

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE**08.07.2011****N. 805**

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Opere Sociali N.S. di Misericordia di Savona" - Designazione Revisore Unico.

LA GIUNTA REGIONALE

omissis

DELIBERA

Di designare, ai sensi di quanto citato in premessa, quale Revisore Unico dei Conti dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Opere Sociali N.S. di Misericordia" di Savona la persona di seguito indicata:

- Rag. Mauro Barbero;

Di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria.

IL SEGRETARIO
Cristina Fiordaliso

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE**08.07.2011****N. 808**

Approvazione del Piano Regionale Integrato della Sicurezza Alimentare (PRISA) per gli anni 2011-2013 ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41.

LA GIUNTA REGIONALE

Visto e richiamati:

- il Regolamento (CE) del 28 gennaio 2002 n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) del 29 aprile 2004 n. 852/2004 che detta norme di igiene generale ai fini della sicurezza alimentare propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di cui ai regolamenti 853/2004 e 854/2004;
- Il Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- il Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- il Regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;
- la decisione della Commissione 98/179/CE del 23.2.2008, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni;
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili e sue successive modifiche

- Decisione della Commissione 98/179/CE del 23.2.2008, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni;

Richiamati i seguenti indirizzi e atti di programmazione nazionale relativi all'anno 2010:

- Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2010-2011 (PNAA 2009-2011) e Addendum n° 1 /2010 al Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009-2011 (PNAA 2009-2011);
- Piano Nazionale Residui 2011 (PNR 2011);
- Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale 2009/2011 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale;
- Piano di monitoraggio nazionale influenza aviaria 2011;
- Nota DGSA Prot. 0000330-P-11.01.2010 sulla malattia vescicolare suina e della peste classica suina di che proroga le misure di cui all'O.M. 14.11.2006, O.M. 12.04.2008, O.M. 18.12.2007.
- O.M. 8 agosto 2010 "Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equini."
- Piano di Controllo della malattia di Aujeszky, con le modalità di cui al DM 30/12/2010 in vigore dal 28.2.2011 e DM 01/04/1997;
- Ordinanza Ministeriale dell'11 maggio 2001, Misure urgenti di profilassi vaccinale obbligatoria contro la febbre catarrale degli ovini (Blue Tongue).
- Piano di Controllo della West Nile Disease ai sensi del DM. 29/11/07; e ordinanza 5 novembre 2008 "West Nile Disease – Notifica alla Commissione europea e all'OIE – Piano di sorveglianza straordinaria."
- Piano di controllo della arterite virale equina con le modalità di cui all'OM 13/01/94 e Decreto 13 gennaio 1994 n° 172 concernente il "Regolamento di esecuzione della legge 15 gennaio 1991, n. 30 recante disciplina della riproduzione animale";
- Decreto Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n° 657. Regolamento per l'attuazione della direttiva 92\66\CEE che prevede misure comunitarie contro la malattia di Newcastle.
- Programma nazionale dei campioni inerenti il "Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale 2011-2012 e 2013 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale";
- Programma nazionale controllo alimenti trattati con radiazioni ionizzanti che anche per l'anno 2011 mette a disposizione per le analisi la dotazione strumentale della sede di Foggia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata;
- Programma di controllo sui tenori di acrilammide negli alimenti di cui alla Raccomandazione della Commissione del 10/01/2011 (C/2010/9681);
- Programma nazionale di controllo diossine in prodotti alimentari di provenienza tedesca;
- Programma nazionale di monitoraggio sulla prevalenza di *Listeria monocytogenes*;
- Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2009-2011;

Preso atto altresì delle risultanze degli audit effettuati in Italia nel corso del 2010 da FVO DG (SANCO), trasmesse dal Ministero con le seguenti note:

