

ELABORAZIONE DI BUONE PRATICHE PER I LAVORATORI DEL SETTORE VETERINARIO

INAIL

I processi dei controlli ufficiali
alle importazioni ed agli scambi
intracomunitari

2022

COLLANA **SALUTE E SICUREZZA**



ELABORAZIONE DI BUONE PRATICHE PER I LAVORATORI DEL SETTORE VETERINARIO

INAIL

I processi dei controlli ufficiali
alle importazioni ed agli scambi
intracomunitari

2022

Pubblicazione realizzata da

Inail

Direzione regionale Campania

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali

Ministero della salute

UVAC/PCF Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia

Autori

Michele del Gaudio¹, Erminia Castiello², Giulia Passarelli³, Manuela Vitale³, Rossella Luciano¹, Alessandro Raffaele², Serena Calabrò³

¹ Inail, Unità Operativa Territoriale CVR di Avellino

² UVAC PCF - Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia

³ Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali

Collaborazioni

Carmine Piccolo¹, Angelo Lauro², Adele Pomponio³, Angela Nicotera³

¹ Inail, Unità Operativa Territoriale CVR di Avellino

² Inail, Sovrintendenza sanitaria Direzione regionale Campania

³ Inail, Direzione regionale Campania

per informazioni

Inail - Direzione regionale Campania

via Nuova Poggioreale Ang. San Lazzaro - 80143 Napoli

campania@inail.it

www.inail.it

Inail - UOT di Avellino

Via F. Iannaccone 12/14 - 83100 Avellino

avellino-uotcvr@inail.it

© 2022 Inail

isbn 978-88-7484-728-0

Gli autori hanno la piena responsabilità delle opinioni espresse nelle pubblicazioni, che non vanno intese come posizioni ufficiali dell'Inail.

Le pubblicazioni vengono distribuite gratuitamente e ne è quindi vietata la vendita nonché la riproduzione con qualsiasi mezzo. È consentita solo la citazione con l'indicazione della fonte.

Indice

Presentazione	5
Premessa	7
1. Uffici periferici del Ministero della salute (UVAC, PCF)	9
2. Legislazione di riferimento	11
3. Schede attività lavorative	21
4. Tabelle buone pratiche	37
5. Dispositivi di protezione individuale (Dpi)	45
6. Considerazioni conclusive	48
7. Riferimenti normativi	50

Presentazione

Il lavoro è il risultato del progetto di prevenzione” Elaborazione e definizione di buone pratiche per i lavoratori del settore veterinario operanti nei processi dei controlli ufficiali alle importazioni ed agli scambi intracomunitari” realizzato a seguito di avviso pubblico per la presentazione di progetti diretti alla prevenzione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il progetto, presentato dal Dipartimento di Veterinaria e produzioni animali dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II” e realizzato in collaborazione con la Direzione regionale Inail Campania e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) e Posti Controllo Frontalieri (PCF), ha approfondito le problematiche relative ai rischi cui sono esposti i lavoratori operanti nel settore veterinario, a contatto con animali, con prodotti di origine animale destinati all’alimentazione umana e con prodotti di origine animale e vegetale destinati all’alimentazione animale. Il fine ultimo è stato quello di individuare e definire le buone pratiche per raggiungere un miglioramento complessivo della sicurezza sul lavoro nel settore, con particolare riguardo al personale sanitario che opera nell’ambito dell’attività veterinaria pubblica presso gli Uffici periferici del Ministero della Salute UVAC e PCF, durante lo svolgimento di alcune attività istituzionali.

Tra le principali competenze degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) e Posti Controllo Frontalieri (PCF) rientrano il controllo della salute degli animali da reddito, da affezione o da laboratorio durante l’allevamento, il trasporto e la vendita, nonché il controllo sugli alimenti destinati al consumo umano e animale.

I punti d’ispezione sono ubicati presso porti ed aeroporti e, quindi, devono essere rispettate anche le regole necessarie al buon funzionamento di queste strutture, in cui svolgono contemporaneamente la propria attività operatori diversi con elevati rischi d’interferenza.

In un mondo sempre più globalizzato, in cui lo scambio di alimenti avviene fra paesi spesso lontanissimi ed i prodotti vanno attentamente ispezionati, per verificare che siano sicuri e che siano stati conservati correttamente, il progetto presenta aspetti di massimo interesse. L’idea progettuale risulta oltremodo innovativa in quanto riesce a tradurre sul piano operativo una delle prime forme di sperimentazione sul territorio nazionale, di nuove metodologie procedurali relative ai con-

trolli ufficiali, tesi a verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti, salute e benessere degli animali nonché alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

La sicurezza degli operatori, infatti, può essere assicurata solo se si seguono precisi protocolli per garantire l'igiene dei prodotti e proteggere gli operatori da infortuni e malattie professionali.

Il progetto è stato realizzato durante la pandemia da Sars Cov-2 e, pertanto, è stato necessario integrare le misure di sicurezza con azioni mirate a limitare il potenziale contagio applicando i protocolli in vigore.

Un ringraziamento agli uffici UVAC/PCF Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia del Ministero della Salute per avere messo a disposizione tutti i mezzi necessari (strutture, supporto tecnico legislativo, materiale fotografico e risorse umane) per la realizzazione del progetto riconoscendo l'utilità del confronto con gli esperti della Direzione regionale Inail Campania e del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Daniele Leone
Direttore regionale Inail Campania

Premessa

All'art. 15, il Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i. in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro individua tra le "Misure generali di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro" *la valutazione di tutti i rischi per la salute e sicurezza, la programmazione della prevenzione, nonché l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico.*

In questa ottica nasce il manuale, risultato di un progetto promosso dal Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, e realizzato in collaborazione con l'Inail - Direzione regionale Campania e con gli Uffici Periferici del Ministero della Salute UVAC e PCF di Napoli che hanno competenza sui territori delle regioni Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia. Il progetto, in modo innovativo, vuole approfondire ed individuare alcuni degli aspetti specifici del lavoro del medico veterinario e delle autorità competenti preposte ai controlli, che comportano rischi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che non sarebbero evidenziati se la valutazione dei rischi fosse effettuata con criteri generici o per analogia ad altre attività.

Nello specifico sono state valutate nel dettaglio le modalità di svolgimento dei controlli ufficiali che riguardano le importazioni dei prodotti di origine animale e non animale destinati al consumo umano e degli alimenti destinati al consumo degli animali, nonché al controllo del benessere animale durante il trasporto. Il manuale è, quindi, suddiviso in schede tecniche che valutano punto per punto le modalità con cui tali controlli vengono effettuati, le criticità riscontrate e le misure di prevenzione messe in atto o che vanno implementate per la tutela della salute e della sicurezza di tutti gli operatori coinvolti.



Figura 1: Uffici PCF porto di Napoli

1 Uffici periferici del Ministero della salute (UVAC, PCF)

I controlli ufficiali alle importazioni ed agli scambi intracomunitari nel settore veterinario vengono effettuati presso gli uffici periferici del Ministero della Salute UVAC e PCF.

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono stati istituiti con Decreto Legislativo n. 27 del 30 gennaio 1993, a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri dell'Unione europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico. Essi mantengono la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di competenza comunitaria. Le funzioni e le competenze degli UVAC sono attualmente disciplinate Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 23, recante *"Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali sugli animali e le merci provenienti dagli altri Stati membri dell'Unione e delle connesse competenze degli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari del Ministero della salute"*. I Posti di Controllo Frontalieri (PCF) nascono con il Regolamento UE n. 625 del 15 marzo 2017, entrato in vigore il 14 dicembre 2019, che prevede un nuovo assetto dei controlli sanitari ai confini dell'Unione al fine di unificare ed armonizzare i controlli ufficiali nel settore importazione di animali e merci provenienti da Paesi terzi. I PCF sono istituiti in sostituzione delle precedenti strutture di controllo rappresentate dai Posti di Ispezione Frontalieri (PIF), Punti di Entrata Designati (PED) e Punti Designati per l'Importazione (PDI).

Dal 20 marzo 2021, con l'entrata in vigore del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 *"Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lett. h) ed i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117"*, gli ex Posti d'Ispezione Frontalieri (PIF) acquisiscono la denominazione di Posti di Controllo Frontalieri (PCF), ed avviene il trasferimento delle competenze degli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera (USMAF) nel settore dei controlli all'importazione degli alimenti non di origine animale, integratori alimentari e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA). Tali competenze si aggiungono a quelle previste dal regolamento (UE) 2017/625 riguardanti la verifica di conformità alla normativa dell'Unione europea per gli alimenti di origine animale, i mangimi, i sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati e gli animali vivi in importazione dai Paesi Terzi.

Nonostante il sistema unico europeo, in particolare nell'ambito degli scambi intracomunitari, si fonda sulla fiducia nei confronti delle garanzie fornite dal Paese spe-

ditore, e quindi, una grossa mole di lavoro presso detti uffici sia di carattere puramente documentale, i medici veterinari e le altre autorità competenti effettuano anche controlli a campione, di tipo conoscitivo a carattere non discriminatorio verso il Paese di provenienza e controlli periodici sui trasporti internazionali a carattere commerciale di animali vivi per verificare il rispetto del benessere animale. Queste figure si trovano pertanto a diretto contatto con animali vivi, con prodotti di origine animale e non, e anche con alimenti di origine non animale destinati all'alimentazione animale.

2 Legislazione di riferimento

Decreto legislativo 81/2008

Il Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i. è il Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e *“si applica a tutti i settori di attività, privati e pubblici, e a tutte le tipologie di rischio”* (Art. 3, comma 1), pertanto, le attività svolte dagli uffici UVAC e PCF rientrano nel campo applicativo del decreto.

Appare importante evidenziare, dato che le attività lavorative esaminate nel progetto si svolgono in anche in ambito portuale, che il medesimo art. 3, co. 2, dispone che con Decreti, da emanare entro cinquantacinque mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, ai sensi dell'articolo 17, comma 23, della Legge 23 agosto 1988, n. 400(N), su proposta dei Ministri competenti, di concerto con il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, si provvede a dettare le disposizioni necessarie a consentire il coordinamento con la disciplina recata dal presente decreto della normativa relativa alle attività lavorative a bordo delle navi, di cui al decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 271(N), in ambito portuale, di cui al decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 272(N), e per il settore delle navi da pesca, di cui al decreto legislativo 17 agosto 1999, n. 298(N), e l'armonizzazione delle disposizioni tecniche di cui ai titoli dal II al XII del medesimo decreto con la disciplina in tema di trasporto ferroviario contenuta nella Legge 26 aprile 1974, n. 191(N), e relativi decreti di attuazione.

Per ovi motivi di sintesi, di seguito vengono riportate soltanto le principali disposizioni contenute nel T.U., che è utile aver ben presenti per individuare i rischi a cui possono essere esposti i lavoratori.

L'art. 2, co. 1, lett. B definisce il **datore di lavoro** quale *“soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165(N), per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di*

omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo”.

Il datore di lavoro è figura centrale nell'organizzazione della sicurezza dell'organizzazione/azienda cui si affiancano altre figure, aventi ciascuna ruoli e compiti diversi e specifici nella realizzazione della “sicurezza aziendale”. Alcune di queste figure sono designate proprio dal datore di lavoro: **Servizio di Prevenzione e protezione, RSPP e ASPP e medico competente** sono individuati tra personale interno o esterno opportunamente formato. I componenti delle **squadre addette alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso** sono individuati ed opportunamente formati dal datore di lavoro tra i lavoratori in misura congrua tale da garantire la presenza in ogni turno di lavoro. Il **Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza** è, invece, eletto dai lavoratori ed esercita funzioni di garanzia.

