

Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare – PRISA 2015-2018

INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI NEL CAMPO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

PREMESSA

Con deliberazione della Giunta Regionale n. 14-915 del 03 novembre 2010, la Regione Piemonte ha emanato il Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) per gli anni 2011-2014, relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata. Il piano è stato applicato a tutte le attività di controllo ufficiale nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti e delle bevande, dell'alimentazione animale, del benessere e della sanità animale.

Sulla base della programmazione regionale, la deliberazione citata ha dato mandato alle ASL di provvedere a progettare e realizzare le relative attività, attenendosi ai profili di qualità e quantità dei controlli indicati dal provvedimento, modulando tuttavia gli interventi secondo eventuali specificità locali.

Si rende ora necessario provvedere a fornire indicazioni per il PRISA 2015-2018, allineando la programmazione regionale a quella del Piano Nazionale Integrato di sicurezza alimentare (PNI).

Per poter predisporre una programmazione appropriata, in grado di rispondere agli obiettivi di tutela della salute pubblica e di garanzie commerciali che consentano uno sviluppo economico del settore agroalimentare, è opportuno procedere ad una breve analisi del contesto.

CAMBIAMENTI DI SCENARIO E POSSIBILI RICADUTE SUL SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI

- Modificazioni del quadro normativo internazionale

Al fine di superare le carenze riscontrate nella formulazione e nell'applicazione della normativa sull'organizzazione dei controlli ufficiali, l'UE ha iniziato un percorso di revisione delle norme in vigore al fine di definire un quadro regolamentare, trasparente e sostenibile, maggiormente adeguato agli scopi perseguiti. La proposta in esame sostituirà ed abrogherà il Regolamento CE n. 882/2004, oltre a una serie di atti e disposizioni settoriali che saranno resi superflui in quanto inclusi in un unico provvedimento. Il campo di applicazione dei controlli ufficiali sarà, inoltre, esteso alle frodi commerciali, alla produzione biologica ed alle certificazioni di qualità (DOP, IGP, ecc.).

Un altro provvedimento comunitario fornirà indicazioni omogenee sul territorio della UE in merito all'eradicazione delle malattie, ai controlli veterinari ed alla notifica delle malattie del bestiame, con l'obiettivo di garantire un elevato livello di sanità umana ed animale attraverso la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, lo sviluppo razionale dell'agricoltura e dell'acquacoltura e l'incremento della produttività.

È altamente probabile che le nuove proposte di regolamento entrino in vigore entro il 2018.

Altre norme sono già state emanate, ad esempio nel settore dell'etichettatura degli alimenti e dell'informazione dei consumatori, e porteranno a cambiamenti importanti nei prossimi anni.

Cambiamenti negli scenari di valutazione e gestione del rischio legato alla sicurezza alimentare potrebbero scaturire anche dall'approvazione dei nuovi accordi commerciali tra UE e USA (Transatlantic Trade Investment Partnership – TTIP).

- **Modificazioni del quadro normativo nazionale (PNI, trasparenza, semplificazione, sanzioni, ecc.)**

Il Capitolo 1 del PNI 2015-2018 individua tre obiettivi strategici di filiera per i controlli ufficiali:

- contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche attraverso la cooperazione ed il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli altri organi proposti al controllo;
- tutela della sicurezza e qualità delle produzioni da agricoltura biologica;
- tutela della sicurezza e qualità delle Indicazioni Geografiche registrate, anche mediante la protezione “ex officio”.

Fermo restando che anche tutte le altre filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo svolte da tutte le amministrazioni, secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici sarà valutato annualmente attraverso specifici **obiettivi operativi**, che, per quanto riguarda il 2015, sono stati individuati dal Nucleo di valutazione (coordinato dal Ministero della Salute nelle funzioni di Punto di contatto nazionale) nell'ambito delle seguenti filiere:

- olio d'oliva;
- latte e derivati;
- molluschi bivalvi;
- miele ed altri prodotti dell'alveare.

Le Autorità Competenti per la sicurezza alimentare, nell'ambito dell'applicazione degli standard organizzativi ed in qualità di Pubblica Amministrazione, devono conformare le proprie attività a varie normative nazionali che, a partire dal 2012, hanno introdotto numerose innovazioni nei campi dell'anticorruzione, della semplificazione dei controlli, della trasparenza e dell'applicazione del sistema sanzionatorio.

La Legge 4 aprile 2012 n. 35, conversione del decreto-legge 9 febbraio 2012 n. 5 “*Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo*”, unitamente alle linee guida approvate dalla Conferenza Unificata degli Enti Pubblici nella seduta del 24 gennaio 2013, dalla più recente “*Agenda per la Semplificazione 2015-2017*”, nonché dalla Legge Regionale 3 dell'11 marzo 2015, introducono principi innovativi e specifici adempimenti per le Regioni e gli Enti Locali.

Alcuni di questi, come la proporzionalità dei controlli e relativi adempimenti amministrativi, l'eliminazione dei controlli non necessari alla tutela della salute pubblica ed il coordinamento tra amministrazioni diverse erano già previsti da precedenti normative.

Altri, quali la razionalizzazione dei controlli sulle imprese in possesso di certificazione del sistema di gestione per la qualità ISO o la collaborazione, anche mediante la pubblicazione sul sito dell'amministrazione e sul sito “www.impresainungiorno.gov.it” della lista dei controlli a cui sono assoggettate le imprese (adempimento previsto anche dall'articolo 25, “*Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese*”, del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 “*Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni*”) appaiono maggiormente innovativi e di più complessa attuazione.

L'esigenza di interpretazione ed applicazione univoca ed omogenea sul territorio nazionale di norme specifiche che riguardano il settore degli alimenti è molto sentita dagli organi di controllo ma anche dagli operatori della filiera agroalimentare che invocano un maggiore coordinamento dei controlli ed auspicano indirizzi nazionali trasparenti e coerenti con gli obiettivi della norma.

Un esempio in questo caso è rappresentato dall'entrata in vigore di nuove norme sull'etichettatura per le quali sono state predisposte indicazioni operative per le imprese e le associazioni di categoria da parte del Ministero dello Sviluppo Economico senza sentire o informare le autorità competenti per i controlli che hanno continuato ad agire in piena autonomia operativa.

Il quadro articolato sommariamente descritto scaturisce, oltre che dalla complessità delle leggi, dalla pluralità dei soggetti coinvolti, seppure a vario titolo, nel controllo ufficiale lungo la filiera agroalimentare: i diversi Ministeri si rivolgono ai propri interlocutori diretti (Ispettorato Frodi, Associazioni di Categoria, ecc.) generando sovrapposizioni, conflitti di competenza e differenze interpretative.

Le difficoltà di coordinamento nazionale non potranno trovare miracolose soluzioni a livello regionale si ritiene comunque possibile attivare un tavolo di confronto e di collaborazione per cercare di migliorare la programmazione dei controlli, per condividere orientamenti operativi, per instaurare collaborazioni che, nel rispetto dell'autonomia organizzativa, consentano di migliorare l'efficacia dell'azione di vigilanza e controllo ufficiale.

La collaborazione tra Organi di controllo ed Autorità Competente può essere preziosa anche per proporre e stimolare interventi a livello nazionale, oltre che per condividere i risultati dei controlli svolti nella prospettiva di migliorare l'analisi dei rischi e la riprogrammazione annuale degli interventi di vigilanza e controllo.

- **Cambiamenti nei comportamenti e nelle scelte dei consumatori e delle imprese legati al contesto socio-economico**

Il perdurare della crisi economica sta modificando le scelte dei consumatori. La riduzione della spesa per l'alimentazione stimola lo sviluppo di canali di produzione, vendita e somministrazione di alimenti a basso costo (hard discount, mercati rionali, acquisto diretto dal produttore al consumatore, gruppi d'acquisto o di ristorazione basati sui social network, ecc.).

Tutto ciò impatta anche sui margini di guadagno delle imprese con conseguenti difficoltà a sostenere investimenti per garantire un più elevato livello di sicurezza alimentare.

Il settore agroalimentare deve, inoltre, fronteggiare una progressiva riduzione delle superfici destinate all'agricoltura a causa dell'abbandono di terre in aree cosiddette "marginali" e della crescente urbanizzazione di suoli fertili in pianura; le spinte all'intensivizzazione dell'agricoltura non sono isolate ma il consumatore sembra non condividere questo processo di "ammodernamento" dell'agricoltura ed è favorevolmente influenzato da progetti basati anche sull'innovazione scientifica e tecnologica ma orientata alla riduzione degli sprechi, alla riduzione dei rifiuti a nuovi sistemi di imballaggio, ecc..