- prot. n. 37381 -P del 22/12/2010 e n. 9238 del 28/03/2010 "Missione FVO 2010 settore pollame"
- prot. n. 38355-P del 28/12/2010 e n. 3828 del 01/03/2011 "Missione FVO 2010-8502 audit specifico settore carne e latte e prodotti derivati";
- Prot. 1363 del 20/01/2011 e n. 1952 del 27/01/2011 "Missione FVO 2010/8437 settore residui e farmaci"
- prot. N. 3368 -P- del 08/02/2011, n. 3536 del 09/02/2011 e n. 2019 del 28/01/2011 Missione FVO 2010/ 8525 settore pesca;
- prot. N. 5295 -P- del 24/02/2011 Missione FVO 2010- 8591 audit igiene alimenti, tracciabilità, etichettatura materiali a contatto con alimenti e additivi alimentari – Piano d'azione nazionale;

Visto il Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 febbraio 1954;

Preso atto inoltre delle risultanze dell'audit effettuato in Liguria da parte del Ministero dal 20 al 22 dicembre 2010 sul settore benessere animale, trasmesse con nota Prot. 10030-P del 01/06/2011;

Richiamati i contenuti programmatori di cui alle Deliberazioni di Giunta regionale:

- Decreto del Presidente della Giunta Regionale n.105 del 30.06.2000 "Profilassi anemia infettiva";
- N° 1493 del 19/07/2002 "Piano di campionamento e sorveglianza 2002 sulla encefalopatia spongiforme ovi-caprina (SCRAPIE);
- N° 139/2003 "Attuazione del piano regionale di vaccinazione obbligatoria nei confronti della Febbre catarrale degli ovini (Blue tongue) sul territorio regionale nel 2003";
- N° 1399 del 18/11/2005 "Piano regionale di selezione genetica per la resistenza delle encefalopatie spongiformi negli ovini (Scrapie)";
- N° 1680 del 23/12/2005 "Programma regionale di profilassi e della rinotracheite infettiva bovina (IBR) - Impegno di euro 50.000,00 a favore delle AA.SS.LL. liguri";
- N. 902 del 9 agosto 2006 "Approvazione Linee Guida per il monitoraggio dell' influenza aviaria"
- D.G.R. N. 1006 del 7 settembre 2007 "Disposizioni contingenti in merito all'eradicazione della tubercolosi bovina";
- N° 1660 del 21/12/2007 "Programma regionale di eradicazione della rinotracheite infettiva bovina (IBR) - Impegno di Euro 200.000,00 a favore delle AA.SS.LL. liguri."
- N° 547 del 23.5.2008 "Piano Regionale dei Controlli integrati in materia di sicurezza alimentare 2007-2010;
- N° 1012 del 07/08/2008 "Approvazione Piano di eradicazione della tubercolosi e della brucellosi nella regione Liguria. Impegno di Euro 200.000,00 a favore delle AA.SS.LL. liguri e dell'IZS";
- N° 1415 del 11.11.2008 " Intesa tra Governo, regioni, prov. Aut. Trento e Bolzano, concernente linee guida per la corretta applicazione del Re. CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli relativi alla presenza di trichinella nelle carni";
- N° 1494 del 21/11/2008 "Intesa ai sensi dell'art. 8 c.6 della L. 05/06/2003 n°131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana";
- N° 128 del 12.2.2009 "Approvazione piani regionali: Sorveglianza e vigilanza sanitaria alimentazione animale 2009 - 2011 e "Ricerca residui negli animali e nei prodotti di origine animale anno 2009";
- N° 740 del 5.6.2009 "Integrazione piano regionale dei controlli integrati in materia di sicurezza alimentare 2007-2010. Programmazione 2009. Indicazioni e direttive alle AA.SS.LL.";
- Nota Dirigente Settore Veterinaria Prot. PG/2009/182354 del 22 dicembre 2009 "Encefalomielite di tipo West Nile (West Nile Disease) - Rabbia silvestre."
- N° 342 del 09.02.2010 "Reg. Ce 882/04 - Piano regionale controlli integrati in materia di sicurezza alimentare 2007-2010 . Programmazione 2010"
- D.G.R. N. 123 del 29 marzo 2010 "Adozione, ai sensi della DGR 342/2010, di linee guida ed indirizzo per la programmazione e l'effettuazione delle attività dei controlli in materia di sicurezza alimentare e sanità animale anno 2010";
- N° 779 del 02/07/2010 " Adozione di linee guida per la programmazione e l'effettuazione delle attività dei controlli in materia di Tutela del benessere degli animali da reddito anno 2010 -2011"
- N.991 del 05/8/2010 "Misure di profilassi della Blue Tongue . Attuazione del piano regionale di vaccinazione nei confronti della malattia"
- N° 1470 del 10/12/2010 "Integrazioni DGR 779/2010 in materia di tutela del benessere degli animali da reddito"
- N° 1496 del 12/2010 "Piano di monitoraggio dei valori dei principali contaminanti ambientali nei prodotti della pesca del Mar Ligure"
- N° 1649 del 29/12/2010 "Censimento flussi informativi relativi ad attività di controllo ordinarie, previste da norme nazionali o comunitarie e regionali in materia di sicurezza alimentare e veterinaria"
- N° 1651 del 29/12/2010 "Linee di indirizzo per la verifica dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare ai sensi del Reg. 882/04/CE art.4."