Tutte le figure menzionate sono definite nel corpo dell'art. 1 del D. Lgs. 81/2008 che apre il T.U. con una disposizione di tipo “definitorio” che è molto utile aver presente, in quanto contiene l'esatta individuazione di tutti i principali concetti su cui verte la materia.

Tra i molteplici compiti assegnati dal legislatore al datore di lavoro, l'**art. 17** individua quelli che, a differenza di altri, non sono in alcun modo delegabili, sia pur con le modalità e i limiti indicati nel precedente art. 16 che tratta della “delega di funzioni”. In particolare, l'art. 17 prevede che **il datore di lavoro non può delegare la valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento di valutazione dei rischi (DVR)** previsto dall'art. 28 e la designazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Ai fini del presente lavoro, sarà utile richiamare in particolare taluni articoli del decreto, tra i quali basilare è l'**art. 15 Misure generali di tutela** le cui disposizioni preludono e riassumono la disciplina di dettaglio che segue, e del quale è opportuno aver chiare le disposizioni che si riportano integralmente:

Art. 15

1. *Le misure generali di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro sono:*
 - a) *la valutazione di tutti i rischi per la salute e sicurezza;*
 - b) *la programmazione della prevenzione, mirata ad un complesso che integri in modo coerente nella prevenzione le condizioni tecniche produttive dell'azienda nonché l'influenza dei fattori dell'ambiente e dell'organizzazione del lavoro;*
 - c) *l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico;*
 - d) *il rispetto dei principi ergonomici nell'organizzazione del lavoro, nella concezione dei posti di lavoro, nella scelta delle attrezzature e nella definizione dei metodi di lavoro e produzione, in particolare al fine di ridurre gli effetti sulla salute del lavoro monotono e di quello ripetitivo;*
 - e) *la riduzione dei rischi alla fonte;*
 - f) *la sostituzione di ciò che è pericoloso con ciò che non lo è, o è meno pericoloso;*
 - g) *la limitazione al minimo del numero dei lavoratori che sono, o che possono essere, esposti al rischio;*
 - h) *l'utilizzo limitato degli agenti chimici, fisici e biologici sui luoghi di lavoro;*
 - i) *la priorità delle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale;*
 - l) *il controllo sanitario dei lavoratori;*
 - m) *l'allontanamento del lavoratore dall'esposizione al rischio per motivi sanitari inerenti la sua persona e l'adibizione, ove possibile, ad altra mansione;*
 - n) *l'informazione e formazione adeguate per i lavoratori;*
 - o) *l'informazione e formazione adeguate per dirigenti e i preposti;*
 - p) *l'informazione e formazione adeguate per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;*
 - q) *le istruzioni adeguate ai lavoratori;*
 - r) *la partecipazione e consultazione dei lavoratori;*
 - s) *la partecipazione e consultazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;*
 - t) *la programmazione delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, anche attraverso l'adozione di codici di condotta e di buone prassi;*
 - u) *le misure di emergenza da attuare in caso di primo soccorso, di lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori e di pericolo grave e immediato;*
 - v) *l'uso di segnali di avvertimento e di sicurezza;*
 - z) *la regolare manutenzione di ambienti, attrezzature, impianti, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza in conformità alla indicazione dei fabbricanti.*
2. *Le misure relative alla sicurezza, all'igiene ed alla salute durante il lavoro non devono in nessun caso comportare oneri finanziari per i lavoratori.*

Sarà utile aver presente alcune disposizioni in particolare.

Ci riferiamo, per esempio, all'**art. 74** che stabilisce che *“ai fini del presente decreto si intende per **dispositivo di protezione individuale**, di seguito **“DPI”**, qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.”*

Il successivo **art. 75** chiarisce che *“I DPI devono essere impiegati quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro”*. Nel successivo **art. 76** è detto che *“I DPI devono essere conformi alle norme di cui al Regolamento (UE)n. 2016/425. Devono, inoltre, essere adeguati ai rischi da prevenire, senza comportare di per sé un rischio maggiore, [...] essere adeguati alle condizioni esistenti sul luogo di lavoro; tenere conto delle esigenze ergonomiche e di salute del lavoratore; poter essere adattati all'utilizzatore secondo le sue necessità. . In caso di rischi multipli che richiedono l'uso simultaneo di più DPI, questi devono essere tra loro compatibili e tali da mantenere, anche nell'uso simultaneo, la propria efficacia nei confronti del rischio e dei rischi corrispondenti.”*

Ai sensi dell'**art. 167, co. 2** (Titolo VI): per **Movimentazione manuale dei carichi** *“si intendono le operazioni di trasporto o di sostegno di un carico ad opera di uno o più lavoratori, comprese le azioni di sollevare, deporre, spingere, tirare portare o spostare un carico, che, per le loro caratteristiche o in conseguenza delle condizioni ergonomiche sfavorevoli, comportano rischi di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari.”*

Nell'ambito del lavoro svolto dal Medico Veterinario nell'ambito dei controlli, la movimentazione avviene durante l'esecuzione dei controlli di identità, materiale, e di laboratorio delle partite presso le sedi dei PCF.

È opportuno fare accenno anche alle **Attrezzature munite di videoterminali** trattate nel Titolo VII che all'**art. 172** statuisce che *“le norme del presente titolo si applicano alle attività lavorative che comportano l'uso di attrezzature munite di videoterminali”* che nel successivo **art. 173** è definito come *“uno schermo alfanumerico o grafico a prescindere dal tipo di procedimento di visualizzazione utilizzato.”*

Gran parte del lavoro del Medico Veterinario nell'ambito dei controlli sui prodotti di origine animale si svolge attraverso piattaforme telematiche che consentono la valutazione documentale che precede ed accompagna le merci provenienti dalla Comunità Europea e dai Paesi Terzi. L'importatore deve comunicare agli uffici preposti, ventiquattro ore prima dell'arrivo del carico, tutte le informazioni utili per l'identificazione univoca dei prodotti.

Ai fini del presente studio sarà necessario acquisire le disposizioni dettate dal T.U. in materia di agenti fisici, sostanze pericolose ed agenti biologici, disciplinati nei titoli VII, IX e X del decreto.

Nel Titolo VIII, all'**art. 180, co. 1** è detto che *“per **agenti fisici** si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori”*

I prelievi materiali avvengono presso le sedi dei PCF in locali dotati di sistemi di controllo della temperatura (microclima) per evitare sbalzi termici che possano compromettere lo stato dei prodotti da analizzare. Nel caso dell'utilizzo di attrezzature (es. seghe rompiossa) per i prelievi di campioni da analizzare, il campo di applicazione di questo articolo si allarga anche ai rischi derivanti dal rumore e

dalle vibrazioni meccaniche. Sembra opportuno ricordare che, se a seguito della valutazione dei rischi risulti che le opportune misure di prevenzione e protezione non dovessero risultare sufficienti, il datore di lavoro provvederà a fornire i relativi DPI necessari.

L'art. 267 (Titolo X) stabilisce che “*si intende per agente biologico qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.*” E al successivo **art. 268** “*gli agenti biologici sono ripartiti in quattro gruppi a seconda del rischio di infezioni: al primo gruppo appartengono quegli agenti che presentano poche probabilità di causare malattie in soggetti umani; al secondo gruppo appartengono gli agenti che possono causare malattia in soggetti umani e costituire un rischio per i lavoratori ma per i quali sono di norma disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche (ad es. Bartonella spp., Actinomyces spp., alcuni Coli); al terzo gruppo appartengono gli agenti che possono causare malattie gravi in soggetti umani, che costituiscono un serio rischio per i lavoratori e che possono propagarsi nella comunità ma per i quali sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche (ad es. Coli verocitotossigenici, Brucella spp., Rickettsia spp.); al quarto gruppo, infine, appartengono gli agenti biologici che possono provocare malattie gravi e che costituiscono un serio rischio per i lavoratori e per la comunità, anche perché non sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche (Virus Ebola, Covid-19).* Di norma le comunicazioni che accompagnano gli animali, i prodotti di origine animale ed i sottoprodotti consentono di prevenire questo tipo di rischi (Allegato XLVII).

Regolamento (UE) 2017/625

Il Regolamento 625 del 2017, entrato in vigore il 14 dicembre del 2019, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, abroga i regolamenti CE n. 854/2004 (norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano) e n. 882/2004 (controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali), le direttive 89/608/CEE (mutua assistenza tra le autorità amministrative degli Stati Membri e alla collaborazione tra queste e la Commissione per assicurare la corretta applicazione delle legislazioni veterinaria e zootecnica), 89/662/CEE (controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno), 90/425/CEE (controlli veterinari e zootecnici di animali e di prodotti di origine animale destinati agli scambi intracomunitari), 91/496/CEE (controlli delle importazioni di animali vivi), 96/23/CE (controllo delle sostanze ad azione ormonica e di altre sostanze negli animali e nei prodotti di origine animale), 96/93/CE (certificazione di animali e di prodotti di origine animale), 97/78/CE (principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità) e la decisione 92/438/CEE

(informatizzazione delle procedure veterinarie per l'importazione). Reca, inoltre, modifica ai regolamenti CE n. 999/2001, n. 396/2005, n. 1069/2009, n. 1107/2009, n. 1/2005, n. 1099/2009, UE n. 1151/2012, n. 652/2014, UE 2016/429, UE 2016/2031, e alle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE.

Tale Regolamento disciplina l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri e l'esecuzione dei controlli da parte della Commissione negli stati membri e nei paesi terzi, l'adozione delle condizioni che devono essere soddisfatte in relazione ad animali e merci che entrano nell'Unione da un paese terzo e l'istituzione di un sistema informatico per il trattamento delle informazioni e dei dati relativi ai controlli ufficiali. I controlli ufficiali sono volti, quindi, a valutare gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti e la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti; valutano, inoltre, i mangimi, in termini di sicurezza in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso. Il Regolamento contiene anche prescrizioni in materia di salute e benessere animale, di prevenzione e riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati (Art.1). La normativa prevede che l'autorità competente, quando lo ritiene opportuno, effettui l'ispezione delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il suo controllo e relative adiacenze, di animali e merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o per l'accudimento degli animali, dei materiali di imballaggio pertinenti, compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti (Art.14).

Per quanto riguarda il benessere animale durante il trasporto il Regolamento integra quanto già previsto dal Regolamento 1/2005, specificando che i controlli ufficiali devono essere effettuati dai Medici Veterinari ai posti di controllo frontalieri. In particolare, dovranno valutare l'idoneità degli animali durante il trasporto e l'idoneità dei mezzi su cui questi viaggiano, oltre a controllare che i trasportatori rispettino gli accordi internazionali applicabili e siano in possesso di valide autorizzazioni e di certificati di idoneità per i conducenti ed i guardiani. L'autorità competente non trattiene gli animali durante il trasporto a meno che non sia strettamente necessario per il benessere degli stessi o per motivi di salute umana o animale. Se gli animali devono essere trattenuti o se, in seguito ai controlli ufficiali, si accerta un caso di non conformità o si accerta che gli animali non sono idonei a completare il viaggio, questi devono essere scaricati, abbeverati nutriti e fatti riposare (Art.21).