L'insieme delle difficoltà del sistema produttivo agroalimentare nazionale, la riduzione della spesa dei consumatori e le modifiche di accordi con introduzione di semplificazione nell'introduzione di derrate alimentari da Paesi extra-UE, rischiano di creare grandi difficoltà al sistema produttivo del Made in Italy, che sta trovando un'opportunità di sopravvivenza mediante l'export.

Un possibile impatto sulle imprese con possibili ricadute sui consumatori è previsto per l'evento di EXPO 2015 che, pur interessando in prevalenza la Lombardia, potrà portare ad un incremento dell'import di alimenti e ad un aumento delle presenze turistiche presso le strutture recettive di alcune aree della Regione.

- **Impatto dei cambiamenti climatici e delle contaminazioni ambientali sulle filiere agro-alimentari**

Alcuni studi internazionali prevedono possibili modificazioni del comportamento dei

microrganismi nell'ambiente legate al progressivo aumento della temperatura climatica; sono segnalate anche forme di resistenza agli antibiotici in microrganismi che vivono in ambienti contaminati da sversamenti zootecnici ed industriali.

Tenuto conto dell'importanza della biosicurezza negli allevamenti di animali produttori di alimenti ai fini della prevenzione di talune malattie trasmissibili e della oggettiva riduzione dell'impiego di farmaci veterinari negli allevamenti sani, non va trascurato l'impatto dei cambiamenti climatici sulla circolazione di insetti vettori responsabili della trasmissione di gravi patologie agli animali ed all'uomo (West Nile, Dengue, Blue Tongue, Chikungunya ecc.)

Sul versante dei contaminanti chimici (PCB, diossine, furani, metalli pesanti, fitofarmaci ecc.) e fisici (radiocontaminazione) sono sempre più frequenti le segnalazioni di impatto di attività industriali o di sistemi di smaltimento dei rifiuti (es. industrie siderurgiche, impianti di incenerimento, smaltimento improprio o abbandono di rifiuti pericolosi ecc) sul sistema agroalimentare.

Su questi temi è necessario sviluppare una maggiore integrazione tra monitoraggio ambientale e controlli di sicurezza alimentare per migliorare la valutazione dell'esposizione al rischio e per definire ed attuare piani di gestione del rischio concreti e credibili.

La crisi economica in atto rischia di aggravare la situazione descritta, vista la riduzione degli investimenti necessari a contenere e a controllare le emissioni di sostanze tossiche provenienti da processi produttivi.

Il quadro descritto suggerirebbe l'adozione di politiche ambientali e sanitarie più rigorose ma la riduzione della spesa pubblica (e quindi anche dei controlli) potrebbe favorire la sottostima del fenomeno con ricadute sulle filiere agroalimentari e sul livello di sicurezza degli alimenti.

- **Progressivo invecchiamento degli addetti e trend di riduzione delle risorse umane ed economiche destinabili all'effettuazione dei controlli ufficiali**

Da alcuni anni si registra la progressiva riduzione del personale addetto ai controlli ufficiali a causa del blocco del turn over dei dipendenti che lasciano il servizio. Questo ha portato ad un progressivo invecchiamento del personale incaricato di svolgere i controlli ufficiali.

Si rende pertanto necessario individuare modelli organizzativi diversi da quello attuale che consentano un miglior impiego delle risorse disponibili utilizzando criteri di flessibilità e accorpamento di funzioni omogenee, anche tenendo conto dei cambiamenti della situazione di rischio legato alle imprese.

Nonostante i richiami all'introduzione di buone pratiche e gli orientamenti rivolti a eliminare o ridurre le sovrapposizioni dei controlli, a favorire l'integrazione tra le diverse strutture, ad armonizzare gli strumenti del controllo ecc. permangono rigidità organizzative che non tengono conto dell'interesse collettivo e restano rigidamente ancorate alla "lettera" della norma.

L'eliminazione di pratiche inutili, l'innovazione dei processi o il raggiungimento di importanti obiettivi sanitari che hanno richiesto un grande sforzo nel passato ma che ora prevedono un regime di mantenimento dello standard raggiunto hanno liberato risorse che potrebbero essere impiegate produttivamente in altri settori di intervento ma nella maggior parte delle ASL si registra una scarsa propensione alla flessibilità nelle organizzazioni, pur in presenza di oggettivi squilibri tra funzioni attribuite, obiettivi da raggiungere e risorse assegnate.

RISULTATI DEL PROGRAMMA INTEGRATO DI SICUREZZA ALIMENTARE 2011-2014

- **Congruità degli obiettivi proposti e grado di raggiungimento**

Anche alla luce dei risultati dell'AUDIT effettuato dal Ministero della Salute sulla Regione Piemonte, si ritiene che gli obiettivi proposti del periodo trascorso siano stati appropiati e

abbiano raggiunto un soddisfacente livello di raggiungimento (documento di valutazione del PRISA 2010-2014 in appendice al presente piano).

- **Valutazione delle ricadute e proposte di miglioramento**

Mediante lo strumento della SWOT analisi, sono state valutate le ricadute del PRISA e le opportunità di miglioramento.

Tra i punti forti del programma 2011-2014 sono stati identificati:

- una buona capacità di valutazione dei risultati quantitativi;
- un miglioramento della valutazione di efficacia mediante l'adozione di un sistema di classificazione delle non conformità;
- una buona organizzazione e funzionamento dei sistemi informativi legati alle allerte alimentari;
- l'adozione di iniziative finalizzate a garantire la divulgazione del programma alle parti interessate;
- la predisposizione di un documento per la microimpresa.

Tra i punti di debolezza sono stati identificati:

- il permanere di disomogeneità territoriali in termini di indici di copertura della attività;
- richieste di rendicontazioni ministeriali e regionali non sempre chiare;
- disomogeneità di criteri per l'inserimento dei dati nei sistemi informativi;
- scarso ritorno dai sistemi informativi/informatici (es. impossibilità di gestire eventuali ricontrolli in automatico);
- basso numero di indicatori per la valutazioni di efficacia;
- ritardi nel programma di audit sui laboratori analisi;
- supporto da parte dell'autorità regionale nella valutazione del rischio (es. attivazione allerta o presenza di contaminazioni chimiche) non sufficientemente strutturato;
- difficoltà nel coordinamento e comunicazione interistituzionale a livello di autorità competente regionale.

STRUTTURA DEL PIANO

Capitolo 1 - Obiettivi strategici
--

Il sistema dei controlli ufficiali è organizzato sulla base di regolamenti europei ed ha la finalità di verificare, con un approccio basato sulla *risk analysis* e sulle evidenze di efficacia, il rispetto delle norme specifiche da parte degli operatori del settore alimentare. Mediante il rispetto di queste norme, gli operatori garantiscono il controllo dei determinanti di rischio, individuati a livello internazionale quale causa della contaminazione microbiologica, chimica o fisica degli alimenti in grado di causare effetti negativi per la salute dei consumatori.

I controlli devono riguardare tutte le fasi delle filiere produttive: dalla salute delle piante sino alla commercializzazione e somministrazione degli alimenti, passando dalla produzione di mangimi, all'allevamento zootecnico sino alla macellazione, alla trasformazione ed alla successiva commercializzazione o somministrazione degli alimenti con un processo, "dal campo alla tavola", che deve garantire i più elevati livelli di sicurezza alimentare per i consumatori, la possibilità, da parte degli stessi, di disporre di informazioni corrette e trasparenti ma anche garanzie per le imprese produttive di scambi leali sul mercato.

Il Nucleo di valutazione, coordinato dal Ministero della Salute nelle funzioni di Punto di contatto nazionale, identifica annualmente con il PNI, al quale si rimanda, gli obiettivi strategici.

Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento

Le materie di interesse del PNI (Alimenti, Mangimi, Salute e Benessere degli animali, Sanità delle piante) e quelle ad esse strettamente correlate (ad esempio i fattori ambientali) ricadono nelle competenze di diverse Autorità ed Amministrazioni a livello centrale, regionale e locale.