- N° 110 del 04/02/2011 “Piano Regionale Residui (PRR) 2011 e integrazione Piano regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2009-2011. Recepimento intesa del 23/09/2010 Rec. Atti N° 155/CSR”
- N° 411 del 21/04/2011: “Recepimento Accordo 29 aprile 2010 tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari”.
- N° 686 del 17/06/2011 “Piano regionale di farmacovigilanza anni 2011-2012-2013 ai sensi dell'art. 88 del D.Lgs. 6/04/2006 n°193 – Attuazione della Direttiva 2004/28/Ce recante codice comunitario dei medicinali veterinari”

Ritenuto di dover recepire i contenuti della programmazione e pianificazione nazionale sopra richiamati nella programmazione regionale;

Preso atto che il Piano regionale integrato dei controlli 2007-2010 di cui alla dgr 547/2010 necessita di una rivisitazione anche per quanto riguarda l'impostazione degli obiettivi generali e specifici per il triennio 2011- 2013;

Ritenuto, pertanto, di integrare e precisare per gli anni 2011 -2013 i contenuti programmatici di cui alle Deliberazioni di Giunta regionale sopra richiamate, formulando un nuovo “Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (P.R.I.S.A.) della Liguria ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41 per gli anni 2011-2013”, allegato al presente atto quale parte integrante e necessaria;

Dato atto che i contenuti del PRISA 2011-2013 sono stati oggetto di confronto con le AA.SS.LL., ARPAL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (I.Z.S.) in apposite riunioni tenutesi presso gli uffici regionali;

Dato, altresì, atto che i contenuti e le indicazioni di cui al presente provvedimento vanno ad integrare ed aggiornare, gli indirizzi regionali di cui ai provvedimenti di Giunta Regionale sopra richiamati e che le aziende locali, conseguentemente, sono tenute a definire la propria programmazione annuale formulando un Piano Dipartimentale Integrato (PDI), da inviarsi alla competente struttura regionale in materia di sicurezza alimentare di norma entro il 30 giugno di ogni anno (eccetto l'anno 2011 per cui la scadenza di presentazione risulta il 30 Luglio 2011) sulla base delle indicazioni di cui all' allegato n° 1 parte integrante e necessaria del presente provvedimento;

Dato atto inoltre che i contenuti e le indicazioni di cui al presente provvedimento devono essere integrate altresì nella programmazione annuale delle attività di Arpal e IZS;

Richiamati i termini fissati nell'allegato A della Dgr 1649/2010 entro i quali le AA.SS.LL, Arpal e IZS sono tenuti alla rendicontazione delle attività inerenti la sicurezza alimentare, salvo le modifiche e/o integrazioni specificate nel Prisa di cui all'allegato 1 al presente atto;

Richiamato altresì l'obbligo di comunicazione all'Ufficio Veterinaria e Sanità Animale di ogni non conformità inerente l'attività prevista dal PRISA 2011-2013;

Ritenuto infine opportuno istituire un Tavolo regionale di Monitoraggio del PRISA 2011-2013, al fine di valutare l'andamento del piano e proporre eventuali miglioramenti, composto dai rappresentanti dell'Ufficio Veterinaria e Sanità animale della Regione Liguria con funzioni di coordinamento, dai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL o loro delegati, dai rappresentanti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta e di ARPAL, che si riunisca con cadenza almeno semestrale. La partecipazione a suddetto tavolo non comporta oneri per la Regione Liguria;