La Commissione può stabilire norme relative alle modalità pratiche uniformi sull'esecuzione dei controlli ufficiali effettuati su certe categorie di alimenti o mangimi al fine di verificare la conformità alla normativa e affrontare rischi recentemente individuati per la sanità umana ed animale veicolati da alimenti o mangimi (relati-

vamente a OGM e prodotti fitosanitari), o anche i rischi per l'ambiente o tutti i rischi che derivano da nuovi modelli di produzione o di consumo di alimenti o mangimi, e che non possono essere gestiti in maniera efficace in assenza di tali norme comuni riguardanti la frequenza minima uniforme dei controlli ufficiali laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per rispondere agli specifici pericoli e rischi che esistono in relazione ad ogni categoria di alimenti e mangimi e ai diversi trattamenti a cui sono sottoposti (Art. 27).

I controlli ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione sono organizzati in base al rischio (Art. 43).

La frequenza adeguata dei controlli ufficiali è determinata prendendo in considerazione i rischi sanitari per l'uomo, per gli animali e per le piante o i rischi per il benessere degli animali e [...] per l'ambiente. Devono inoltre essere controllate eventuali informazioni indicanti la probabilità che i consumatori siano indotti in errore ed i precedenti di conformità a quanto prescritto dalla normativa relativamente agli animali o alle merci in questione. I controlli possono essere effettuati anche sui mezzi di trasporto, anche vuoti, e sugli imballaggi, palette di carico incluse (Art. 44).

I controlli ufficiali comprendono sempre un controllo documentale e controlli di identità e controlli fisici in funzione dei rischi sanitari per l'uomo, per gli animali e per le piante, per il benessere degli animali e [...] per l'ambiente. Le autorità competenti effettuano controlli fisici in condizioni idonee a consentire di svolgere adeguatamente le indagini (Art. 45).

Al fine di accertare la conformità alla normativa, le autorità competenti effettuano i controlli ufficiali presso il posto di controllo frontaliere di primo ingresso nell'Unione su ciascuna partita di animali; prodotti di origine animale, materiale germinale e sottoprodotti di origine animale; piante, prodotti vegetali; merci provenienti da paesi terzi per i quali la Commissione ha deciso che è necessario un provvedimento che impone un incremento temporaneo dei controlli ufficiali alla loro entrata, a causa di un rischio noto o emergente o in quanto si ha motivo di temere che possano avere luogo casi gravi e diffusi di non conformità; animali e merci che sono oggetto di una misura di emergenza (Art. 47).

Alcuni animali e merci sono esenti dai controlli ufficiali ai posti di controllo frontaliere. Tra questi: merci spedite come campioni commerciali o per esposizione in fiere, non destinate all'immissione in commercio; animali e merci destinati a scopi scientifici; merci a bordo di mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali, che non vengono scaricate e sono destinate al consumo dell'equipaggio e dei passeggeri; merci contenute nei bagagli personali dei viaggiatori e destinate al loro impiego o consumo personale; piccole partite di merci spedite a persone fisiche, non destinate all'immissione in commercio; animali da compagnia, tenuti a fini privati e non commerciali (come specificati nell'allegato I del Regolamento (UE) n. 2016/429 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale - ossia cani, gatti e furetti; invertebrati, animali acquatici ornamentali, anfibi, rettili, volatili, conigli e roditori comunque non desti-

nati alla produzione alimentare); merci che sono state sottoposte ad un trattamento specifico e non superano le quantità stabilite; le categorie di animali o di merci che comportano un basso rischio o che non comportano alcun rischio specifico e per le quali, pertanto non sono necessari controlli ai posti di controllo frontaliere (Art. 48).

Le autorità doganali o altre autorità pubbliche possono eseguire compiti specifici di controllo relativamente al bagaglio dei passeggeri, a merci ordinate mediante vendite tramite contratti a distanza, incluso via telefono o via internet, agli animali da compagnia che rispondono alle condizioni stabilite dal Regolamento (UE) n. 576/2013 (in numero non superiore a 5 o, in deroga, superiore a 5) se il movimento, a carattere non commerciale, avviene ai fini della partecipazione a competizioni, mostre o eventi sportivi o per l'allenamento finalizzato a tali eventi: in tal caso il proprietario o la persona autorizzata presenta una prova scritta del fatto che gli animali sono iscritti a un evento o sono registrati presso un'associazione che organizza tali eventi. Gli animali da compagnia, in caso di deroga, devono comunque avere più di sei mesi di età (Art. 53).

Tutte le partite di animali e merci sono soggette a controlli documentali. Le partite di animali e merci sono sottoposte a controlli di identità e fisici con una frequenza che dipende dal rischio costituito da ciascun animale, merce o categoria di animali o merci. La frequenza dei controlli di identità e fisici può essere modificata ed adeguata al livello di rischio associato a tali categorie, prendendo in considerazione le informazioni raccolte dalla Commissione, il risultato dei controlli effettuati dagli esperti della Commissione, i precedenti degli operatori, i dati e le informazioni raccolti mediante il sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali, le valutazioni scientifiche disponibili e qualsiasi altra informazione relativa ai rischi associati alle categorie di animali e merci (Art. 54).

In caso di sospetta non conformità di partite di animali e merci, le autorità competenti effettuano controlli ufficiali per confermare il sospetto o dimostrarne l'infondatezza. Le autorità competenti dispongono il blocco ufficiale delle partite in attesa dei risultati dei controlli ufficiali. Tali partite devono essere sottoposte, se del caso, a isolamento o quarantena e si provvede affinché gli animali siano riparati, abbeverati, nutriti e, se necessario, accuditi in attesa degli esiti dei controlli ufficiali. Se le autorità competenti hanno motivi di sospettare pratiche fraudolente o ingannevoli da parte di un operatore responsabile della partita o se i controlli ufficiali inducono a ritenere che la normativa sia stata violata gravemente o ripetutamente, le stesse autorità, ove opportuno, intensificano i controlli ufficiali sulle partite aventi la stessa origine o impiego (Art. 65).

Le autorità competenti dispongono il blocco ufficiale di qualsiasi partita di animali o merci che entra nell'Unione che non sia conforme alla normativa, e ne rifiutano l'ingresso nell'Unione. L'autorità competente ordina senza indugio all'operatore responsabile della partita di distruggere la partita o rinviare la partita al di fuori dell'Unione o ancora sottoporre la partita ad un trattamento speciale o a qualsiasi altra misura necessaria per garantire la conformità alla normativa, e, ove opportu-

no, di destinare la partita ad usi diversi da quelli previsti originariamente. Le azioni sono eseguite in conformità alle norme, incluse in particolare, per quanto riguarda le partite di animali vivi, quelle intese a risparmiare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili (Art. 66).

Il trattamento speciale comprende, a seconda dei casi, il trattamento o la lavorazione, compresa la decontaminazione, se del caso, ma esclusa la diluizione, affinché la partita risulti conforme o il trattamento in qualsiasi altro modo adeguato a garantire la sicurezza per il consumo animale o umano o per scopi diversi dal consumo. Il trattamento deve essere effettuato in modo efficiente e garantire l'eliminazione di qualsiasi rischio sanitario per l'uomo, per gli animali o per le piante, per il benessere degli animali o anche per l'ambiente; deve, inoltre, essere documentato ed eseguito sotto il controllo delle autorità competenti (Art. 71).

Qualora si abbia motivo di temere che l'ingresso nell'Unione di determinati animali o merci originari di un paese terzo, di una sua regione o di un gruppo di paesi terzi, comporti un rischio sanitario per l'uomo, per gli animali, per le piante o per l'ambiente, o qualora si abbia motivo di temere che siano in atto casi gravi e diffusi di non conformità alla normativa, la Commissione adotta le misure necessarie a contenere tale rischio o a far cessare i casi di non conformità. Tali misure identificano gli animali e le merci e possono prevedere: il divieto di ingresso nell'Unione degli animali e delle merci originari o spediti dai paesi terzi interessati o dalle loro regioni; che gli animali e le merci siano soggetti, prima dell'invio, a un trattamento o a controlli specifici; che gli animali e le merci siano soggetti, all'ingresso nell'Unione, a un trattamento o a controlli specifici; che le partite di animali e merci siano accompagnate da un certificato ufficiale, un attestato ufficiale o qualsiasi altra prova che le partite siano conformi alle prescrizioni o a prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti (Art. 128).

Se il caso di non conformità è accertato, le autorità competenti intraprendono ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore e adottano le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi.

Nel decidere le misure da adottare, le autorità competenti tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità.

Quando agiscono le autorità competenti adottano ogni provvedimento che ritengono opportuno per garantire la conformità alla normativa, tra cui i seguenti: dispongono o eseguono trattamenti su animali; dispongono lo scarico, il trasbordo su un altro mezzo di trasporto, la detenzione e cura, i periodi di quarantena, il rinvio dell'abbattimento degli animali, e se necessario, dispongono il ricorso ad assistenza veterinaria; dispongono i trattamenti sulle merci, la modifica delle etichette o le informazioni correttive da fornire ai consumatori; limitano o vietano l'immissione in commercio, lo spostamento, l'ingresso nell'Unione o l'esportazione di animali e di merci e ne vietano o ne dispongono il ritorno nello Stato membro

di spedizione;dispongono che l'operatore aumenti la frequenza dei propri controlli;dispongono che determinate attività dell'operatore interessato siano soggette a controlli ufficiali più numerosi o sistematici;dispongono il richiamo, il ritiro, la rimozione e la distruzione di merci, autorizzando se del caso, il loro impiego per fini diversi da quelli originariamente previsti;dispongono l'isolamento o la chiusura, per un periodo di tempo appropriato, della totalità o di una parte delle attività dell'operatore interessato o dei suoi stabilimenti, sedi o altri locali;dispongono la cessazione per un periodo di tempo appropriato della totalità o di una parte delle attività dell'operatore interessato e, se del caso, dei siti internet che gestisce o utilizza;dispongono la sospensione o il ritiro della registrazione o dell'autorizzazione dello stabilimento, impianto, sede o mezzo di trasporto interessato, dell'autorizzazione del trasportatore o del certificato di idoneità del conducente;dispongono la macellazione o l'abbattimento di animali, a condizione che si tratti della misura più appropriata ai fini della tutela della sanità umana nonché della salute e del benessere degli animali. Le autorità competenti trasmettono all'operatore interessato o a un suo rappresentante notifica scritta della loro decisione ed informazioni su ogni diritto di ricorso contro tali decisioni e sulla procedura e sui termini applicabili a tale diritto di ricorso (Art. 138).

3 Schede attività lavorative

Conformemente al regolamento (UE) 2017/625, la Commissione Europea con il Regolamento di esecuzione (UE) 2021/632, in vigore dal 21 aprile 2021, ha stabilito gli elenchi di animali e prodotti di origine animale, materiale germinale, sottoprodotti di origine animale compresi prodotti derivati, prodotti compositi, fieno e paglia da presentare per i controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri precisandone i rispettivi codici della nomenclatura combinata (NC).

Durante lo svolgimento del progetto sono state esaminate le seguenti attività svolte dalla sede UVAC e PCF di Napoli e che tutte le altre sedi d'Italia svolgono nel territorio di competenza:

- Attività ispettiva presso il PCF di Napoli su alimenti di origine animale destinati al consumo umano, su sottoprodotti di origine animale, su mangimi, alimenti di origine vegetale e sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, e infine sulle merci non conformi (Attività S1, S2, S3 e S4, rispettivamente).
- Attività svolte presso stabulari autorizzati (Attività S5).
- Attività di controllo del benessere animale durante il trasporto, in collaborazione con la Polizia Stradale (Attività S6).
- Attività svolte al controllo bagagli passeggeri presso gli aeroporti (Attività S7).

Per ciascuna di queste tipologie di controllo sono state esaminate delle situazioni reali verificatesi nel territorio di competenza degli uffici periferici del Ministero della Salute UVAC e PCF di Napoli.