Il PNI per il livello nazionale ed il Piano Regionale Integrato dei controlli sulla Sicurezza Alimentare, ai sensi dell'art. 41 del Reg. (CE) n. 882/2004, hanno lo scopo di contribuire a garantire l'effettiva attuazione dell'art. 17 (2) del Reg. (CE) n. 178/2002 (*Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*) e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Pertanto, si ritiene opportuno evidenziare che:

- in materia di sicurezza alimentare, il D.Lgs. 193/2007, attuazione della Dir. 2004/41/CE, individua le Autorità competenti nel Ministero della Salute, nelle Regioni e Province autonome e nelle Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze; le stesse Autorità sono competenti in generale in materia di sanità pubblica veterinaria e polizia veterinaria per gli interventi "ordinari";
- in materia di sanità pubblica veterinaria e polizia veterinaria, inoltre, è attribuita specifica autorità anche ai sindaci in caso di emergenza sanitaria.

A. Autorità competenti e organismi di controllo

Struttura dell'autorità competente regionale per la sicurezza alimentare

L'Autorità competente Regionale è individuata nell'ambito dell'Assessorato: "Sanità, Livelli essenziali di assistenza, Edilizia sanitaria" e le funzioni sono attribuite alla Direzione Sanità ed al Settore Prevenzione e Veterinaria

Struttura dell'autorità competente locale per la sicurezza alimentare

La Regione Piemonte con Legge Regionale n. 10 del 24 gennaio 1995 ha fornito indicazioni in merito all'organizzazione delle ASL individuando quali strutture organizzative del dipartimento di prevenzione quelle previste dall'art. 23 del D.lvo n. 502/1992 e s.m.i. e dalle "Linee guida in materia di riorganizzazione della sanità pubblica veterinaria" emanate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo stato le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in data 09 febbraio 1996.

La Regione Piemonte ha provveduto inoltre ad istituire l'area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare con D.G.R. 05 maggio 2008 n.21-8732 "Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA): adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali" dando mandato alle ASL di costituire un apposito "Gruppo di progetto" finalizzato a garantire la programmazione e l'attuazione del Piano Aziendale dei controlli sulla sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Con determinazione dirigenziale regionale 14 marzo 2013 n. 172 è stato inoltre:

- confermato in capo alla ASL l'esercizio delle funzioni di Autorità Competente per la sicurezza alimentare ai fini dell'applicazione del regolamento CE 882/2004;
- ribadito che rimangono in capo al Sindaco i poteri di adozione di provvedimenti inerenti emergenze sanitarie di carattere territoriale (in cui il Sindaco agisce come rappresentante della

comunità locale) e i poteri di adozione di provvedimenti inerenti ad esigenze contingibili ed urgenti legate a pericoli che minaccino l'incolumità generale (in relazione alle quali il Sindaco esercita i poteri conferitigli dalla legge quale ufficiale di Governo);

- approvato l'atto di indirizzo relativo alla competenza ad adottare le misure di cui all'art. 54 del Regolamento CE 882/2004 a cui le ASL hanno dovuto conformarsi nell'adozione dei loro atti di regolamentazione interna.

Autorità competente nazionale per la sicurezza alimentare

Per i controlli di sicurezza alimentare di competenza e per gli interventi di emergenza il Ministero della Salute si avvale dei propri Uffici periferici regionali (UVAC, PIF ed USMAF) e del Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS) che risponde direttamente al Ministero della Salute (Autorità Competente).

Altri organi di controllo

Il Reg. 178/02 non agisce soltanto sulla tutela della salute dei consumatori (sicurezza alimentare) ma anche su aspetti che riguardano la tutela degli interessi dei consumatori (qualità degli alimenti, diritto di scelta, informazioni in etichetta, aspetti nutrizionali ecc.) e la correttezza delle transazioni commerciali (libera circolazione di beni e servizi, fiducia nelle organizzazioni di controllo, contrasto alle frodi commerciali ecc.).

Questi specifici controlli lungo le filiere agroalimentari competono ad altri Ministeri ed ai loro organi di controllo che possono avere articolazioni organizzative territoriali che non coincidono con l'ambito amministrativo di una sola regione.

In particolare, il Ministero delle Politiche Agricole si avvale

- delle Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici;
- dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC) – soprattutto per le azioni di contrasto alle frodi comunitarie;
- dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – in particolare per i controlli sulla sofisticazione dei vini, per i controlli sui prodotti a marchio (DOP, IGP, STG, DOCCG, agricoltura biologica, agricoltura integrata ecc) e per i controlli sull'etichettatura volontaria;
- del Corpo Forestale dello Stato – impiegato prevalentemente nei controlli in alpeggio, sulla selvaggina allevata o cacciata, sul benessere negli allevamenti e sul pascolo vagante.

Il Ministero dello Sviluppo Economico utilizza la rete delle Dogane per i controlli sull'importazione, spesso in collaborazione con gli Uffici periferici del Ministero della Salute.

Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare si avvale dei Carabinieri del Nucleo Operativo Ecologico (NOE)

Gli interventi di controllo rivolti alla repressione di illeciti di tipo economico finanziario, spesso collegati ad attività di inchiesta disposte dalla magistratura, sono svolti prevalentemente dalla Guardia di Finanza mentre i controlli su strada dei mezzi di trasporto di alimenti sono svolti prevalentemente dalla polizia Stradale.

Sulle attività di commercio di alimenti su aree fisse o in esercizi al dettaglio esercita funzioni di controllo anche la Polizia Municipale.

Sul benessere degli animali allevati possono intervenire, oltre ai Servizi Veterinari delle ASL e ad altri Organi di controllo dello Stato, anche il personale di Associazioni di volontariato a cui è stata riconosciuta la qualifica di polizia giudiziaria o incaricato di un pubblico servizio.

L'elenco delle Autorità Competenti e degli Organi di Controllo che, a vario titolo, esercitano funzioni di controllo nella filiera agroalimentare non è esaustivo ed evidenzia la necessità di un maggiore raccordo e di una stretta collaborazione orientata alla riduzione di costi del controllo ufficiale, all'integrazione di programmi di attività, all'armonizzazione delle procedure di vigilanza ed ispezione ed alla condivisione di risultati delle attività ispettive e di indagine.

B. Laboratori Regionali di Riferimento

Con DGR 31-806 del 22/12/2014 la Regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti operativi dei laboratori di analisi dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente.

A partire dal 2016 ARPA cesserà le attività di analisi per la sicurezza alimentare, pur mantenendo attività di analisi su matrici alimentari nell'ambito di piani di monitoraggio ambientale.

Le procedure di dismissione delle prove, concordate tra i due laboratori ed il Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte, sono iniziate il 1 giugno e si completeranno entro l'anno in corso nel rispetto del cronoprogramma e delle istruzioni già inviate alle ASL con nota del 18 maggio 2015 prot. N. 9810/A14060.

La ridefinizione degli ambiti di competenza dei due laboratori pubblici potrebbe avere alcune conseguenze organizzative nell'anno in corso e sarà pertanto necessaria la piena collaborazione delle ASL per superare la fase di transizione che si concluderà comunque entro l'anno in corso.

I laboratori IZS ed ARPA sono stati coinvolti nella programmazione delle attività di campionamento e controllo ufficiale degli alimenti e hanno collaborato nella definizione del set di esami per matrice, nella scelta delle matrici da campionare, nelle modalità di campionamento, nella valutazione dei rischi finalizzata anche alla definizione delle numerosità campionarie e nella rendicontazione dei flussi.

I due laboratori pubblici continueranno comunque a collaborare per la piena integrazione delle informazioni e delle conoscenze derivanti alle attività di monitoraggio ambientale con le attività di controllo ufficiale sulle filiere agroalimentari previste dal regolamento UE 178/02 e dai regolamenti UE 854/04 e 882/04. La citata DGR regionale fa comunque salva la possibilità di una diversa intesa tra le Direzioni dei due laboratori dettata da esigenze organizzative o di razionalizzazione della spesa pubblica.

C. Misure di coordinamento

Il Piano Nazionale Integrato per la sicurezza alimentare (PNI) prevede il coordinamento delle attività di controllo svolte dal Servizio Sanitario Nazionale e dai vari organi di controllo descritti nel punto A del presente documento.

