'Organizzazione Sanitaria Regionale è profondamente mutata, anche a seguito della Delibera di accorpamento delle Aziende Sanitarie, che sono passate da 11 a 5.

Allo stato attuale presso le AA.SS.PP. i SIAN effettuano le attività peculiari per ambiti territoriali corrispondenti al territorio dell'ex Azienda Sanitaria di riferimento ed il processo di accorpamento è tutt'ora in fase di realizzazione, sotto molti aspetti.

Anche l'organizzazione centrale del Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, ha subito due recenti ristrutturazioni ed un ulteriore riorganizzazione è in fase di definizione.

In questi anni, comunque, la gestione diretta in capo al Dirigente del Settore (già Settore Prevenzione, poi Area LEA) delle materie di ambito SIAN, ha garantito le competenze mediche peculiari nell'attività di indirizzo, programmazione e controllo.

Nei quadri riepilogativi sotto riportati è schematizzata l'organizzazione regionale con riferimento all'area SIAN e la dotazione organica per l'anno 2010, per molti aspetti ancora sottodimensionata.

L'Agenzia ARPACAL è strutturata in laboratori Provinciali e offre il supporto laboratoristico e tecnico alle AA.SS.PP.

❖ **Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali**

Nel Piano sono esplicitate tutte le tipologie di controllo ufficiale - con organizzazione e programmazione regionali - previste sulla base delle normative nazionali e dei Piani specifici comunitari e suddivise per ambiti di intervento.

La scheda di Attività di controllo ufficiale a carattere regionale, già inserita nella programmazione annuale 2010 del PNI/MANCP, viene riproposta anche per il PNI/MANCP 2011/2014, in considerazione del fatto che il primo step previsto nella DGR n. 337/2010 (20 mesi) aveva carattere meramente organizzativo;

❖ **Modalità di realizzazione di audit sulle Autorità competenti ai sensi del Reg. (CE) n.882/2004, art. 4**

Con l'implementazione delle linee progettuali previste nel PRP 2010-2012, lo strumento di verifica "audit" sui Servizi di controllo ufficiale, avrà la sua prima applicazione per divenire attività stabile della valutazione e programmazione regionale e per il continuo miglioramento degli interventi.

❖ **Misure adottate per garantire il rispetto dei criteri operativi fissati dal Reg. (CE) n.882/2004, relativamente alle procedure documentate e alle registrazioni**

La definizione dell'intero sistema dei controlli, la regolamentazione dei vari ambiti di intervento e l'adozione di modulistica uniforme, individuati nel Piano SIAN 2010/2011, sono misure adottate per il conseguimento di quanto previsto dal Reg. 882/04 e, soprattutto, per rappresentare una valida base operativa ai fini dell'integrazione piena tra tutti gli "attori" del sistema dei controlli