S 1 - Attività ispettiva di alimenti di origine animale (molluschi cefalopodi surgelati) presso il PCF sito nel porto di Napoli.

All'importazione degli alimenti di origine animale si applicano le prescrizioni del Reg. UE n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei Regg. CE n. 999/2001, CE n. 396/2005, CE n. 1069/2009, CE n. 1107/2009, UE n. 1151/2012, UE n. 652/2014, UE n. 429/2016 e UE n. 2031/2016.

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- Arrivo del container presso l'area di carico/scarico del PCF. Il container viene

posizionato all'imbocco dell'area in modo da farlo aderire sia alla pedana basculante che alle guarnizioni che circondano la bocca dell'area di scarico.

- Controllo del sigillo presente sul portellone del container e verifica della corrispondenza documentale. In questa fase è necessaria la presenza di un Medico Veterinario ufficiale e di un operatore portuale di facchinaggio.
- Rottura del sigillo con l'utilizzo di strumenti appositi disponibili a lato della bocca dell'area di scarico (tronchesi, piede di porco, leva) e apertura del container. Queste due operazioni vengono svolte esclusivamente dall'operatore portuale di facchinaggio.
- Osservazione da parte di un Medico Veterinario ufficiale del contenuto del container nel suo insieme per valutare la disposizione degli imballaggi e la loro presentazione, inclusa l'eventuale presenza di ammaccature o alterazioni o liquidi di colio dagli imballaggi stessi.
- Prelievo dei colli da sottoporre a visita ispettiva sull'1% della partita o su un numero di campioni che va da 3 a 10. Il Medico Veterinario ufficiale ordina all'operatore portuale di facchinaggio di prelevare gli imballaggi da esaminare da punti diversi del container in modo che venga garantita la rappresentatività. Per raggiungere l'area meno accessibile del container, gli imballaggi o le pedane debbono essere spostati, tramite l'utilizzo di idonea attrezzatura (pedana elevatrice, carrello elevatore). L'operatore portuale di facchinaggio, sotto la direzione del Medico Veterinario, preleva i colli e, a seconda delle loro dimensioni, li trasporta a mano, o tramite l'uso di idonea attrezzatura, dall'area di scarico alla sala visita.
- Apertura degli imballaggi e dei singoli involucri in sala visita. Il Medico Veterinario, assistito da personale tecnico o assistente della prevenzione, provvede al controllo.
- Prelievo, se necessario, di tre aliquote che vengono identificate, piombate, pesate e conservate in apposito congelatore per essere successivamente inviate presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) di riferimento.
- Ripristino degli imballaggi, e riposizionamento delle merci sull'attrezzatura apposita, per il trasporto nell'area di scarico per il riposizionamento all'interno del container, ad opera dell'operatore portuale di facchinaggio.
- Chiusura del container, ad opera dell'operatore portuale di facchinaggio, ed apposizione del nuovo sigillo, fornito dal PCF, sotto la direzione del Medico Veterinario che ne annota il numero identificativo su un apposito registro.

Dopo il controllo, qualora siano riscontrate difformità l'autorità competente può ordinare senza indugio all'operatore responsabile della partita di distruggere la partita, rinviare la partita al di fuori dell'Unione o ancora sottoporre la partita ad un trattamento speciale o a qualsiasi altra misura necessaria per garantire la conformità alla normativa, e, ove opportuno, di destinare la partita ad usi diversi da quelli previsti originariamente. Le azioni sono eseguite in conformità alle norme, incluse in particolare, per quanto riguarda le partite di animali vivi, quelle

intese a risparmiare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili (Art. 66, Reg. (UE) n. 625/2017).



Figura 2: Aliquote di cefalopodi prelevate per i controlli di laboratorio

S 2 - Attività ispettiva di sottoprodotti di origine animale (pelli fresche salate, non trattate destinate all'industria conciaria) presso il PCF sito nel porto di Napoli.

Alle importazioni di pelli di ungulati si applicano le prescrizioni dell'Allegato XIV Sezione 4 del Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera.

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- Arrivo del container presso l'area di carico scarico del PCF. Il container deve essere posizionato correttamente all'imbocco di suddetta area, in modo da farlo aderire alla pedana basculante e alle guarnizioni che circondano la bocca dell'area di scarico.
- Controllo del sigillo presente sul portellone del container e verifica della corrispondenza documentale. In questa fase è necessaria la presenza di un Medico Veterinario ufficiale e di un operatore portuale di facchinaggio.

- Rottura del sigillo con l'utilizzo di strumenti disponibili a lato della bocca dell'area di scarico (tronchesi, piede di porco, leva). Apertura del container. Queste due operazioni vengono svolte esclusivamente dall'operatore portuale di facchinaggio.
- Osservazione da parte di un Medico Veterinario ufficiale del contenuto del container nel suo insieme per valutare la disposizione dei prodotti e lo stato degli imballaggi. All'apertura del container le pelli grezze, che possono essere secche o salate fresche/secche, sottoposte ad un primo procedimento di conservazione nel Paese Terzo di origine, che ne rallenta la naturale decomposizione e le prepara al successivo trattamento industriale finale (concia), sono normalmente disposte una sull'altra all'interno di un involucro plastico e poggiate su una pedana in legno.
- Apertura degli involucri in plastica da parte dell'operatore portuale di facchinaggio su indicazione del Medico Veterinario ufficiale e prelievo di alcune pelli che verranno sottoposte al controllo materiale. L'operatore portuale di facchinaggio, sotto la direzione del Medico Veterinario preleva tali campioni e li trasporta, tramite l'uso di idonea attrezzatura (carrello e pedana elevatrice), dall'area di scarico alla sala visita.
- Controllo in sala visita da parte del Medico Veterinario consistente nell'osservazione visiva dello stato delle pelli, per appurarne lo stato di conservazione, l'integrità, le caratteristiche morfologiche di corrispondenza con la specie animale identificata nel certificato sanitario di origine, la presenza di eventuali parassiti infestanti.
- Riposizionamento, ad opera dell'operatore portuale di facchinaggio delle merci sull'attrezzatura apposita, trasporto nell'area di scarico e riposizionamento all'interno del container.
- Chiusura del container, ad opera dell'operatore portuale di facchinaggio, ed apposizione del nuovo sigillo, fornito dal PCF, sotto la direzione del Medico Veterinario che ne annota il numero identificativo su un apposito registro.





Figura 3: Controllo partita di pelli fresche salate non trattate destinate all'industria conciaria

S 3 - Attività ispettiva all'importazione di alimenti e mangimi di origine vegetale e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti presso il PCF sito nel porto di Napoli.

I prodotti di origine non animale, alimenti e mangimi (PNAO) e i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), provenienti da Paesi terzi e destinati all'introduzione nell'Unione Europea, sono soggetti ai controlli ufficiali obbligatori da parte PCF per verificarne la conformità alla normativa di settore, in applicazione alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625. I controlli d'identità e fisici, includono sempre controlli di laboratorio per verificarne la conformità alla normativa dell'Unione a causa di un rischio noto o emergente, oppure, perché oggetto di misure di emergenza o perché, per esse, sono state stabilite condizioni speciali o misure specifiche (articolo 47, par. 1, lettere d, e, f).

La partita di mangimi e/o prodotti di origine vegetale (es. cereali) può giungere al posto di controllo con diverse presentazioni:

containerizzata, a temperatura ambiente o controllata, generalmente stoccata in sacchi di polietilene, che recano le indicazioni obbligatorie con etichette apposite; alla rinfusa, stoccate in speciali navi mercantili da carico (bulk-carrier) costruite ed adibite per il trasporto di carichi secchi (granaglie, farine) che si caratterizzano per avere numerose stive per il trasporto, protette da portelloni a scorrimento, e speciali attrezzature per il carico e lo scarico delle stesse.

Per i prodotti destinati all'alimentazione animale, il Piano Nazionale stabilisce le modalità per il controllo da parte dei PCF dei mangimi di origine animale e non compresi gli additivi, premiscele di additivi e mangimi che li contengono, prodotti intermedi e mangimi medicati, materie prime per mangimi di origine animale, alimenti per animali da compagnia, interiora aromatizzanti e articoli da masticare.

Esso, inoltre, specifica i controlli analitici programmati sulla base del rischio, finalizzati alla ricerca di contaminanti di tipo chimico o di tipo biologico (Tabella 1).

Tabella 1 - Controlli all'importazione

Matrice	Ricerca
Materie Prime di O.A.	Metalli pesanti, PAT, Diossine, Salmonella, Melamina, Fluoro
Materie Prime di O.A.	OGM, Micotossine, Pesticidi, Metalli pesanti, Radionuclidi e Salmonella, Impurità botaniche
Mangime Composto/Complementare	Metalli pesanti, PAT, Diossine, Salmonella, Melamina
Additivi/Premiscele	Diossine, Fluoro
Mangimi Medicati/P.I.	Principi attivi e/o Additivi vietati
Mangimi minerali	Diossine, Fluoro

S 4 - Attività ispettiva di merci non conformi presso il PCF sito nel porto di Napoli

Le merci presentate per il controllo presso un PCF, dichiarate dall'interessato al carico non conformi alla normativa comunitaria possono essere destinate ad un deposito di una zona franca, ad un deposito franco, ad un deposito doganale o ad un deposito doganale per provveditorie di bordo o inviate direttamente da un PCF ad un mezzo di trasporto marittimo transfrontaliero o ancora destinate a magazzini doganali di basi NATO/USA, situate all'interno dell'Unione oppure in un Paese Terzo. Mentre per le partite destinate all'importazione e dunque al mercato della UE sono richiesti i requisiti e le prescrizioni sia di sanità animale che di sicurezza alimentare, per le "merci non conformi", oggetto di transito sul territorio della UE, sono richiesti esclusivamente i requisiti di sanità animale. Esse, dunque, non possono essere importate e destinate al mercato dell'Unione Europea. Il PCF di ingresso è tenuto ad eseguire i controlli documentali e d'identità e ad utilizzare il sistema informativo TRACES per l'emissione del CHED (Common Health Entry Document), al fine di consentire alla Base di destinazione di essere informata sulle partite in arrivo. Tutte le movimentazioni di queste partite devono sempre avvenire sotto sorveglianza doganale.

L'articolo 51, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) 2017/625 e il Regolamento Delegato (UE) 2019/2124 della Commissione del 10 ottobre 2019 stabiliscono le norme per i controlli ufficiali delle partite di animali e merci in transito, trasbordo e successivo trasporto attraverso l'Unione. L'art. 35 del Reg. 2019/2124 riguarda il Transito di merci verso una base militare NATO o USA situata nel territorio dell'Unione.