A livello nazionale questa funzione è attribuita al Nucleo di Valutazione del Piano che, oltre a collaborare nelle fasi di programmazione pluriennale ed annuale e a condividere i risultati delle attività di controllo nella relazione annuale che il Ministero della Salute è tenuto ad inviare alla Commissione Europea, esamina e discute congiuntamente le criticità del sistema nazionale dei controlli ed avanza proposte di miglioramento, tenuto conto dei vincoli organizzativi, delle specificità di intervento e delle differenze di approccio tra controlli amministrativi ed attività di inchiesta.

I precedenti piani nazionali e regionali non hanno previsto attività di coordinamento delle forze in campo e negli ultimi anni le Prefetture, su indicazione del Ministero degli Interni, hanno tentato di organizzare il sistema territoriale dei controlli sulla sicurezza alimentare ma con scarso successo, vista la competenza primaria del Ministero della Salute.

Il nuovo Piano Nazionale Integrato prevede in modo esplicito l'allineamento dei Piani regionali ai criteri del Piano Nazionale, inclusa l'istituzione di un tavolo regionale analogo a quello istituito per il Nucleo di Valutazione Nazionale

La costituzione del tavolo di collaborazione e coordinamento tra autorità competenti, così come definite dal D.Lgs 193/2007, e gli altri organi di controllo che, a vario titolo, intervengono lungo la filiera agroalimentare, da realizzarsi entro l'anno, è demandata alle strutture competenti della Direzione regionale Sanità non soltanto come adempimento formale alle previsioni del Piano Nazionale ma anche per dare attuazione, per le parti di competenza, alle disposizioni dell'art 14, comma 5, del decreto legge 9 febbraio 2012, n.5, convertito in Legge 4 aprile 2012, n.35, nonché della Legge Regionale 3 dell'11/3/2015, dell'intesa della Conferenza Unificata del 24 gennaio 2013 e dell'agenda per la semplificazione 2015-2017 approvata dalla Conferenza unificata il 13 novembre 2014.

D. Formazione

Le autorità competenti Regionale e Locali, devono, ai sensi del Regolamento CE n.882/2004, assicurare che tutto il personale che esegue controlli ufficiali riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata per una qualificazione in grado di consentirgli di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente.

Tale formazione copre, a seconda dei casi ed alla luce del settore di competenza, gli ambiti di seguito elencati così come previsti dall'Allegato II capitolo I del Regolamento CE n. 882/2004:

1. Varie tecniche di controllo, come realizzazione di audit, campionamento e ispezione.
2. Procedure di controllo.
3. Normativa in materia di mangimi e di alimenti.
4. Le diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e i possibili rischi per la salute umana nonché, se del caso, per la salute degli animali, delle piante e per l'ambiente.
5. Valutazione della non conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.
6. Pericoli inerenti alla zootecnia e alla produzione di mangimi e di alimenti.
7. La valutazione dell'applicazione delle procedure relative ad analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP).
8. Sistemi di gestione, ad esempio programmi di garanzia della qualità gestiti dalle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti e valutazione degli stessi nella misura pertinente ai requisiti fissati nella normativa in materia di mangimi e di alimenti.
9. Sistemi ufficiali di certificazione.
10. Provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione.
11. Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali.
12. Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compresi quelli legati a test di efficienza, accreditamento e valutazione del rischio che possono essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti; ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali.
13. Qualsiasi altro settore, compreso quello della salute e del benessere degli animali, si ritenga necessario per assicurare che i controlli siano condotti conformemente al presente regolamento.

Il personale è inoltre qualificato e mantenuto aggiornato, in relazione alle competenze assegnate, sulle seguenti tematiche oggetto di controllo ufficiale:

- a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti;
- b) l'ispezione di:
 - i) impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
 - ii) materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
 - iii) prodotti semilavorati;
 - iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
 - v) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
 - vi) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;
- d) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;
- f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;
- g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.

La valutazione dei fabbisogni di qualificazione, formazione e aggiornamento e la verifica sul rispetto degli standard organizzativi, avviene a livello di Autorità Competente Regionale (ACR) e di ogni singola Autorità Competente Locale (ACL).

La necessità di garantire un adeguato aggiornamento degli addetti al controllo ufficiale, in tempi in cui è necessario non incidere eccessivamente sui costi, richiede un'azione congiunta tra tutti i Servizi. Per tale motivo per il 2015 è data la possibilità/necessità che le aziende sanitarie regionali uniscano le proprie risorse al fine di creare una sinergia che renda più fruibili gli eventi, eventualmente con ripetizione degli stessi in momenti e luoghi diversi.

E' necessario, inoltre, prevedere uno studio di fattibilità per l'erogazione e fruizione di formazione mediante l'uso della piattaforma MedMood messa a disposizione dalla Regione Piemonte al fine di garantire i livelli di formazione previsti dagli Standard Organizzativi per le autorità competenti, in parte ricompresi e trattati nello specifico obiettivo PRP.

cronoprogramma				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Definizione, a livello regionale, di criteri di qualificazione per il personale di nuovo inserimento o adibito a nuova mansione</i>	x			
<i>Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sugli OSA</i>	x	x	x	x
<i>Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sulle autorità competenti</i>		x		

Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Le attività di controllo sono distinte nelle cinque macroaree individuate dalla Decisione 2007/363/CE: Alimenti, Mangimi, Sanità animale, Benessere animale e Sanità delle piante.

Inoltre, è contemplata una sesta Macroarea (Attività trasversali) in cui sono trattati i seguenti argomenti: Sistema di Allerta, Ambiente, Sottoprodotti e Zoonosi.

La predisposizione da parte della ACR dei programmi annuali di controllo ufficiale in ottemperanza al quadro normativo ma, ove possibile, basati sui dati ottenuti dalle valutazioni del rischio e di appropriatezza dovrà prevedere:

- *i controlli sulle filiere di produzione degli alimenti per la gestione dei rischi biologici, chimici e fisici legati agli alimenti ed ai mangimi, la sanità e il benessere degli animali, l'informazione dei consumatori;*
- *la sorveglianza e gli interventi sui rischi nutrizionali;*
- *la pianificazione di controlli (audit) sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese;*
- *la definizione di specifici piani di controllo finalizzati alla gestione dei diversi fattori di rischio, tra i quali la lotta all'antibioticoresistenza (sorveglianza umana e veterinaria, monitoraggio dei consumi, informazione e comunicazione, sostegno all'uso appropriato, ecc.);*
- *l'aggiornamento e mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia per la lotta al randagismo, compresi i sistemi di identificazione degli animali e delle imprese alimentari (**Obiettivo PRP**);*
- *il miglioramento dei piani di sorveglianza integrata (entomologica, umana e animale) delle zoonosi (trasmissione diretta animale-uomo), delle malattie trasmesse da vettori comprese le infezioni presenti nella fauna selvatica (**Obiettivo PRP**);*
- *l'aggiornamento ed il completamento delle procedure per le allerte, le emergenze e le crisi per evenienze epidemiche nel settore zootecnico o nel campo della sicurezza alimentare (**Obiettivo PRP**);*
- *la pianificazione di interventi finalizzati ad orientare le attività delle micro e piccole imprese verso il rispetto della normativa e l'effettivo controllo dei fattori di rischio;*
- *la predisposizione di procedure e l'individuazione di un riferimento regionale per supportare le esigenze di export da parte delle imprese agroalimentari.*

La valutazione, su base scientifica, del grado di esposizione dei cittadini piemontesi ai diversi possibili rischi collegati all'assunzione di alimenti sulla base dei risultati dei programmi precedenti (PRP, PRISA) e dei cambiamenti in atto, in collaborazione con gli enti di supporto (IZS, ARPA, Università) con strutture della rete epidemiologica regionale (SeREMI, SEPI, CPO) e con banche dati o altri strumenti di analisi e di comunicazione implementati da altre strutture del SSN (es. rete di allergologia, rete MTA, CeIRSA dell'ASL TO5) al fine di disporre di informazioni finalizzate a supportare la predisposizione di programmi annuali di controllo appropriati. Tali informazioni dovrebbero, inoltre, supportare la definizione di strategie di informazione e comunicazione, finalizzate ad incrementare il livello di fiducia dei cittadini sulla sicurezza degli alimenti e sulle loro possibilità di scelta.

<i>cronoprogramma</i>				
Obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	30 luglio	30 aprile	30 aprile	30 aprile
<i>Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	28 febbraio 2016	28 febbraio 2017	28 febbraio 2018	28 febbraio 2019

Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

A. Piani di Intervento

Al fine di migliorare i requisiti di appropriatezza e uniformità dei controlli sull'intero territorio nazionale la programmazione di controlli specifici prevista da programmi o piani nazionali va ricompresa nel PRISA.