Su proposta dell'Assessore alla Salute, Politiche della Sicurezza dei Cittadini;

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate:

1) di approvare il “Piano regionale integrato della sicurezza alimentare (PRISA) di cui all’articolo 41 del regolamento 882/2004/CE) della Liguria per gli anni 2011-2013”, che allegato n°1 alla presente deliberazione ne costituisce parte integrante e sostanziale;

2) di dare atto che i contenuti del piano, sia generali che relativi allo specifico periodo temporale di validità per esso stabilito, sono vincolanti per le Aziende Sanitarie Locali e per ogni altro soggetto che sia tenuto a darvi attuazione in osservanza della normativa di riferimento e che, ove occorra, la Giunta introdurrà con propria deliberazione le ulteriori specificazioni di dettaglio dei contenuti che si riveleranno necessari per l’attuazione del medesimo;

3) di dare atto che i contenuti e le indicazioni di cui al presente provvedimento vanno ad integrare ed aggiornare, gli indirizzi regionali di cui ai provvedimenti di Giunta Regionale sopra richiamati e che le aziende locali, conseguentemente, sono tenute a definire la propria programmazione annuale formulando un Piano Dipartimentale Integrato (PDI), da inviarsi alla competente struttura regionale in materia di sicurezza alimentare di norma entro il 30 giugno di ogni anno (eccetto l’anno 2011 per cui la scadenza di presentazione risulta il 30 Luglio 2011)

4) di disporre che le AASSLL liguri assicurino alle categorie economiche interessate opportune forme di informazione sull’impostazione delle procedure di controllo previste dal piano;

5) di dare atto inoltre che i contenuti e le indicazioni di cui al presente provvedimento devono essere integrate altresì nella programmazione annuale delle attività di Arpal e IZS;

6) di istituire un Tavolo regionale di Monitoraggio del PRISA 2011-2013, al fine di valutare l’andamento del piano e proporre eventuali miglioramenti, composto dai rappresentanti dell’Ufficio Veterinaria e Sanità animale della Regione Liguria, con funzione di coordinamento, dai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL o loro delegati, dai rappresentanti dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle D’Aosta e di ARPAL, che si riunisca con cadenza almeno semestrale. La partecipazione a suddetto tavolo non comporta oneri per la Regione Liguria;

7) Di disporre l’integrale pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Liguria, al fine di consentire a chiunque sia interessato di acquisirne conoscenza.

IL SEGRETARIO
Fiordaliso Cristina

(segue allegato)

PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE 2011 - 2013

1. INTRODUZIONE

Il Piano Regionale Integrato 2011-2013 (PRISA) è redatto in continuità rispetto al Piano 2007-2010, sia per quanto riguarda l'impostazione strategica, sia per quanto concerne gli aspetti attuativi e la definizione dei controlli programmati.

Tuttavia è stato necessario includere nel PRISA 2011-2013 alcuni nuovi temi di intervento, quali:

- Programmazione di massima delle attività collegate al settore della pesca, considerati gli esiti della missione FVO 2010 in Italia;
- Programmazione e attuazione di un sistema di audit regionali sulle AC Locali, con concomitante percorso di approfondimento formativo destinato ai medici e medici veterinari competenti ai sensi della DGR n. 1651/2010, finalizzato alla messa in opera di un sistema regionale di audit sui servizi di controllo ufficiale;
- Programmazione di massima delle attività legate alle verifiche sui Materiali a contatto con gli alimenti e gli additivi;
- Programmazione delle attività legate alla farmacovigilanza e alla farmacovigilanza;

La programmazione e l'attuazione degli interventi previsti dal PRISA 2011 – 2013 costituiscono obiettivo per le Direzioni Generali delle ASL.