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- Accesso dell'operatore del PCF, attraverso le scale esterne di accesso alle stive della nave, attraccata al molo in attesa dello scarico. Posizionamento dell'operatore in corrispondenza dei varchi prospicienti ai perimetrali delle stive, preventivamente aperte, che contengono gli sfarinati.
- Verifica della partita con quanto dichiarato nei certificati ufficiali, identificazione della nave, e modalità di scarico, Verifica materiale sulla consistenza, colore, presenza di umidità o di chiazze di colorazioni anomale sulla superficie di carico e ai margini delle stive, presenza di eventuali parassiti o animali infestanti.
- Campionamento ufficiale, in stiva, con l'ausilio del personale tecnico e/o dell'equipaggio. Si prelevano da più punti della stiva le unità campionarie con l'ausilio di una strumentazione dedicata, rappresentata dalla cosiddetta Sonda di Nobbe, un'asta cilindrica cava di circa 92 cm, che consta di 2 tubi concentrici di lamiera di acciaio inox di 2 mm di spessore. Il tubo più esterno con diametro di circa cm5, termina in basso con una punta acuta ed in alto con un robusto manico metallico con apertura laterale a gancio. Sul fianco sono allineate 4 aperture rettangolari di circa 15 x 1,7 cm. La sonda verticale deve essere inserita con

la camera o le camere di campionamento chiuse. Quando la sonda ha raggiunto la profondità voluta, si aprono le camere e si ruota la sonda per fare riempire le camere. Si chiudono le camere e si estrae la sonda per riversarne il contenuto nel recipiente predisposto per la formazione del campione globale. Secondo le disposizioni nazionali e comunitarie il numero di prelievi da effettuare dipende dalle caratteristiche tecniche del campione. Da più punti della stiva (si scelgono punti specifici per garantire il prelievo di un campione rappresentativo da tutte le parti della spedizione) si prelevano le unità campionarie necessarie per la costituzione del campione globale. Al termine del prelevamento del campione globale, vengono costituite le aliquote campionarie che verranno conferite al laboratorio ufficiale.

- Campionamento durante lo scarico. Per le merci sfuse, i campioni rappresentativi si possono prelevare anche durante le fasi di carico/scarico o durante la movimentazione per mezzo di nastri trasportatori o pompe. Se sono presenti valvole deviatrici o campionatori by-pass installati vicino alla tubazione o direttamente sulla tubazione, è possibile prelevare campioni a intervalli regolari stabiliti in base alla velocità di flusso. Il prelievo deve essere effettuato durante tutto lo scarico o il carico. Al momento di determinare il numero di campioni elementari richiesti si deve tenere conto della quantità totale della spedizione, della velocità del flusso e dell'intervallo di tempo tra un campione e il successivo. Il campione globale si costituisce mescolando i campioni elementari.

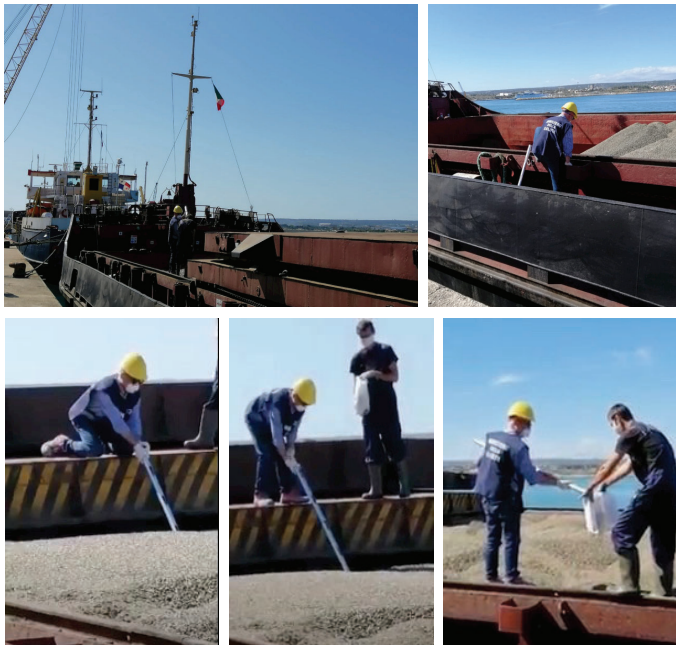


Figura 4: Attività ispettiva all'arrivo di mangimi sfusi

S 4 - Attività ispettiva di merci non conformi presso il PCF sito nel porto di Napoli.

Le merci presentate per il controllo presso un PCF, dichiarate dall'interessato al carico non conformi alla normativa comunitaria possono essere destinate ad un deposito di una zona franca, ad un deposito franco, ad un deposito doganale o ad un deposito doganale per provveditorie di bordo o inviate direttamente da un PCF ad un mezzo di trasporto marittimo transfrontaliero o ancora destinate a magazzini doganali di basi NATO/USA, situate all'interno dell'Unione oppure in un Paese Terzo. Mentre per le partite destinate all'importazione e dunque al mercato della UE sono richiesti i requisiti e le prescrizioni sia di sanità animale che di sicurezza alimentare, per le "merci non conformi", oggetto di transito sul territorio della UE, sono richiesti esclusivamente i requisiti di sanità animale. Esse, dunque, non possono essere importate e destinate al mercato dell'Unione Europea. Il PCF di ingresso è tenuto ad eseguire i controlli documentali e d'identità e ad utilizzare il sistema informativo TRACES per l'emissione del CHED (Common Health Entry Document), al fine di consentire alla Base di destinazione di essere informata sulle partite in arrivo. Tutte le movimentazioni di queste partite devono sempre avvenire sotto sorveglianza doganale.

L'articolo 51, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) 2017/625 e il Regolamento Delegato (UE) 2019/2124 della Commissione del 10 ottobre 2019 stabiliscono le norme per i controlli ufficiali delle partite di animali e merci in transito, trasbordo e successivo trasporto attraverso l'Unione. L'art. 35 del Reg 2019/2124 riguarda il Transito di merci verso una base militare NATO o USA situata nel territorio dell'Unione.

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- Arrivo del container presso l'area di carico scarico del PCF. Il container deve essere posizionato correttamente all'imbocco di suddetta area, in modo da farlo aderire alla pedana basculante e alle guarnizioni che circondano la bocca dell'area di scarico.
- Controllo del sigillo presente sul portellone del container e verifica della corrispondenza documentale. Qualora non siano presenti tutti i certificati identificativi e sanitari, previsti dalle vigenti normative, le merci vengono identificate, stoccate separatamente dalle altre e sottoposte a blocco ufficiale, ovvero ad una procedura mediante la quale le autorità competenti fanno sì che i sigilli delle merci soggetti a controlli ufficiali non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione. In base alla gravità della mancata corrispondenza si procede al sequestro parziale o totale della partita in esame. Naturalmente è fondamentale che il Medico Veterinario ufficiale partecipi a tutte le fasi dell'ispezione.
- Rottura del sigillo con l'utilizzo di strumenti appositi disponibili a lato della bocca dell'area di scarico (tronchesi, piede di porco, leva) e apertura del container.

Queste due operazioni vengono svolte esclusivamente dall'operatore portuale di facchinaggio.

- Osservazione del contenuto del container e verifica della corrispondenza tra le informazioni presenti sulla documentazione sanitaria di scorta (certificato sanitario veterinario di origine) e quelle riportate in etichettatura. Il Medico Veterinario ufficiale valuta la disposizione degli imballaggi e la loro presentazione.
- Prelievo campioni di merci ad opera dell'operatore portuale di facchinaggio, sotto la direzione del Medico Veterinario e trasporto, tramite l'uso di idonea attrezzatura (carrello e pedana elevatrice), dall'area di scarico alla sala visita.
- Riposizionamento, ad opera dell'operatore portuale di facchinaggio, delle merci sull'attrezzatura apposita, trasporto nell'area di scarico e riposizionamento all'interno del container.
- Chiusura del container da parte dell'operatore ed apposizione del nuovo sigillo, fornito dal PCF sotto la direzione del Medico Veterinario che ne annota il numero identificativo su un apposito registro.



Figura 5: Verifica etichettatura in merci non conformi

S5 - Attività svolte presso stabulari che utilizzano animali per finalità scientifiche.

Gli animali sono riconosciuti come esseri senzienti, portatori di diritti (trattato Lisbona, dicembre 2007). Il mantenimento degli animali in condizioni di benessere consente di ottenere risultati non alterati da fattori estranei al disegno sperimentale. Il benessere animale è strettamente collegato a fattori ambientali, alloggiamenti, alimentazione, arricchimento ambientale, ecc. Benessere vuol dire anche soddisfare esigenze semplici (nutrizionale, fisico, sensoriale) e complessi (sociale e occupazionale) ma anche garantire il rispetto delle loro esigenze psico-fisiche. L'attività svolta dal personale veterinario appositamente formato degli Uffici UVAC PCF consiste nella verifica requisiti previsti dal Decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 26 (GURI del 14 marzo 2014, n. 61) degli stabilimenti utilizzatori di animali per le finalità scientifiche, per le finalità autorizzative. Tali attività vengono espletate su incarico della competente Direzione Generale della sanità animale e dei Farmaci Veterinari del Ministero della Salute. La verifica si svolge attraverso dei sopralluoghi ispettivi svolti di norma congiuntamente ai veterinari della competente ASL, e sono finalizzati ad accertare la sussistenza dei requisiti strutturali, tecnologici, di dotazione del personale, per numero e qualifica professionale, rispondenti alle disposizioni del Decreto Legislativo 4 marzo 2014, n. 26.

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- *Esame documentazione e della organizzazione dello stabulario:* es. documentazione prevista dall'Allegato VIII del D.lgs 26/2014, atto di costituzione dell'OPBA, form per obiezione di coscienza, registro ingresso personale e turnazione per assicurare la presenza nei giorni festivi, registro carico scarico degli animali utilizzati per le finalità scientifiche, registro dei farmaci utilizzati, formulario ritiro sostanze pericolose/infettive, presenza di personale qualificato e adeguatamente formato.
- *Ispezione locali:* individuazione dei locali riferiti nella planimetria, verifica corretta separazione tra zona sporca e zona pulita, sopralluogo delle zone di stabulazione degli animali e dei locali per lavaggio, stoccaggio materiale pulito, servizi; spogliatoi; bagni, verifica dei dispositivi di registrazione temperatura/umidità e sistemi di allarme.
- *Ispezione e controllo animali:* verifica delle condizioni di stabulazione e degli alloggiamenti rispetto alle esigenze etologiche della specie animale, alimentazione, abbeveraggio, illuminazione, presenza e condizioni della lettiera, temperatura controllata, ventilazione, presenza di dispositivi di arricchimento ambientale per il benessere animale, rispetto delle dimensioni minime delle gabbie ed eventuali sovraffollamenti.
- *Interviste al personale.*

L'autorità competente che, nel corso delle attività di ispezione, rileva una o più non

conformità tali da compromettere il benessere degli animali, prima di procedere all'applicazione delle sanzioni per la fattispecie di cui all'art.40, indica nel verbale di accertamento le carenze riscontrate e le conseguenti prescrizioni con i termini di adeguamento per la rimozione delle stesse. Decorsi tali termini, in caso di accertata mancata rimozione delle non conformità, l'autorità competente procede con l'applicazione delle sanzioni.

Per gli stabulari è necessario attuare i controlli degli accessi (l'accesso allo stabulario è consentito solo al «personale autorizzato» perché anche il personale può essere fonte di contaminazione per gli animali e perché gli animali possono essere fonte di zoonosi). La corretta gestione di uno stabulario e il rispetto del benessere animale devono essere attuati attraverso un lavoro sinergico e integrato di: responsabile del benessere animale, veterinario designato, ricercatore, personale stabilimento.



Figura 6: Stabulari per animali da laboratorio

S6 - Attività di controllo del benessere animale durante il trasporto, in collaborazione con la Polizia Stradale.

L'allargamento dell'Unione Europea e l'incremento degli scambi commerciali con i paesi comunitari ed extracomunitari hanno determinato l'aumento del numero di imprese e dei relativi veicoli che esercitano l'attività di trasporto su strada di animali vivi in territorio italiano sia come destinazione che come transito, che purtroppo negli ultimi anni ha fatto emergere ripetute infrazioni concernenti la documentazione di trasporto, i periodi di viaggio e di riposo, l'idoneità al trasporto, i mezzi e le pratiche di trasporto di animali vivi sia nelle movimentazioni nazionali sia negli scambi intracomunitari con la Spagna, Francia, Paesi Bassi, Ungheria e Romania, con particolare riguardo al trasporto di animali di interesse zootecnico, quali bovini, ovini e suini.