Alcuni esempi, non esaustivi, sono rappresentati da:

- Piano Nazionale Residui (PNR)
- Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA)
- Piano Additivi

Il PRISA dovrà includere anche piani di intervento di carattere regionale dettati da valutazioni di rischio o adottati in relazione a specifiche esigenze (es. piano MOCA, allerte, crisi, ecc.).

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Il coordinamento interistituzionale delle attività di controllo finalizzate al raggiungimento degli obiettivi strategici del PNI (capitolo 1) avverrà con gli strumenti e secondo le modalità previste dallo specifico obiettivo **PRP**.

Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

La Regione Piemonte con DGR n. 26-3144/2011 ha fornito indicazioni sulla natura dei processi degli audit interni delle autorità competenti regionale e locale, degli audit regionali nei confronti

delle ACL e sulla loro attuazione in conformità a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 882/2004 e dalla Decisione 2006/677/CE.

Si è inteso per audit interno:

1. l'audit interno del Servizio Sanitario Nazionale, con un sistema a cascata tra le AC (l'ACC svolge attività di audit presso le ACR, l'ACR svolge attività di audit presso le ACL);
2. l'audit interno alla propria organizzazione.

Sulla base di quanto sopra, tutte le AC sono state sottoposte ad audit, tenuto conto che la Commissione europea provvede a verificare, ai sensi dell'articolo 45 del Reg. (CE) 882/2004, il funzionamento e l'organizzazione delle autorità competenti e, quindi, in via prioritaria la ACC.

Scopi e obiettivi di detti audit interni sono:

- Assicurare da parte della organizzazione, la corrispondenza delle attività di controllo ufficiale alla programmazione ed alle procedure organizzative ad essa collegate;
- Contribuire ad accertare l'efficace attuazione delle disposizioni previste ed a focalizzare eventuali "criticità" della organizzazione;
- Contribuire a definire gli ambiti di miglioramento del funzionamento dell'organizzazione;
- Diffondere la cultura della valutazione indipendente rispetto alla semplice autovalutazione;
- Verificare la capacità della programmazione e delle attività di controllo svolte per raggiungere gli obiettivi di efficienza, efficacia ed appropriatezza previsti dal Reg. (CE) n.882/2004 e più in generale dalla normativa vigente applicabile.

Gli obiettivi di questi sistemi di audit sono quelli di verificare se i controlli ufficiali relativi alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme relative alla sanità animale sul benessere degli animali sono eseguiti in modo efficace e se sono idonei a conseguire gli obiettivi della pertinente legislazione, compresa la conformità ai piani di controllo nazionali, regionali e locali.

Il processo di audit sarà svolto sulla base delle linee guida definitive che saranno approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria sulla base delle esperienze e del riesame delle attività svolte nel programma precedente. Le indicazioni e le attività saranno in linea con quanto stabilito dallo specifico obiettivo PRP.

<i>cronoprogramma</i>				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Approvazione linee guida definitive</i>	Approvazione linee guida			
<i>Programmazione annuale</i>	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit

Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure

L'adozione di misure finalizzate al miglioramento dell'organizzazione delle autorità competenti si basa sull'applicazione degli standard organizzativi per le autorità competenti e sull'individuazione di fabbisogni di risorse legate anche all'evoluzione dei modelli organizzativi.

La programmazione e la pianificazione dei controlli saranno effettuate tenendo conto delle prescrizioni del regolamento CE n. 882/2004 inerenti il rispetto, da parte dei controlli stessi, di requisiti di efficacia, appropriatezza, qualità, imparzialità e coerenza e dei requisiti individuati dagli standard organizzativi per le autorità competenti.

I criteri operativi e le procedure sono periodicamente sottoposte a verifica, oltre che dalle stesse autorità regionali e locali, anche da parte di organi internazionali (Paesi terzi, FVO) e dal Ministero della Salute.

A. Rispetto dei criteri operativi

Inquadramento giuridico del personale che effettua i controlli ufficiali

Il personale delle Regioni, delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZZSS) è dipendente pubblico, ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato, ha la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria.

Programmazione e pianificazione dei controlli

Le attività di programmazione e pianificazione dei controlli devono individuare, per ogni tipologia di attività, i metodi e gli strumenti da utilizzare (audit, verifica, ispezione, sorveglianza, monitoraggio, ecc.) e la frequenza.

Nell'ambito della programmazione rientrano, inoltre, i rapporti istituzionali finalizzati ad assicurare il supporto analitico qualificato da parte dei laboratori.

Nel predisporre programmi e piani, dovranno essere tenuti in considerazione il livello di rischio delle diverse filiere e delle differenti fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione, le valutazioni di appropriatezza e di efficacia, le risorse disponibili e l'impatto economico sul SSR.

In quest'ottica, la riduzione ormai consolidata nel corso degli anni di alcuni contaminanti microbiologici e chimici potrebbe consentire, sulla base di adeguate valutazioni, il passaggio per alcune tipologie di controllo dall'impiego di tecniche di sorveglianza all'utilizzo del monitoraggio, metodologia che consente di tenere sotto controllo un determinato settore produttivo con un minor impatto economico per il SSR e per le imprese. Si tratta di uno strumento previsto dal Regolamento CE n. 882/2004, già sperimentato da alcuni anni in molte altre Regioni, ma ancora scarsamente utilizzato in Piemonte.

Ciò premesso, il Settore Prevenzione e Veterinaria, nel definire i programmi annuali di controllo dovrà tener conto di questo orientamento che, per il 2015, potrebbe contribuire a minimizzare i disagi e le difficoltà correlate alla ridefinizione degli ambiti operativi di ARPA ed IZS e, in particolare, ai tempi di accreditamento delle prove ed allo smistamento delle attività analitiche in sezioni di laboratorio non connesse con la sede di conferimento dei campioni.

Come criterio generale si ritiene possibile l'utilizzo di strumenti di controllo diversi nelle fasi di produzione (controlli all'origine) e nelle fasi di commercio o somministrazione, viste anche le diverse possibilità di intervento in caso di non conformità.

Sistema Sanzionatorio

Le sanzioni possono essere amministrative o penali.

Le sanzioni penali sono attribuite e irrogate secondo il codice penale ed il codice di procedura penale dall'Autorità giudiziaria.

In Italia, per l'applicazione di una sanzione, anche amministrativa, vige il principio di legalità (art.1 legge n. 689/1981) in base al quale solo con una legge è possibile fissare sanzioni.

La nascita dell'illecito amministrativo si può collocare con l'entrata in vigore della legge 24 novembre 1981, n. 689, recante "Modifiche al sistema penale". La legge ha introdotto un sistema compiuto di illecito e sanzione amministrativa, prevedendo principi generali, eccezioni, applicabilità e competenze.

L'illecito amministrativo è modellato sulla struttura del reato; la legge 689/1981 ricalca infatti gli istituti penalistici del principio di legalità, della capacità di intendere e di volere, dell'elemento soggettivo dell'illecito, le cause di esclusione della punibilità, il concorso di persone.

La constatazione degli illeciti amministrativi è affidata agli organi amministrativi che svolgono attività di polizia amministrativa. Le Autorità competenti in materia di illeciti amministrativi sono individuate rispettivamente presso:

- l'ufficio contenzioso delle ASL per le tutte le materie di competenza sanitaria;
- le Camere di Commercio per la normativa inerente l'etichettatura;
- il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per la normativa inerente i prodotti a marchio (DOP,IGP, STG ecc.)

Strumenti di Verifica

In base a quanto disposto dal Reg. (CE) 882/2004, art. 8.3.a, le autorità competenti devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti. Tale attività risulta necessaria per garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza (che include l'omogeneità) dei controlli ufficiali (art. 4, punto 4 Reg. CE 882/04).

Le istruzioni per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sono contenute in un documento di carattere gestionale (Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al decreto legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento n. 882/2004), che è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 7 febbraio 2013. L'adozione dei contenuti dell'Accordo relativi a questo specifico aspetto è stata anche anticipata alle Regioni da parte del Ministero della Salute con propria nota (nota DGSAF n.15372 del 16/08/2012, "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE n. 882/2004").