Regione Calabria

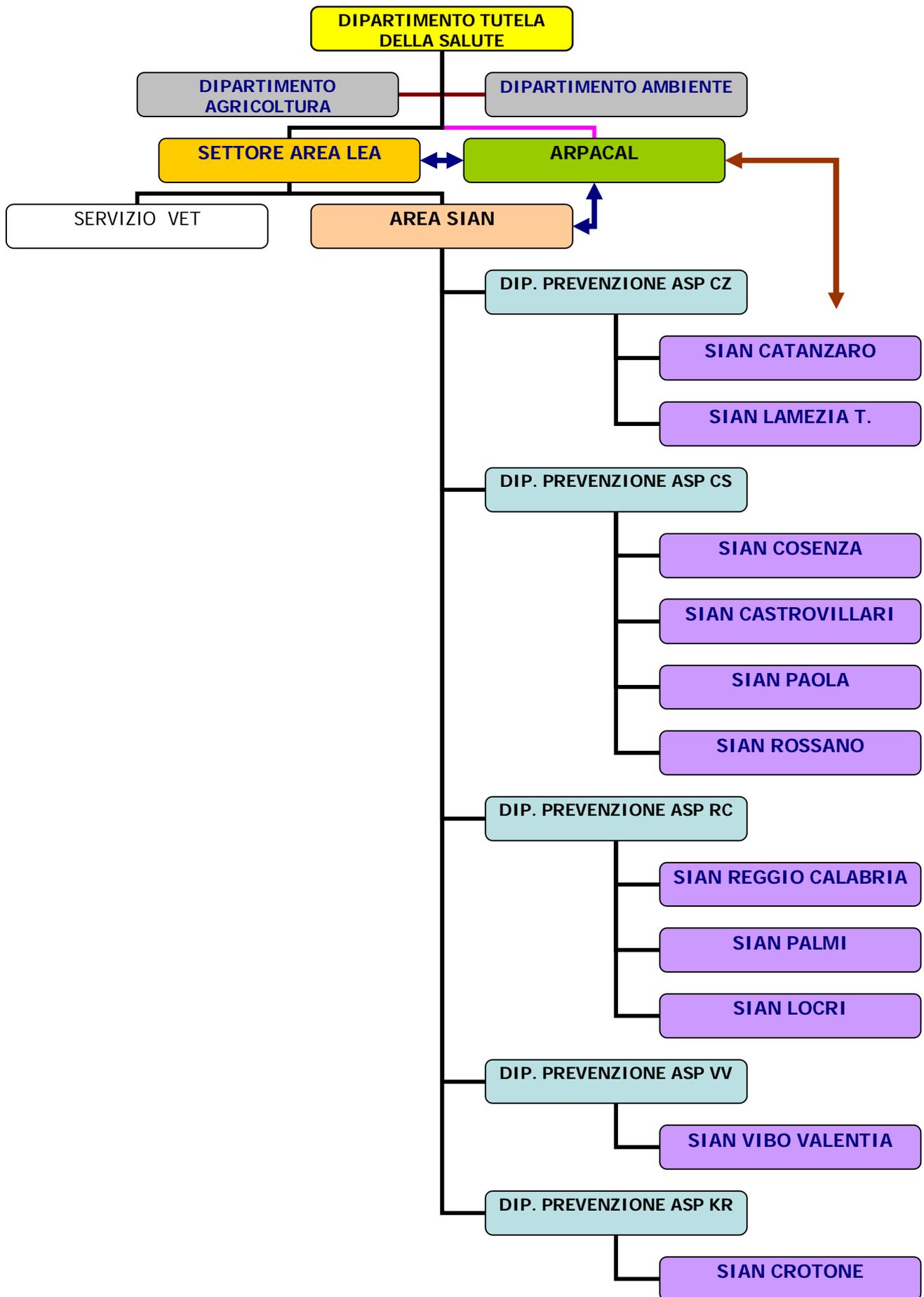
Dipartimento Tutela della Salute

SETTORE AREA LEA

ORGANIZZAZIONE GENERALE

-SIAN-







AMMINISTRAZIONE	REGIONE CALABRIA - Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie Salute
	Via Buccarelli, 30 – 88100 Catanzaro
Punto di contatto PNI/MANCP	Settore Area LEA
Dirigente del Settore Dott. Luigi Rubens Curia Tel. 0961 856535	E-mail r.curia@regcal.it
	Aree di attività del presente Piano
Responsabile Ufficio U.O. Igiene Alimenti e Bevande Dott. Dario Macchioni Tel. 0961 856586 e-mail d.macchioni@regcal.it	a. Alimenti: sicurezza e qualità – AREA SIAN
	b. Igiene generale delle produzioni – AREA SIAN
	Sicurezza ed Igiene degli alimenti e delle bevande, Tutela della persona e Nutrizione Umana



SCHEDA RIEPILOGO CONTROLLI UFFICIALI REGIONALI SIAN ANNO 2009

REGIONE CALABRIA					Codice R 180000		DATI CONTROLLI ANNO 2009			
NOME DEL REFERENTE:		Dott. Malacaria Eduardo					e-mail: e.malacaria@regcal.it			
TIPO DI STRUTTURA		SIAN		DESCRIZIONE:		Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie				
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:									11	
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:									11	
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	2.910	1.468	661	4.972	2.025	1.175	5.208	689	1.896	21004
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	350	1.089	253	1.286	577	485	1.294	586	810	6730
NUMERO DI ISPEZIONI	272	370	180	1.270	199	190	1.289	254	500	4460
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	74	102	100	101	3	4	146	48	44	
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	12	197	64	225			42	77	35	652
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		21		1						22
NUMERO INFRAZIONI	21	21	8	73	4	4	12	24	38	285
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	16	12	60	3	129	196	26	42	497
c) composizione										
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)										
e) etichettatura e presentazione		43		19			9		17	88
f) altro	9	7	1	9	6	7	27	20		86
PROVVEDIMENTI amministrativi	25	51	27	120	41	31	203	65	85	648
b) notizie di reato		1								1
Campioni d'acqua potabile n° 1083 (non regolamentari n° 66, provvedimenti amministrativi n° 75).										



ATTIVITA' DI CONTROLLO (Delibera Giunta Regionale n. 337/2010)

"Documento Preparatorio per l'adeguamento della Rete Regionale di monitoraggio della radioattività ambientale della Regione Calabria"

MACROAREA: ALIMENTI

SETTORE: IGIENE E SICUREZZA

Tipologia dell'attività: *CAMPIONAMENTO PER ANALISI - MONITORAGGIO*

Autorità competenti	ruoli
AC Regionali: <i>Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie – Settore Area LEA</i>	PROGRAMMAZIONE
	INDIRIZZO
	CONTROLLO
AC Regionali: Dipartimento Ambiente	COORDINAMENTO
AC Regionali: Laboratori ARPACal	DEFINIZIONE PIANO DI MONITORAGGIO
AC Locali: <i>SIAN AZIENDE SANITARIE PROVINCIALI</i>	ATTUAZIONE
	REPORTING
	ATTIVITA' CORRELATE

dettagli dell'attività	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Monitoraggio dei livelli di radioattività in matrici ambientali e alimentari al fine di valutare l'andamento delle concentrazioni dei radionuclidi presenti nelle matrici indicate e fornire i dati necessari alle valutazioni di dose in condizioni ordinarie e di emergenza
frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Da definire successivamente alla organizzazione ARPACal – Durata 1° step 20 mesi
luogo e momento del controllo	Territorio regionale con particolare riferimento alle aree recentemente interessate dalla potenziale problematica
metodi e tecniche	Rilevamento e campionamento continuo e sistematico delle matrici alimentari e ambientali e verifica dei livelli massimi di accumulo consentiti per alcuni radionuclidi di origine artificiale
ripartizione risorse	Fondi POR 2007/2013
modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	Da definire