La programmazione minima dei controlli per la verifica dell'applicazione delle disposizioni previste dal Regolamento (CE) n. 1/2005 "sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate" rientra nel PNBA.

Il Piano nazionale di controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità della protezione degli animali durante il trasporto ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Tenuto conto dell'esigenza di presidiare con maggiore efficacia sia le direttrici della rete stradale nazionale sulle quali si realizzano i maggiori volumi di traffico di animali vivi e della necessità di uniformare sul territorio nazionale l'attività di controllo su strada dei vettori commerciali è operativo un Protocollo D'intesa tra il Ministero dell'Interno- Specialità Polizia Stradale della Polizia di Stato e Ministero della Salute - Direzione Generale della Sanità Animale (DGSA), sottoscritto nel 19 settembre 2011, "per il potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale degli animali"

In attuazione del Protocollo di Intesa, gli Uffici UVAC su base annuale organizzano un attività di presidio su strada di concerto con la Polizia Stradale, per intercettare in corrispondenza delle maggiori direttrici di traffico, i trasportatori che movimentano a livello internazionale animali vivi di interesse commerciale, in ambito zootecnico e non, al fine di verificare la conformità ai requisiti della normativa comunitari in materia di benessere animale (Regolamento (CE) N. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97).

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- Analisi preventiva delle dinamiche dei flussi commerciali e individuazione delle direttrici di traffico con maggiore probabilità di intercettazione dei vettori commerciali, attraverso il sistema informativo TRACES, per l'individuazione dei siti e delle giornate di pattugliamento;
- Pattugliamento stradale lungo le direttrici di traffico veicolare, aree di sosta, o in prossimità della destinazione finale.
- Fermo del mezzo di trasporto:
 - verifica dei documenti di scorta ed autorizzazioni: autorizzazione del trasportatore, documento di trasporto (modello 4, nazionale, o certificato INTRA, scambio intracomunitario, con annesso giornale di viaggio, o CHEDD-A rilasciato dal punto di controllo veterinario al momento dell'ingresso in Unione Europea se gli animali provengono da un Paese Terzo) che attesti l'origine degli animali, il luogo, data e ora di partenza, il luogo di destinazione e la durata prevista del viaggio, certificato di idoneità del conducente e del guardiano, certificato di omologazione del mezzo di trasporto;
 - verifica della idoneità del mezzo di trasporto, con accesso ed ispezione del suo interno (copertura, pavimento, ponti e rampe, dispositivi di attacco, tra-

- mezzi, pavimento, spazio a disposizione per gli animali, presenza di un sistema di navigazione satellitare e di registrazione delle temperature per i viaggi superiori alle otto ore, sistema di abbeverata e disponibilità di alimenti a bordo);
- verifica di idoneità nella sistemazione degli animali, che devono essere trasportati in condizioni da non poterli esporre a lesioni o sofferenze inutili, nel rispetto delle densità di carico e dei tempi massimi di viaggio/periodi di sosta obbligatori previsti per la specie animale.

Se al momento dell'ispezione, sono presenti animali malati o feriti (non in grado di muoversi senza soffrire, con ferite aperte, con prolasso, con evidente stato di sofferenza), animali non identificati o animali per i quali il viaggio sia causa di sofferenze inutili, il veterinario ufficiale, può non autorizzare la prosecuzione del viaggio e prescrivere lo scarico di emergenza degli animali presso una struttura all'uopo autorizzata, al fine di garantire il ripristino delle condizioni di benessere animale o, nei casi più gravi, per poter procedere con una macellazione d'urgenza.

Le stesse strutture possono essere utilizzate per il ricovero temporaneo degli animali qualora ciò sia necessario per l'attuazione del fermo amministrativo dell'autoveicolo, sia quando previsto dall'articolo 12, comma 5, del Decreto Legislativo n. 151/2007, sia quando previsto dal Codice della Strada.



Figura 7: Controllo durante il trasporto di animali in collaborazione con la Polizia Stradale

57 - Attività svolte al controllo bagagli passeggeri presso gli aeroporti.

Per le merci contenute nei bagagli personali dei passeggeri, le autorità competenti, le autorità doganali o le altre autorità pubbliche responsabili, in collaborazione con gli operatori portuali, aeroportuali e ferroviari e con gli operatori responsabili di altri punti di entrata, organizzano controlli ufficiali specifici presso i punti di entrata nell'Unione. Per tali attività di controllo, il PCF svolge un ruolo di supporto alle autorità doganali, cui è demandata la competenza primaria.

Il Regolamento (UE) 2019/2122 della Commissione del 10 ottobre 2019 integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda alcune categorie di animali e merci esenti da controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri, i controlli specifici relativamente al bagaglio personale dei passeggeri e a piccole partite di merci spedite a persone fisiche, non destinate all'immissione in commercio, e che modifica il regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione. I prodotti di origine animale, i prodotti compositi, i prodotti derivati da sottoprodotti di origine animale, le piante, i prodotti vegetali e gli altri oggetti contenuti nei bagagli personali dei passeggeri e destinati al loro impiego o consumo personale sono esenti da controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri a condizione che appartengano ad almeno una delle seguenti categorie:

- latte in polvere per lattanti ed alimenti per animali da compagnia necessari per motivi di salute, a condizione che la loro quantità cumulata non superi il limite di peso di due chilogrammi;
- prodotti della pesca freschi eviscerati o prodotti della pesca preparati o prodotti della pesca trasformati, a condizione che la loro quantità cumulata non superi il limite di peso di 20 chilogrammi.

Le carni, le preparazioni di carni e i prodotti a base di carne e il latte e i derivati non sono mai esenti da controlli ufficiali ai PCF e dunque non esistono limiti di tolleranza per il consumo personale.

Il livello di rischio per la salute pubblica e degli animali derivante dall'introduzione di malattie animali e agenti patogeni varia in base a diversi fattori, come il tipo di prodotto, la specie animale da cui sono stati ottenuti i prodotti e la probabilità della presenza di agenti patogeni.

L'attività si svolge secondo i seguenti steps:

- Individuazione dei voli di linea di provenienza dai Paesi a rischio, in particolare, per le provenienze extracomunitarie e comunitarie a rischio di Peste Suine Africana e di Afta Epizootica.
- Controllo dei passeggeri. Il funzionario doganale, in autonomia o in supporto con personale veterinario dei PCF, individua casualmente, o su sospetto, viaggiatori con bagagli a seguito e, dopo aver appurato se ha dichiarato all'atto dell'imbarco merce al seguito, lo invita al posizionamento dei bagagli su dei piani organizzati in aree appositamente dedicate alle verifiche.

- Apertura del bagaglio e suo svuotamento parziale o totale, con eventuale ausilio del proprietario del bagaglio.
- Apertura di eventuali imballaggi, confezioni, incarti per verificare eventuale presenza di alimenti non dichiarati.
- Campionamento o confisca. In caso di rinvenimento di alimenti vietati, di origine sconosciuta, non etichettati, o in quantità superiore prevista dalla normativa di alimenti per il consumo personale, si procede alla identificazione del prodotto, alla sua pesatura, imbustamento e catalogazione. I prodotti confiscati sono imbustati e sigillati con timbro d'ufficio ed etichettati con specifici cartellini. La autorità competenti procedono alla verbalizzazione e il prodotto viene sottoposto a provvedimento di fermo amministrativo, con custodia in un luogo idoneo (a temperatura controllata) nell'area doganale, in attesa della formalizzazione del provvedimento di distruzione. Il provvedimento definitivo è a carico dell'autorità sanitaria che ne dispone la termodistruzione presso uno stabilimento autorizzato secondo quanto previsto dal Reg. CEE 1069/2009, art. 9 lettera e) punto i) e ai sensi dell'art. 5 del Decreto del 10 marzo 2004 emanato dal Ministero della Salute di concerto con il Ministero dell'Economia e delle Finanze, con spese a carico del detentore.

4 Tabelle buone pratiche

Nelle seguenti tabelle si riportano, per ciascuna delle attività lavorative descritte al capitolo 3, i rischi previsti ed i relativi fattori che possono influenzarli, i danni attesi, le misure di prevenzione da mettere in atto ed i DPI da utilizzare.

Tabella 2 - Attività ispettiva di alimenti di origine animale

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Ergonomico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati Effettuare pause di riposo Effettuare movimenti corretti nel carico e scarico degli imballaggi	Calzature di sicurezza
Meccanico	Uso di attrezzi (tronchesi, piede di porco, leva, taglierini, forbici)	Ferite, tagli, traumi	Corretta formazione Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	Guanti
			Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	
	Non abbandonare gli utensili né appoggiarli in posti sopraelevati Riporli sempre nell'apposito vano	Tute		
Uso di attrezzature per la movimentazione degli imballaggi (carrello)	Uso di attrezzature per la movimentazione degli imballaggi (carrello)	Fratture, distorsioni, traumi	Corretta formazione Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	Guanti Calzature di sicurezza
			Fratture, distorsioni, traumi	Calzature di sicurezza
Cadute in piano e scivolamento	Superfici bagnate o sconnesse Presenza di ostacoli	Fratture, distorsioni, traumi	Corretta formazione Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio Prestare attenzione alle condizioni dei luoghi Organizzare il luogo di lavoro	Calzature di sicurezza
Caduta dall'alto di persone	Lavori su scala, pedana elevatrici	Fratture, contusioni, distorsioni	Corretta formazione Verificare le condizioni e la stabilità della scala Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	Dispositivi di ritenuta Guanti Calzature di sicurezza
Caduta dall'alto di oggetti	Stato di riempimento del container	Fratture, contusioni, traumi	Corretta formazione Verificare la stabilità della merce Effettuare il prelievo degli imballaggi con criterio	Elmetto

segue: **Tabella 2**

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Fisico	Microclima	Ipotermia	Riduzione tempi di esposizione Evitare sbalzi ripetuti di temperatura	Abbigliamento termico Guanti
Biologico	Trattamento delle pelli Lesioni cutanee	Lesioni cutanee, patologie respiratorie e gastrointestinali	Manipolare i sottoprodotti con i corretti DPI	Mascherine FFP2-FFP3 o più efficienti Tute Guanti Occhiali

Tabella 3 - Attività ispettiva di sottoprodotti di origine animale

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Ergonomico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati Effettuare pause di riposo Effettuare movimenti corretti nel carico e scarico degli imballaggi scaricati	Calzature di sicurezza
Meccanico	Uso di attrezzi (tronchesi, piede di porco, leva, taglierini, forbici)	Ferite, tagli, traumi	Corretta formazione Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio Non abbandonare gli utensili né appoggiarli in posti sopraelevati Riporli sempre nell'apposito vano	Calzature di sicurezza Guanti Tute
Cadute in piano e scivolamento	Superfici bagnate o sconnesse Uso di attrezzi per la movimentazione degli imballaggi (carrello)	Fratture, distorsioni, traumi	Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio Prestare attenzione alle condizioni dei luoghi Corretta formazione Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	Guanti Calzature di sicurezza

segue: **Tabella 3**

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Caduta dall'alto di persone	Lavori su scala, pedana elevatrice	Fratture, contusioni, distorsioni	Corretta formazione	Elmetto
			Verificare le condizioni e la stabilità della scala	Calzature di sicurezza
			Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	Dispositivi di ritenuta
Caduta dall'alto di oggetti	Stato di riempimento del container	Fratture, contusioni, traumi	Corretta formazione Effettuare il prelievo degli imballaggi con criterio	Elmetto
Biologico	Trattamento delle pelli Lesioni cutanee	Infezione da <i>B. anthracis</i> , lesioni cutanee, patologie respiratorie e gastrointestinali	Manipolare i sottoprodotti con i corretti DPI	Mascherina FFP2-FFP3 o più efficienti Tute Guanti Occhiali