La Regione Piemonte, nel 2014, ha messo a punto una specifica procedura per uniformare le modalità di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sul territorio regionale.

B. Procedure documentate

Le procedure documentate sono rappresentate da:

- protocolli/linee di indirizzo/modulistica nazionali;
- protocolli/linee di indirizzo/modulistica regionali;
- protocolli/procedure/istruzioni/modulistica predisposte a livello di ACL.

C. Registrazioni

I controlli ufficiali sono registrati sui sistemi informatici previsti dalla ACR e dalla ACC.

E' previsto il completamento ed il potenziamento dei sistemi informativi per la raccolta e l'elaborazione dei dati.

<i>cronoprogramma</i>				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi</i>	Livello 1 ACR ACL	Livello 2 ACR 20% ACL 20%	Livello 2 ACR 50% ACL 50%	Livello 2 ACR 100% ACL 100%

Capitolo 7 - Riesame e adattamento del PRI

Il PRI viene sottoposto ad un riesame annuale. L'attività di riesame sarà effettuata con le modalità previste dal PNI.

Appendice: documento di valutazione del PRISA 2010-2014

Ambito	Obiettivo	Azioni svolte
Micro impresa	Semplificare le procedure e graduare la forza d'azione secondo la valutazione di priorità e rischio. Consolidare l'operatività del nodo regionale, anche con il supporto delle strutture sovrazionali, inclusi i Presidi Multizonali;	Sono stati istituiti appositi gruppi di lavoro e, in collaborazione con l'Osservatorio Epidemiologico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, è stato effettuato un sondaggio per valutare le problematiche legate all'applicazione delle norme da parte delle microimprese. Sulla base dei risultati sono state realizzate delle linee guida per le microimprese nei settori delle carni e lattiero-caseario (Determinazione n° 43 del 24.01.2012 <i>"Approvazione delle linee guida per il controllo ufficiale nelle microimprese minori del settore lattiero-caseario e del settore carni trasformate"</i> che hanno rappresentato la base per la definizione di procedure per il controllo ufficiale in tutte le micro imprese, approvate con D.D. 15 ottobre 2012, n. 692 <i>"Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella micro impresa"</i> .
Emergenze alimentari	Disporre di un sistema regionale di intervento rapido con personale qualificato disponibile attraverso le procedure coordinate del 118 regionale.	Con Determinazione del 09/03/2011, n.184 <i>"Approvazione protocollo operativo per la gestione degli stati di allerta e per il primo intervento in casi di emergenze alimentari, nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali"</i> , e con Determinazione Dirigenziale 21 aprile 2011, n. 294 <i>"Individuazione nominativi componenti nodo regionale allerta, approvazione procedura regionale di gestione degli stati di allerta/emergenza e avvio sperimentazione sito Web allerta"</i> è stato definito il funzionamento, sia durante il normale orario di lavoro che in orario notturno e festivo, del sistema di allerta/emergenza a livello regionale. E' stata predisposta ed è in fase di valutazione un'ulteriore evoluzione del sistema che prevede il consolidamento dell'attuale operatività e l'approvazione di una specifica procedura per la gestione delle emergenze.
Laboratori di autocontrollo nel settore alimentare	Definire le modalità e realizzare la verifica sulla adeguatezza dei laboratori e delle procedure adottate, anche con il concorso dei laboratori di controllo ufficiale	E' stato formato, dall'autorità Competente Regionale ed inserito nell'elenco degli auditor regionali personale con esperienza di laboratorio. E' stata predisposta ed è in fase di approvazione una procedura per la verifica dei laboratori autorizzati a svolgere analisi sugli alimenti, in autocontrollo per conto degli OSA e inseriti nell'elenco regionale.
Rischio microbiologico	Standardizzare le procedure relative al campionamento e all'analisi degli alimenti migliorandone l'appropriatezza.	Al fine di migliorare l'appropriatezza Con provvedimenti successivi è stato predisposto ed approvato dall'Autorità Competente Regionale con D.D. n. 284 del 20 aprile 2012

		<p>un documento che finalizzato a regolare e standardizzare i rapporti con il laboratorio analisi.</p> <p>Con Determinazione Dirigenziale Regione Piemonte n.710 del 12.09.2013 "Revisione del "Protocollo tecnico per la gestione dei rapporti tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e le Autorità Competenti sulla sicurezza alimentare a livello regionale e ASL nell'ambito dei controlli microbiologici sugli alimenti" ed approvazione delle "Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti", il protocollo tecnico è stato sottoposto ad una prima revisione ed è stata approvata una linea guida per migliorare l'appropriatezza delle interpretazioni degli esiti analitici.</p>
Rischio chimico	<p>Completare la ricognizione per la valutazione dei rischi e rafforzare le collaborazioni integrate per l'individuazione delle fonti e la prevenzione dei contaminanti ambientali.</p>	<p>AMBIENTE E SALUTE Nell'ambito del progetto "Rischio chimico cancerogeno nel quadro dei controlli di sicurezza alimentare" sono state identificate le sostanze classificate dalla IARC in Gruppo 1 (cancerogeni certi) e 2 A (cancerogeni probabili) i cui dati sono stati inseriti nella base di dati; sono state inoltre redatte la maggior parte delle relative schede riassuntive. Nella base di dati, ogni agente è stato associato ai relativi alimenti e matrici alimentari sulla base sia delle Monografie IARC, sia delle segnalazioni del sistema di allerta europeo.</p>
Farmaco veterinario	<p>Rendere pienamente operativo il sistema di registrazione delle prescrizioni medico veterinarie, la sorveglianza tramite una diagnostica multiresiduo, la sorveglianza dell'antibioticoresistenza e la farmacovigilanza sugli effetti avversi.</p>	<p>Con deliberazione della Giunta Regionale 33-4612 del 24 settembre 2012, si è provveduto all'istituzione del Centro Regionale di Farmacovigilanza Veterinaria, operante presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Torino. Lo stesso provvedimento ha inoltre regolamentato, attraverso apposita convenzione Regione/UNITO, i rapporti istituzionali tra i due Enti, definendo la struttura organizzativa e di funzionamento del Centro. Questo ha così potuto svolgere appieno il ruolo di riferimento sugli effetti collaterali negativi dei medicinali veterinari, sulle antibioticoresistenze, e sulla valutazione di efficacia, qualità e sicurezza di impiego dei farmaci utilizzati nelle specie animali.</p> <p>Con successiva Deliberazione della Giunta regionale n. 36-6652 dell'11 novembre 2013, è stato avviato il progetto sperimentale di tracciabilità del farmaco veterinario con il quale è stato messo a punto il sistema di registrazione dei dati di vendita dei medicinali veterinari e degli alimenti medicati (mangimi medicati). A questa ha fatto seguito la DD del</p>

		Settore Regionale Prevenzione e Veterinaria n. 586 del 17 giugno 2014, con la quale è stato avviato lo studio sperimentale di informatizzazione e tracciabilità della ricetta veterinaria. Lo studio in questione scadrà nel mese di maggio del 2015.
Sistema sanzionatorio	Completare la rassegna delle violazioni amministrative sanzionabili, la ricognizione di quelle accertate e la definizione delle procedure sottese.	Sono state valutate le problematiche connesse all'applicazione della L. n. 689/81 per quanto riguarda la contestazione di illeciti amministrativi evidenziati da indagini di laboratorio. E' stata rivista la modulistica per le attività di Polizia Giudiziaria
Sistemi informativi, documentazione e valutazione del rischio, comunicazione interna	Rafforzare i sistemi regionali e territoriali di documentazione dei pericoli e valutazione del rischio in sicurezza alimentare e sanità animale. Integrare e sviluppare i sistemi informativi per la registrazione delle attività e dei risultati dei servizi di controllo ufficiale, con particolare riferimento al repertorio delle non conformità rilevate nell'ambito del controllo ufficiale e dell'autocontrollo. Favorire la comunicazione intersettoriale e interprofessionale e la valutazione comune degli obiettivi di salute e del loro raggiungimento. Favorire la formazione di una comunità regionale di prassi professionali in sicurezza alimentare.	Lo sviluppo dei sistemi informativi sanitari ha, da sempre, rappresentato un obiettivo prioritario per l'autorità competente regionale. Sono stati pertanto consolidati i sistemi di registrazione dei dati e delle attività derivanti dal controllo ufficiale "dal campo alla tavola" con l'introduzione di nuovi database e l'effettuazione degli aggiornamenti che si sono via via resi necessari. Sulla base dei risultati dei controlli ufficiali ma anche a fronte di problematiche emergenti o portate all'attenzione del pubblico, sono state intraprese delle attività di valutazione del rischio con un approccio interprofessionale che ha visto coinvolti tutti i soggetti della comunità scientifica regionale e in alcuni casi, professionalità provenienti da altre Regioni. Gli esiti delle valutazioni sono stati rendicontati in documenti distribuiti alle diverse figure e resi disponibili anche ad altri stakeholder. Tra i più importanti si annoverano: Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti; Anisakidae: valutazione del rischio e indicazioni operative per i controlli ufficiali alla luce del quadro normativo; Escherichia Coli O157 e altri vtec: quadro epidemiologico e indicazioni operative per l'autorità competente per la sicurezza alimentare; Listeria monocytogenes negli alimenti: valutazione del rischio e indicazioni operative per i controlli ufficiali alla luce del quadro normativo. Adozione dell'applicativo I-PREV in consultazione a tutti i cittadini e ai Servizi di controllo della sicurezza alimentare
Controlli sugli Operatori del settore alimentare	Pianificare e programmare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interASL, anche	Mediante la predisposizione a cadenza annuale del Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare (PRISA), l'Autorità Competente Regionale (ACR) ha fornito