In questo quadro, nell'ambito del processo di valutazione del conseguimento degli obiettivi da parte dei Direttori Generali, saranno adottati i seguenti criteri:

- 1) rispetto delle scadenze di programmazione, attuazione e rendicontazione delle attività e dei loro risultati come previsto dalla DGR 1649/2010;
- 2) rispetto dei requisiti minimi organizzativi previsti dall'atto aziendale e dalle disposizioni regionali;
- 3) completezza e profilo qualitativo della programmazione delle attività previste dal presente piano;
- 4) capacità di integrazione interarea e/o interservizi sia in fase di programmazione sia in fase di attuazione, in modo da individuare chiaramente competenze negli ambiti di sovrapposizione e garantire dunque la completa copertura delle attività nel complesso. Un apposito capitolo della programmazione PRISA dovrà documentare i percorsi integrati programmati, anche sulla base di quanto sperimentato nel 2010.

2. GENERALITÀ SU PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E ATTUAZIONE CONTROLLI

La programmazione di ciascuna ASL (PDI - Piano Dipartimentale Integrato) dovrà essere formulata e trasmessa alla Regione entro il 30 giugno di ogni anno secondo quanto già previsto dalla DGR 547/2008 (31 luglio per il 2011).

Per quanto riguarda i flussi di rendicontazione e le modalità di campionamento e analisi, si rimanda a quanto già previsto dalle DGR n. 1651/2010, 547/2008, 740/2009, 342/2010, dal DD 123/2010, e dalla DGR 110/2011, se non espressamente previsto diversamente nel presente atto.

Inoltre per quanto riguarda i laboratori di riferimento per le analisi dei controlli ufficiali, è necessario fare riferimento a quanto previsto nel protocollo di Intesa ARPAL – IZS della Liguria, trasmesso da ARPAL con nota Prot. 183 del 04/01/2011, in cui è stabilito fra l'altro la competenza di alcune analisi come segue, permanendo per le restanti la competenza di ARPAL sulle matrici vegetali e di IZS sulle matrici animali:

- **IZS:** ricerca OGM, Acrilamide e Furano, Allergeni alimentari, Epatite A, Norovirus, enterovirus, Biotossine algali classe DSP e PSP in matrici sia vegetali sia animali, pesticidi in matrici animali.
- **ARPAL:** ricerca diossine in matrici sia vegetali sia animali e di pesticidi in quelle vegetali.

Al fine di monitorare l'andamento del piano e per favorire la massima integrazione tra i soggetti competenti in materia, appare inoltre opportuno istituire un **Tavolo Regionale di Monitoraggio** del PRISA, composto dalla competente struttura regionale in materia, dai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL o propri delegati, da rappresentanti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e di ARPAL, che si riunisca almeno a cadenza semestrale ed elabori sia proposte migliorative sia proposte di risoluzione di eventuali criticità riscontrate.

2.1. COMPETENZE DI CUI AL D. LGS. 193 DEL 06/11/2007

Il D. Lgs. 6/11/2007 n. 193, "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", individua nel Ministero della salute, nelle Regioni e Province autonome, nelle Aziende Sanitarie Locali le autorità competenti (AC) per l'applicazione dei regolamenti.

Già con DGR 547/2008 si è provveduto a identificare la suddivisione delle principali competenze fra Regione e AASSLL.

Appare anche opportuno che le aziende sanitarie provvedano, attraverso propri atti regolamentari, come previsto dall'art. 43 della L. R. n° 41 del 07/12/2006 "Riordino del Servizio Sanitario regionale", a individuare al proprio interno i soggetti competenti ad adottare gli atti di cui all'art. 54 del Reg. 882/2004/CE. Ferma restando l'autonomia delle aziende, che possono optare per modelli organizzativi anche differenti fra loro, si ritiene utile enunciare alcuni criteri di massima:

- Decentramento del potere di adottare gli atti di cui all'art. 54 del Reg. 882/2004/CE
Al fine di garantire trasparenza e chiara attribuzione di competenze e responsabilità, anche nell'ottica di minimizzare rischi di contraddittorio, ciascuna ASL dovrebbe espressamente attribuire alle strutture organizzative del dipartimento della prevenzione di cui all'art. 43 della L. R. n° 41 del 07/12/2006 sia l'attività di vigilanza con le relative funzioni istruttorie, sia l'assunzione dei relativi provvedimenti previsti dall'art. 54 del Reg. 882/2004/CE.
Sempre in tale logica, appare opportuno che l'attribuzione di tali competenze siano espressamente attribuite a soggetti diversi a seconda della rilevanza dei vari provvedimenti (direttori di SSCC., dirigenti veterinari e sanitari, tecnici ecc.).
- Pubblicazione dei regolamenti e degli atti di conferimento delle deleghe
Proprio perché l'adozione delle diverse azioni sopra individuate può avere ricadute rilevanti sull'attività delle imprese, è necessario che sia data idonea pubblicità alle disposizioni interne che individuano le competenze. Da questo punto, di vista oltre alla pubblicazione sull'albo aziendale, si ritiene necessario che le Aziende prevedano anche, ad esempio, la pubblicazione dei regolamenti e degli atti di conferimento delle deleghe sul proprio sito Internet istituzionale.

2.2. ASSETTO ORGANIZZATIVO NELLA REGIONE LIGURIA ("Country Profile")

L'Autorità competente regionale, identificata nel Dipartimento Salute e Servizi Sociali - Ufficio Veterinaria e Sanità Animale, al maggio 2011 è composta da 1 dirigente amministrativo, tre funzionari (1 veterinario, 1 biologo ed 1 amministrativo), e 3 operativi.

Le Autorità competenti locali liguri sono le Aziende Sanitarie Locali (ASL), che svolgono i compiti e le attività di controllo ufficiale tramite i propri Dipartimenti di Prevenzione e le strutture organizzative che ne fanno parte (S. C. Sanità Animale, S. C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale e S. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione). Tali strutture dispongono del seguente personale (dati luglio 2010):

	Sede	Vet. lg. al.	Tecnici prev (tp)	Vet. SA	tp	sum	I. pr.	Medici IAN	Altri dir. IAN	tp	totale
Asl 1	Imperia	5	4*	6	*			5	3	10	33
Asl 2	Savona	8	4	10	1			10		9	42
Asl 3	Genova	9	4*	10	*		4	18	4	17	66
Asl 4	Chiavari	5	3	5	0			1	1	4	19
Asl5	La Spezia	4	4	4	3	1+1		1	1	9	28
Totale		31	19	35	4	2	4	35	9	49	188

* condivisi

3. OBIETTIVI GENERALI DI CARATTERE STRATEGICO

Per il triennio 2011-2013 si individuano in particolare alcuni macro obiettivi strategici che coinvolgono la Regione e tutte le UU.OO. delle ASL competenti in materia di sicurezza alimentare.

3.1. PIANI DI AUDIT E DI SUPERVISIONE INTERNI

Come noto, il Regolamento CE/882/2004 introduce l'audit quale strumento privilegiato del controllo ufficiale e stabilisce che le Autorità Competenti degli Stati membri sono tenute a procedere ad audit interni o possono

far eseguire audit esterni per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi di detto Regolamento in materia di sicurezza alimentare e quelli stabiliti con i Piani di programmazione regionale.

Conseguentemente, tra gli obblighi in capo alla Regione Liguria, in quanto "autorità competente" in materia di sicurezza alimentare, ricorre il compito di organizzare un sistema di "audit regionali" sulle Autorità competenti locali (ASL), per verificare il livello di raggiungimento di tali obiettivi, anche nel quadro di attività di "audit di sistema" volte a verificare la rispondenza del sistema dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.

Con specifici atti (D.G.R n. 1651/2010) è stato avviato il percorso per la realizzazione del piano di audit regionale, che prevede nel biennio 2011-2012 la realizzazione di una fase sperimentale, inserito anche nel piano regionale di prevenzione (DGR 1545/2010), al fine di raggiungere l'obiettivo di un sistema a regime entro il 2013.

Il percorso sperimentale prevede:

- Un percorso formativo ad hoc per il personale regionale e delle AASSLL coinvolte in tale processo;
- La collaborazione di un gruppo regionale di auditor e di auditor esperti per l'esecuzione degli interventi previsti nei "piani di audit regionali", scelti tra il personale delle Aziende Sanitarie Locali;
- La messa a punto di una specifica "Procedura operativa per lo svolgimento di audit regionali nelle imprese del settore alimentare" elaborata da un gruppo di esperti delle diverse ASL individuato dalla Regione (Gruppo di Coordinamento Audit - GCA);
- La realizzazione del "Programma Regionale" per il biennio 2011-2012;

Per arrivare a realizzare quanto sopra è stata avviata anche una collaborazione interregionale (DGR 1647/2010) con la Regione Toscana, finalizzata allo scambio di buone pratiche in tal senso.