Tabella 4 - Attività ispettiva all'importazione di PNAO e MOCA destinati a venire a contatto con gli alimenti

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Ergonomico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione	Guanti
			Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati	Calzature di sicurezza
			Effettuare pause di riposo	
Meccanico	Uso di attrezzi (sonda di Nobbe, nastri trasportatori, pompe, proiezione di granaglie in fase di scarico)	Ferite, tagli, traumi	Corretta formazione	Guanti
			Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	Tute
			Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	Occhiali
			Non abbandonare gli utensili né appoggiarli in posti sopraelevati	
			Riporli sempre correttamente	
Fisico	Microclima	Ipertermia o ipotermia	Riduzione tempi di esposizione alle intemperie	Abbigliamento termico
			Abbigliamento termico	Guanti Calzature di sicurezza

segue: **Tabella 4**

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Cadute in piano e scivolamento	Superfici bagnate o sconnesse	Fratture, distorsioni, traumi	Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio Prestare attenzione alle condizioni dei luoghi	Calzature di sicurezza
Caduta dall'alto di persone	Lavori su scala o su superfici sopraelevate (varchi prospicienti le stive)	Fratture, cadute, contusioni, distorsioni	Corretta formazione Verificare le condizioni e la stabilità della scala e delle superfici Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	Elmetto Calzature di sicurezza Dispositivi di ritenuta o anticaduta
Biologico	Polveri	Asma, alveolite allergica estrinseca (AAE), rinite e congiuntivite Irritazione delle mucose, danno agli epitelii, effetti endocrini, reazioni sistemiche, immunosoppressione, nefrotossicità, tumori cutanei	Rotazione del personale destinato ai prelievi dei prodotti polverulenti Condizioni microclimatiche ed ambientali idonee (temperatura, pH, illuminazione, umidità, ventilazione)	Mascherina FFP2-FFP3 o più efficienti
	Micotossine			Occhiali
	<i>Leptospira spp.</i> Altri agenti microbiologici	Ipertermia, cefalea, nausea, vomito, anoressia, ittero, danni renali ed epatici A carico di diversi organi ed apparati	Corretta manipolazione durante i prelievi per il campionamento Condizioni microclimatiche ed ambientali idonee (temperatura, pH, illuminazione, umidità, ventilazione)	Tute Guanti

Tabella 5 - Attività ispettiva di merci non conformi

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Ergonomico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione	Guanti Calzature di sicurezza
			Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati	
			Effettuare pause di riposo Effettuare movimenti corretti nel carico e scarico degli imballaggi scaricati	
Meccanico	Uso di attrezzi (tronchesi, piede di porco, leva, taglierini, forbici)	Ferite, tagli, traumi	Corretta formazione	Guanti Tute
			Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	
			Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	
			Non abbandonare gli utensili né appoggiarli in posti sopraelevati Riporli sempre nell'apposito vano	
Cadute in piano e scivolamento	Superfici bagnate o sconnesse	Fratture, distorsioni, traumi	Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio Prestare attenzione alle condizioni dei luoghi	Calzature di sicurezza
	Uso di attrezzi per la movimentazione degli imballaggi (carrello)	Fratture, distorsioni, traumi	Corretta formazione Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	
Caduta dall'alto di persone	Lavori su scala, pedana elevatrice	Fratture, contusioni, distorsioni	Corretta formazione	Calzature di sicurezza Dispositivi di ritenuta
			Verificare le condizioni e la stabilità della scala Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	
Caduta dall'alto di oggetti	Stato di riempimento del container	Fratture, contusioni, traumi	Corretta formazione Ripristino equilibrio dopo prelievo degli imballaggi	Elmetto

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Fisico	Microclima	Ipotermia	Corretta formazione Riduzione tempi di esposizione Evitare sbalzi ripetuti di temperatura	Abbigliamento termico Guanti Calzature di sicurezza

Tabella 6 - Attività svolte presso stabulari che utilizzano animali per finalità scientifiche

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Ergonomico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati	Guanti
		Mal di schiena	Effettuare pause di riposo	Calzature di sicurezza
Biologico	Polveri Pelo, forfora, urine, feci, siero	Asma, alveolite allergica estrinseca (AAE), rinite e congiuntivite	Condizioni microclimatiche ed ambientali idonee (temperatura, illuminazione, umidità, ventilazione)	Mascherina FFP2-FFP3 o più efficienti
		Allergie		Tuta
	Zoonosi	A carico di diversi organi ed apparati	Condizioni microclimatiche ed ambientali idonee (temperatura, illuminazione, umidità, ventilazione)	Guanti
	Manipolazione degli animali	Morsi, graffi, ferite da taglio o da puntura	Corretta manipolazione degli animali	
Chimico	Utilizzo di sostanze, farmaci e gas tossici	Ustioni da caldo, da freddo e da sostanza chimiche	Corretta manipolazione delle sostanze	Mascherina FFP2-FFP3 o più efficienti occhiali
		Irritazioni e rush cutanei		Tuta
		Danni sistemici		Guanti

Tabella 7 - Attività di controllo del benessere animale durante il trasporto

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Meccanico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione	Guanti Calzature di sicurezza
			Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati	
			Effettuare pause di riposo	
Investimento	Sito in cui si effettuano le ispezioni	Ferite, contusioni, cadute, traumi	Porre attenzione ai veicoli in transito	Abbigliamento ad alta visibilità
Cadute in piano e scivolamento	Superfici bagnate o sconnesse	Fratture, distorsioni, traumi	Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio	Calzature di sicurezza
			Prestare attenzione alle condizioni dei luoghi	
Ferite inferte dagli animali	Disposizione degli animali all'interno dell'automezzo	Ferite, contusioni, fratture, traumi	Operare in condizioni di sicurezza, predisponendo sempre una via di fuga	Indumenti adeguati
	Densità di carico		Prestare attenzione ai movimenti effettuati	Calzature di sicurezza
Chimico	Esalazioni	Danni a carico dell'apparato respiratorio (ammoniaca)	Effettuare l'ispezione in maniera più rapida possibile	Mascherine FFP2-FFP3 o più efficienti e occhiali
Fisico	Microclima	Ipertermia o ipotermia	Riduzione tempi di esposizione alle intemperie	Abbigliamento termico Guanti Calzature di sicurezza
			Abbigliamento termico	
	Polveri	Asma, alveolite allergica estrinseca (AAE), rinite e congiuntivite	Stoccaggio corretto dei mangimi	Mascherine FFP2-FFP3 o più protettivi e occhiali
Biologico	Zoonosi	A carico di diversi organi ed apparati	Effettuare l'ispezione in maniera più rapida possibile	Mascherine FFP2-FFP3 occhiali
				Guanti

Tabella 8 - Attività svolte al controllo bagagli passeggeri presso gli aeroporti

Rischio	Fattori che influenzano il rischio	Danni	Misure di prevenzione	DPI
Ergonomico	Posizione di lavoro scorrette	Danni a carico dell'apparato osteoarticolare	Corretta formazione	Guanti Calzature di sicurezza
			Evitare di mantenere la stessa posizione per tempi prolungati Effettuare pause di riposo	
Meccanico	Uso di attrezzi (tronchesi, leva, taglierini, forbici)	Ferite, tagli, traumi	Corretta formazione	Guanti Tute
			Verificare preventivamente lo stato di manutenzione degli attrezzi	
			Operare in condizioni di buona stabilità ed equilibrio Non abbandonare gli utensili né appoggiarli in posti sopraelevati Riporli sempre nell'apposito vano	
Biologico	Zoonosi	A carico di diversi organi ed apparati	Manipolare i prodotti con attenzione e con le dovute precauzioni	Mascherine FFP2-FFP3 occhiali Indumenti adeguati Guanti

5 Dispositivi di protezione individuale (Dpi)

Per le attività svolte da Uffici periferici del Ministero della Salute UVAC e PCF, in poche occasioni è possibile mettere in atto delle azioni preventive collettive ed è quindi necessario fornire ai lavoratori dei dispositivi di protezione individuale.

L'art.76 del D.lgs. 81/08 specifica che i DPI debbono essere conformi alle norme di cui al regolamento europeo (UE) n.2016/425. Essi sono classificati in tre categorie: I DPI di 1^a categoria proteggono da rischi minori e possono essere certificati dal produttore, i DPI di 3^a categoria proteggono da danni gravi e debbono essere certificati da un organismo notificato come pure i DPI che non possono essere classificati nelle altre due categorie ed appartengono alla 2^o categoria.

In particolare, i DPI devono essere adeguati ai rischi da prevenire, senza comportare di per sé un rischio maggiore; essere adeguati alle condizioni esistenti sul luogo di lavoro; essere adeguati alle esigenze ergonomiche o di salute del lavoratore; poter essere adattati all'utilizzatore secondo le sue necessità.

Il datore di lavoro deve scegliere i DPI disponibili sul mercato in base alla valutazione dei rischi tenuto conto delle indicazioni del produttore e provvedere alla sostituzione ogni volta che interviene una significativa variazione nella valutazione o si rendono disponibili dispositivi innovativi.

È fondamentale che il lavoratore sia formato adeguatamente sull'uso dei DPI in particolare sui dispositivi che sono classificati in terza categoria. Il lavoratore deve, inoltre, usare i DPI correttamente e mantenerli in efficienza.

Si distinguono DPI diversi in base alla parte del corpo che proteggono (Tabella 9).

Tabella 9 - Dispositivi di protezione e parte del corpo da proteggere

Parte del corpo da proteggere	
testa	elmetti
udito	inserti auricolari, cuffie
vie respiratorie	facciali filtranti, maschere filtranti, autorespiratori
occhi	occhiali, visiere
corpo	tute, camici, sistemi di ritenuta ed anticaduta, indumenti termici, indumenti ad alta visibilità
mani	guanti
piedi	scarpe e stivali di sicurezza, calzari.