	<p>sulla base della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio. Migliorare l'uniformità dei controlli, anche attraverso l'organizzazione e attuazione nelle ASL di audit esterni e di gruppo.</p> <p>Progettare modalità e tempi di controllo specifici per la microimpresa. Elaborare linee guida per l'autocontrollo e le buone pratiche nelle microimprese alimentari.</p>	<p>indicazioni programmatiche ed operative alle Autorità Competenti locali (ACL) che sono state trasferite al livello locale mediante il Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare (PAISA).</p> <p>In tale contesto sono state richiamate ed aggiornate le procedure di categorizzazione delle imprese sulla base del rischio e sono stati forniti indirizzi per i controlli sugli OSA.</p> <p>Nell'ambito dei PRISA annuali sono inoltre state fornite indicazioni in merito alla standardizzazione della modulistica, alla interpretazione di alcune tematiche ritenute prioritarie (categorizzazione delle NC, controlli sui moca, controlli sugli additivi presso gli utilizzatori, ecc.)</p> <p>Come già citato in un punto precedente sono state predisposte procedure per il controllo ufficiale in tutte le micro imprese, approvate con D.D. 15 ottobre 2012, n. 692 <i>"Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella micro impresa"</i>.</p>
<p>Coordinamento con le attività cliniche</p>	<p>Valutare gli obiettivi di salute in collaborazione con le componenti mediche interessate alla rilevazione clinica, ed in particolare con il Centro regionale MTA e con il SeREMI, degli episodi di infezione /malattia causati da pericoli a carattere zoonotico o contaminanti alimentari (cancerogeni, allergeni) .</p>	<p>La sicurezza alimentare è stata inserita tra gli obiettivi di salute del Piano Regionale di Prevenzione (PRP).</p> <p>In tale contesto sono state approfondite le valutazioni di impatto e predisposti programmi condivisi.</p>
<p>Sorveglianza e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti</p>	<p>Migliorare le attività di integrazione a livello regionale e locale del Centro regionale di riferimento. Sviluppare il sistema di sorveglianza attraverso l'integrazione di dati provenienti da:</p> <p>Laboratori di microbiologia per matrici umane;</p> <p>IZS e ARPA per matrici alimentari;</p> <p>Servizio Farmaceutico regionale per consumo farmaci.</p> <p>Studiare la fattibilità per l'estensione della sorveglianza alle allergie di origine alimentare</p>	<p>Con Deliberazione della Giunta Regionale 28 febbraio 2011, n. 46-1617 "Riordino delle funzioni regionali in materia di sorveglianza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA). Revoca della D.G.R. n. 21 - 12552 del 16.11.2009", sono state aggiornate le istruzioni operative per il funzionamento del sistema e sono stati formulati gli obiettivi di attività</p> <p>Con determinazione del 12 maggio 2011 "Costituzione gruppo di lavoro regionale in materia di sorveglianza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) di cui alla D.G.R. n. 46-1617 del 28.02.2011" è stata definita la composizione del gruppo di lavoro che ha operato sia nel proporre eventi formativi per i referenti delle MTA aziendali sia per predisporre i report annuali.</p> <p>E' stato individuato un centro di riferimento presso l'IZS per le allergie alimentari.</p>
<p>Sorveglianza sulle malattie</p>	<p>Sviluppare e integrare le attività di epidemiosorveglianza sulle</p>	<p>La struttura sovrazonale di epidemiosorveglianza è stata attivata</p>

<p>degli animali e sulle zoonosi</p>	<p>malattie degli animali e sul loro impatto sulla sicurezza alimentare anche attraverso le strutture sovrazionali di epidemiosorveglianza veterinaria, per il supporto alla valutazione territoriale del rischio, anche in caso di emergenze. Ampliare l'accesso alle relative informazioni sugli animali allevati e macellati ai medici veterinari aziendali e agli operatori del settore alimentare.</p>	<p>solamente per il quadrante della provincia di Torino. L'attività ha riguardato prevalentemente la gestione delle emergenze legate all'igiene urbana.</p> <p>La possibilità di accesso da parte dei veterinari aziendali e degli OSA alle informazioni relative agli animali è stata sviluppata al momento solo per la filiera avicola, in particolare per la gestione di piani di controllo della salmonellosi. Prevista in futuro tale possibilità per il settore suinicolo e cunicolo.</p>
<p>Nuove attività di controllo ufficiale</p>	<p>Includere nel PRISA le attività programmabili a livello regionale, non incluse nel documento 2008 – 2010.</p> <p>Valutare preliminarmente il rapporto costo/efficacia per attività innovative che possano consentire di migliorare l'appropriatezza e/o ridurre i costi di esercizio dei controlli ufficiali.</p>	<p>Nei PRISA annuali sono state inserite tutte le attività di controllo "dalla stalla alla tavola". Il percorso ha pertanto coinvolto le strutture complesse Veterinarie della Sanità Animale e ha portato ad introdurre uno schema per "filiera" nella programmazione degli interventi.</p> <p>Per dare corso a quanto richiamato dall'obiettivo, nel 2013 sono stati predisposti una serie di documenti che hanno avuto la finalità di orientare l'attività del controllo ufficiale sulla filiera avicunicola in maniera sempre più integrata fra le aree funzionali del servizio veterinario e per consentire, una migliore razionalizzazione dei controlli ed un'attività più efficiente ed efficace.</p> <p>Effettuazione di audit presso gli allevamenti di bovini, suini ed avicoli; l'attività ha permesso l'individuazione di procedure di controllo standardizzate in funzione delle particolarità di ciascuna specie e tipologia produttiva</p>
<p>Eliminazione di procedure non basate su evidenza di efficacia</p>	<p>Completare la revisione per la rimodulazione / abrogazione di procedure di controllo desuete e non più adeguate secondo la valutazione del rischio aggiornata.</p>	<p>Con il DGR 10-6022 del 28/06/2013 è stata adottata una nuova procedura per la raccolta e lo smaltimento degli animali morti in allevamento. Il fattore determinante è rappresentato dallo scambio di informazione tra la banca dati della gestione sanitaria degli allevamenti (ARVET) e i sistemi informatici degli altri soggetti coinvolti nel sistema di smaltimento : COSMAN Compagnia Assicuratrice, Ditte di smaltimento.</p> <p>Il nuovo sistema permette di migliorare sia l'efficienza sia l'efficacia della vigilanza sanitaria:</p> <p>maggior efficienza perché si ottiene la tracciabilità completa delle carcasse animali dall' allevamento alla distruzione a costi ridotti per il servizio veterinario;</p> <p>maggior efficacia perché i dati raccolti sul sistema ARVET permettono di affinare notevolmente l'analisi del rischio e di operare attraverso controlli mirati.</p>
<p>Sanità animale</p>	<p>- Monitorare costantemente la capacità di risposta alle</p>	<p>- I Presidi Multizonali sono stati impegnati nella revisione e nell'aggiornamento dei piani</p>

	<p>emergenze veterinarie e garantire la operatività dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire la corretta gestione dei nuovi focolai e il costante adeguamento delle procedure per gli indennizzi di tutti i casi di stamping out, abbattimenti parziali e totali del bestiame per motivi sanitari. - Assicurare la costante piena rispondenza dei sistemi anagrafici di identificazione e registrazione di tutte le specie animali e dei sistemi di epidemiosorveglianza dedicati. - Valutare la fattibilità e la realizzazione di piani regionali di controllo ed eradicazione riconosciuti a livello comunitario, anche mediante il coinvolgimento e la collaborazione di altri Enti, Associazioni, Autorità e Centri di referenza nazionali e internazionali, Università. 	<p>di emergenza, anche attraverso la partecipazione a incontri e corsi promossi dal Ministero.</p> <p>Per la gestione dei focolai di tubercolosi bovina è stata mantenuta la supervisione da parte del gruppo operativo regionale per la tubercolosi.</p> <p>E' stato realizzato il passaggio delle anagrafi zootecniche dalla Banca Dati Regionale alla Banca Dati Nazionale, con la risoluzione dei problemi generati dal disallineamento delle due banche dati.</p> <p>Con la collaborazione dell' Osservatorio Epidemiologico dell' IZS di Torino e nel rispetto di una attenta valutazione dei rapporti costo-efficacia e costo-benefici e in considerazione di una esigenza di razionalizzazione della spesa sanitaria, con determinazione dirigenziale n. 452 del 06/07/2012 si è approvato il progetto di rimodulazione del piano regionale di controllo dell'IBR, mediante strategie di evidence based medicine, finalizzata a una razionalizzazione dei costi di laboratorio.</p> <p>Nell' anno 2012 in collaborazione con l'Assessorato all' agricoltura è partita l'attività di monitoraggio e supporto del settore cunicolo per la prevenzione della mixomatosi in Piemonte. - Deliberazione della Giunta Regionale 31 ottobre 2012, n. 48-4872.</p> <p>A seguito dell'emanazione delle linee guida ministeriali in materia di controllo e di certificazione della paratubercolosi bovina con D.G.R. n. 15-7093 del 10/02/2014 è stato recepito il provvedimento ministeriale e, con nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. 8852 del 17/04/2014, adottato il piano regionale con le relative istruzioni operative.</p> <p>Con nota del Settore Prevenzione e Veterinaria n. 2192 del 30/01/2014 sono state disposte le misure integrative relative al piano di controllo della malattia di Aujeszky, finalizzate all'aumento delle aziende indenni dall'infezione.</p>
<p>Benessere animale</p>	<p>Rafforzare e integrare i sistemi per la formazione degli addetti e il controllo dell'applicazione delle misure comunitarie, incluse quelle di nuova introduzione e quelle soggette a condizionalità e contribuzione di aiuto comunitario nei programmi regionali di sviluppo zootecnico.</p>	<p>Il sistema regionale di comunicazione degli eventi formativi in materia di benessere animale è stato potenziato attraverso l'integrazione dei flussi tra i vari organi istituzionali coinvolti: Ministero/Regione/ASL. Gli operatori di filiera hanno così potuto usufruire di tempestive informazioni sulle varie iniziative previste a livello territoriale nei settori di loro interesse, con maggior possibilità di frequenza ai corsi di aggiornamento ed obbligatori. Sono state inoltre fornite, ai Servizi Veterinari</p>

		<p>delle ASL, linee di indirizzo per gli interventi nei settori soggetti a scadenze comunitarie di adeguamento strutturale e gestionale degli impianti. In particolare sono state emanate, con apposite circolari e manuali operativi regionali, disposizioni riguardanti il settore suinicolo, delle galline ovaiole e dei broilers.</p> <p>Per quanto attiene invece alla formazione dei referenti ASL di settore, si è dato corso ad eventi formativi riferiti al benessere delle bovine da latte a stabulazione libera.</p> <p>Altro importante obiettivo a cui è stata data risposta è l'adeguamento del sistema di rendicontazione delle attività in materia di condizionalità. Al riguardo è stato potenziato il sistema informativo regionale "ARVET" gestito in collaborazione applicativa con la BDN (VETINFO) del Ministero della Salute e con l'Organismo pagatore regionale – ARPEA.</p>
Mangimi e alimentazione animale	<p>Contrastare i rischi dell'antibiotico-resistenza collegati da impiego di principi attivi vietati o dall'abuso delle deroghe nell'impiego di mangimi medicati.</p> <p>Revisionare i sistemi informativi relativi al settore, in particolare per l'aggiornamento delle anagrafiche delle imprese.</p>	<p>Per quanto attiene alle azioni di contrasto dell'antibioticoresistenza ed all'uso in deroga od improprio degli alimenti medicati, si richiamano integralmente le iniziative avviate per la tracciabilità dei medicinali veterinari e della ricetta veterinaria esemplificate nella precedente sezione riguardante il Farmaco veterinario.</p> <p>In relazione invece all'aggiornamento dei sistemi informativi delle anagrafiche delle imprese (SIAP), sono state semplificate, in collaborazione con l'Assessorato regionale Agricoltura e con il CSI-Piemonte, le procedure regionali di aggiornamento dei dati riguardanti le aziende riconosciute o registrate. Sono state inoltre inserite nel sistema informativo regionale "ARVET" le anagrafiche di settore riferite alle aziende identificate ai sensi del regolamento comunitario 767/2009 e le imprese alimentari che destinano prodotti ad uso mangimistico.</p>
Formazione degli addetti	Definire standard, linee guida e obiettivi formativi per gli operatori del Settore alimentare nei casi previsti dalla normativa regionale o nazionale	<p>Il Ministero della Salute ha proposto un documento che le Regioni hanno ritenuto di non condividere chiedendone la modifica. La Regione Piemonte ha ritenuto di operare nell'ambito dei tavoli di coordinamento delle Regioni.</p> <p>Il settore commercio dell'assessorato regionale si è espresso nel frattempo con una DGR che prevede obblighi di formazione per tutti coloro che commercializzano e somministrano alimenti.</p>
Comunicazione esterna	Definire appropriati canali di comunicazione nei confronti dei cittadini e delle loro Associazioni per aumentarne la	<p>Nei PRISA annuali si è dato mandato alle ASL di attivare a livello locale canali di comunicazione con cittadini e operatori.</p> <p>Le esperienze esperite sono numerose e</p>

	<p>consapevolezza e la capacità di scelta in materia di consumi alimentari.</p> <p>Stabilire e consolidare un sistema di informazione e consultazione di tutte le parti sociali interessate alla sicurezza alimentare.</p> <p>Agevolare le relazioni di servizio con le imprese alimentari, nel rispetto delle reciproche competenze e responsabilità.</p>	<p>variegate sia per gli argomenti trattati che per gli strumenti impiegati (incontri, riunioni, docenze presso scuole, comunicati stampa, siti internet, ecc.).</p> <p>A livello regionale è stato implementato un nuovo portale I.PREV che si propone di diventare lo strumento centrale di comunicazione istituzionale della ACR.</p>
<p>Standardizzazione dei programmi e delle procedure</p>	<p>Favorire l'adozione degli stessi strumenti di valutazione, programmazione, gestione e verifica da parte di tutti i servizi deputati alla sicurezza alimentare. Formare gli operatori del SSR sui sistemi di gestione e miglioramento continuo della qualità. Valutare mediante Audit il raggiungimento degli standard nei Servizi</p>	<p>L'ACR in collaborazione con l'Associazione Italiana Cultura Qualità Piemontese ha progettato un percorso formativo per auditor con la finalità di diffondere la cultura della gestione presso le ACL e disporre di un gruppo di verificatori dal quale scegliere i gruppi di audit.</p> <p>Deliberazione della Giunta Regionale 19 dicembre 2011, n. 26-3144 "Approvazione linee di indirizzo per l'effettuazione degli Audit regionali sperimentali per l'anno 2012, intesi a verificare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal regolamento CE/882/2004 in materia di sicurezza alimentare e dei mangimi" e con la Determina 1020 del 23 dic 2011 "Approvazione delle procedure e della modulistica a supporto delle linee d'indirizzo per la verifica dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, in conformità ed attuazione delle disposizioni di cui alle DGR n. 8-11333/2009 del 4/05/2009 e DGR, n. 26-3144 del 19/12/2011" è stato svolto un programma quinquennale di verifica sulle ACL.</p>