Per le attività svolte dagli operatori degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) e Posti Controllo Frontalieri (PCF) sono sicuramente da utilizzare:

- **Elmetti** per le attività svolte in ambienti angusti o con presenza di spigoli vivi. L'elmetto dovrà essere provvisto di una cinghia sottostante per evitare che l'elmetto possa cadere durante gli spostamenti su scale o altri percorsi tortuosi.
- **Otoprotettori.** Nelle operazioni che avvengono nelle vicinanze di macchine o veicoli particolarmente rumorosi come nei porti e negli aeroporti è necessario proteggere i lavoratori dal rischio rumore. Possono essere utilizzati otoprotettori da inserire nell'orecchio o cuffie.
- **Maschere filtranti.** Sono da utilizzare maschere facciali filtranti in grado di proteggere da rischio biologico e da inalazione di polveri perché è improbabile che si debba operare in ambienti di tipo "confinato" con presenza di gas tossici od asfissianti anche se è sempre raccomandabile arieggiare, prima di accedervi, i contenitori chiusi come i container nei quali potrebbero essersi accumulati gas provenienti da processi di fermentazione o di putrefazione. Allo scopo sono normalmente utilizzabili maschere filtranti di tipo FFP2 ed FFP3. In casi eccezionali potrebbe essere necessario utilizzare dispositivi maggiormente protettivi come gli autorespiratori.
- **Occhiali o visiere** para schizzi per la protezione da sostanze a potenziale rischio biologico o chimico. La scelta deve tener conto del rischio che tali sostanze possono avere anche per inalazione e/o contatto sulla pelle. In tal caso può essere conveniente proteggere tutto il viso con un DPI complessivo. Gli occhiali sono da utilizzare anche quando c'è un rischio di proiezione di oggetti come, ad esempio, nelle fasi di scarico di granaglie.
- **Tute ed altro abbigliamento per il corpo.** Per garantire la protezione del corpo da contatti con sostanze con rischio biologico o chimico è preferibile utilizzare delle tute che sono meno ingombranti e difficilmente si impigliano ad oggetti sporgenti. I camici possono essere utilizzati prevalentemente nelle sale visita dove ha la doppia funzione di proteggere e garantire l'igiene dei materiali esaminati. Nelle aree ad alta circolazione di mezzi dovranno essere utilizzati indumenti ad alta visibilità eventualmente da accoppiare agli altri DPI.
- **Sistemi anti caduta.** In presenza di un rischio di caduta dall'alto debbono essere utilizzati dei sistemi di protezione anti caduta del tipo cinte di contenimento che impediscono all'operatore di allontanarsi dal punto di ancoraggio. Una particolare attenzione deve essere prestata alla scelta del punto di ancoraggio che deve prenotarsi sufficientemente resistente. Prima di iniziare l'attività è necessario verificare che lungo il percorso siano presenti punti di ancoraggio in

numero sufficiente. L'utilizzo di tali DPI prevede che sia sempre presente un altro soggetto in grado di intervenire per il salvataggio.

- **Guanti.** A seconda dell'uso dovranno essere utilizzati guanti diversi. I guanti in lattice o nitrile sono indicati per le operazioni in cui c'è un potenziale rischio di contatto con sostanze biologiche o chimiche come nelle ispezioni delle merci, dei bagagli e degli animali. Per la movimentazione di contenitori o per afferrare pioli di scale e altri ausili per raggiungere le stive o aprire i container sono più utili guanti in materiale spesso come pelle o similpelle.
- **Calzature.** Le calzature debbono essere provviste di rinforzi anti-perforazione ed anti-schiacciamento e prive di aperture che possano permettere l'infiltrazione di sostanze dannose. Le soles debbono essere di tipo antiscivolo. In ambienti particolarmente sporchi possono essere utilizzati dei calzari protettivi monouso.

Raccomandazioni generali. I DPI sono dispositivi personali perché debbono essere scelti in base alle caratteristiche morfologiche dell'utilizzatore e non possono quindi essere ceduti ad altri. Il lavoratore, oltre che utilizzarli sempre deve averne cura e segnalare immeritamente, al datore di lavoro, quando sono danneggiati. Sulle istruzioni e sulle etichette allegate sono indicati i rischi da cui ciascun DPI protegge il lavoratore e viene citata la specifica norma tecnica di riferimento. Sui dispositivi realizzati in materiali soggetti ad invecchiamento come gomma, plastica o metalli è indicata una data di scadenza oltre la quale vanno sostituiti anche se mai utilizzati. In presenza di inquinanti chimici o biologici è molto importante procedere correttamente alla svestizione rimuovendo per ultimi i guanti o utilizzando un paio di guanti aggiuntivi. In caso di contaminazione i DPI monouso debbono essere correttamente smaltiti mentre gli altri vanno bonificati o lavati evitando di provvedere direttamente al lavaggio ma servendosi di ditte specializzate.

6 Considerazioni conclusive

Nonostante il sistema unico europeo si fondi sulla fiducia nei confronti delle garanzie fornite dal Paese speditore, e quindi, una grossa mole di lavoro presso gli uffici di UVAC e PCF sia di carattere puramente documentale, i Medici Veterinari, così come tutti gli operatori coinvolti nelle movimentazioni di merci, si trovano continuamente a diretto contatto con animali vivi, con prodotti di origine animale e no, e anche con alimenti di origine non animale destinati all'alimentazione animale. La gestione dei rischi risulta quindi alquanto complessa ancor di più se si considera che gli operatori svolgono la loro attività in ambienti molto diversi tra loro, come porti, aeroporti, stabulari, strade e autostrade, in condizioni ambientali molto differenti e non sempre favorevoli, utilizzando attrezzature molto diversificate tra di loro e a contatto con personale che non di rado dipende da altre autorità.

La maggiore criticità è rappresentata dall'operare in ambienti di lavoro di proprietà di altri soggetti e, quindi, realizzati con logiche che spesso possono rendere meno agevoli le attività di controllo. I soggetti controllati e le varie autorità dovranno comunicare attraverso gli strumenti previsti dalle normative come il DUVRI (documento unico valutazione dei rischi d'interferenza) ma gli operatori dovranno sempre richiedere di essere informati sui rischi presenti nel luogo di lavoro in cui sono chiamati a effettuare i controlli. In particolare, si sottolinea che nei luoghi di frontiera come porti aeroporti, e forse anche lungo le strade, sia necessario comunicare con soggetti che non parlano la nostra lingua e ciò può portare a delle incomprensioni.

Come per tutti i luoghi di lavoro il datore di lavoro e le altre figure della sicurezza devono continuamente aggiornare la valutazione dei rischi in base all'evoluzione delle modalità con cui operatori debbono effettuare i controlli. In particolare, l'attenzione dovrà essere massima nei confronti di rischi per la salute connessi con la manipolazione delle merci che giungono da zone in cui possono essere presenti parassiti e malattie non presenti nel nostro territorio ed all'evoluzione tecnologica che può rapidamente modificare i mezzi di trasporto e, quindi, le modalità di accesso alle merci trasportate.

Per la specificità delle attività svolte, le azioni di protezione dei lavoratori sono prevalentemente assicurate da dispositivi di protezione individuale (DPI) che il datore di lavoro dovrà fornire ai lavoratori dopo la valutazione dei rischi avendo cura di verificare che siano conformi alle normative e che gli operatori siano formati ed addestrati sul loro corretto uso. I lavoratori dovranno, da parte loro, utilizzare i dispositivi correttamente anche per operazioni di breve durata per le quali si tende a sottovalutare la possibilità che si verifichi un infortunio.

Infine, occorre ancora una volta sottolineare l'importanza di programmare e realizzare da parte dei datori di lavoro, una corretta e attenta formazione, e soprattutto informazione, di tutti gli operatori coinvolti nelle attività utilizzando se possibile una modalità di interscambio delle informazioni tra datore di lavoro e i lavoratori, in particolare dei medici veterinari che grazie alla specifica competenza possono cogliere le criticità tipiche di questa attività.

Aldilà degli obblighi normativi, che pure vanno rispettati, tutti i soggetti coinvolti devono contribuire a realizzare un ambiente collaborativo in cui le informazioni vengono rapidamente scambiate non solo all'interno del proprio ufficio ma anche con gli altri uffici che operano secondo le medesime indicazioni di legge e si misurano con vettori, merci ed operatori diversi e possono fornire ai colleghi utili informazioni.

Questo manuale, rivolto al personale PCF del porto di Napoli, vuole essere un primo spunto di riflessione per tutte le realtà simili, e potrà essere aggiornato sulla base dei contributi che potrebbero pervenire dagli addetti del settore.

7 Riferimenti normativi

Direttiva 2002/63/CE della Commissione, dell'11 luglio 2002, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga la direttiva 79/700/CEE.

Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97.

Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione, del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (GU Serie Generale n.101 del 30-04-2008 - Suppl. Ordinario n. 108).

Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.

Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).

Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti.

Decreto Legislativo 4 marzo 2014, n.26, attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici (GU Serie Generale n.61 del 14-03-2014).

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/626 della Commissione, del 5 marzo 2019, relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1014 della Commissione, del 12 giugno 2019, che stabilisce norme dettagliate sui requisiti minimi dei posti di controllo frontalieri, compresi i centri d'ispezione, e per il formato, le categorie e le abbreviazioni da utilizzare per l'inserimento in elenco dei posti di controllo frontalieri e dei punti di controllo.

Regolamento delegato (UE) 2019/2122 della Commissione, del 10 ottobre 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda alcune categorie di animali e merci esenti da controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri, i controlli specifici relativamente al bagaglio personale dei passeggeri e a piccole partite di merci spedite a persone fisiche, non destinate all'immissione in commercio, e che modifica il regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione.

Regolamento Delegato (UE) 2019/2124 della Commissione, del 10 ottobre 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme per i controlli ufficiali delle partite di animali e merci in transito, trasbordo e successivo trasporto attraverso l'Unione, e che modifica i regolamenti (CE) n. 798/2008, (CE) n. 1251/2008, (CE) n. 119/2009, (UE) n. 206/2010, (UE) n. 605/2010, (UE) n. 142/2011, (UE) n. 28/2012 della Commissione, il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 della Commissione e la decisione 2007/777/CE della Commissione.

Regolamento delegato (UE) 2019/2125 della Commissione, del 10 ottobre 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative all'esecuzione di controlli ufficiali specifici del materiale da imballaggio in legno, la notifica di alcune partite e le misure da adottare nei casi di non conformità.

Regolamento delegato (UE) 2019/2126 della Commissione, del 10 ottobre 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme per i controlli ufficiali specifici per alcune categorie di animali e merci, le misure da adottare in seguito all'esecuzione di tali controlli e alcune categorie di animali e di merci esenti dai controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793 della Commissione, del 22 ottobre 2019, relativo all'incremento temporaneo dei controlli ufficiali e delle misure di emergenza che disciplinano l'ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da alcuni paesi terzi, e che attua i regolamenti (UE) 2017/625 e (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga i regolamenti (CE) n. 669/2009, (UE) n. 884/2014, (UE) 2015/175, (UE) 2017/186 e (UE) 2018/1660 della Commissione.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1787 della Commissione, del 24 ottobre 2019, recante modifica del regolamento di esecuzione (UE) 2016/6 che impone condizioni speciali per l'importazione di alimenti per animali e prodotti alimentari originari del Giappone o da esso provenienti, a seguito dell'incidente alla centrale nucleare di Fukushima.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1873 della Commissione, del 7 novembre 2019, relativo alle procedure ai posti di controllo frontalieri per un'esecuzione coordinata, da parte della attività competenti, di controlli ufficiali su prodotti di origine animale, materiale germinale, sottoprodotti di origine animale e prodotti compositi.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/2129 della Commissione, del 25 novembre 2019, che stabilisce norme relative all'applicazione uniforme delle frequenze per i controlli di identità e i controlli fisici su alcune partite di animali e merci che entrano nell'Unione.

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/2130 della Commissione, del 25 novembre 2019, che stabilisce norme dettagliate sulle operazioni da svolgere durante e dopo i controlli documentali, i controlli di identità e i controlli fisici sugli animali e sulle merci soggetti a controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri.

Regolamento di esecuzione (UE) 2020/1158 della Commissione, del 5 agosto 2020, relativo alle condizioni d'importazione di prodotti alimentari e alimenti per animali originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl.

Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24, adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lettere h) e i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

Regolamento di esecuzione (UE) 2021/632 della Commissione, del 13 aprile 2021, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli elenchi di animali, prodotti di origine animale, materiale germinale, sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, prodotti composti, fieno e paglia soggetti a controlli ufficiali ai posti di controllo frontaliere e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) 2019/2007 della Commissione e la decisione 2007/275/CE della Commissione.

Immagini

Immagine di copertina : banca dati immagini inail

Immagini nel testo realizzate dall'autrice Erminia Castiello