Nel 2011 è prevista la realizzazione di almeno due audit su ACL e nel 2012 la realizzazione di almeno tre audit su ACL, a fini sperimentali, secondo quanto previsto nella DGR 1651/2010.

Accanto all'avvio degli audit della ACR sulle ACL è previsto dal Regolamento 882/2004 (capitolo II, art.6) che le autorità competenti procedano a controlli interni per verificare il raggiungimento degli obiettivi del suddetto Regolamento e prendano misure appropriate alla luce dei risultati ottenuti.

A tal fine, si ritiene opportuno lo svolgimento di specifiche verifiche, interne alle strutture complesse delle AASSLL, organizzate quali programmi di verifiche condotte dai Direttori di S.C. o da loro delegati sulla corretta esecuzione delle attività di controllo ufficiale programmate dalla Struttura, atti a valutare il corretto andamento e la conformità al presente Piano, delle attività di controllo ufficiale programmate.

Pertanto nell'ambito del 2011 si prevede l'individuazione di criteri e linee guida regionali omogenee per la realizzazione della sopraddetta supervisione al fine che dal 2012 ciascuna AASSLL possa individuare modalità e programmazione dell'attività di supervisione che dovranno essere inserite nei rispettivi Piani Aziendali di Sicurezza Alimentare.

3.2. SVILUPPO E UTILIZZO DI APPLICATIVI INFORMATICI

Un altro obiettivo strategico, con alta priorità di attuazione, è rappresentato dallo sviluppo e dall'utilizzo sistematico e omogeneo di applicativi informatici che consentano adeguata gestione e supporto per le attività in argomento.

In particolare l'adesione al progetto interregionale PISA è di rilevante importanza e si prevede l'evoluzione del sistema e il potenziamento per tutti gli ambiti di attività della sicurezza alimentare nell'arco del triennio. Nel corso del 2011 si prevede lo sviluppo delle funzionalità della piattaforma PISA, primariamente nell'ambito della Sanità Animale.

Nel contempo si prevede nel corso del 2011 l'avvio della verifica degli strumenti per l'adozione di un sistema informativo veterinario a livello regionale, a supporto gestionale delle attività delle ASL e regionali in campo di sicurezza alimentare anche per quanto riguarda le attività di rendicontazione annuale dei controlli, partendo in primis dall'ambito della Sanità Animale, per poter giungere nell'arco del triennio all'adozione del sistema di gestione da parte di tutti i servizi delle AASSLL liguri competenti in materia di sicurezza alimentare.

3.3. OTTIMIZZAZIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI FRA AASSLL E REGIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Già nel corso del 2010 è stato avviato un processo di riordino dei numerosi flussi informativi che interessano AASSLL, IZS e ARPAL nel campo della sicurezza alimentare, al fine di soddisfare il debito informativo nei confronti della Regione e di questa verso il Ministero della Salute e della UE. Appare necessario proseguire nell'attività uniformando meglio le modalità di rendicontazione, rivedendo in alcuni casi le modulistiche, introducendo degli indicatori di attività da tenere sotto controllo, ottimizzando le procedure, anche per garantire il rispetto della tempistica e migliorare la qualità dei dati di rendicontazione.

Obiettivo del 2011 sarà quindi uniformare a livello regionale le modulistiche di rendicontazione dei flussi e individuare degli indicatori sulla efficienza ed efficacia della attività di rendicontazione dei flussi, al fine di poter arrivare al 2012 a un efficace monitoraggio sull'andamento dei flussi informativi in termini quali - quantitativi.

3.4. POTENZIAMENTO DELL'INTEGRAZIONE FRA LE DIVERSE U.O. CON L'ADOZIONE DI PROCESSI CONDIVISI

Numerosi nella sicurezza alimentare sono gli ambiti di intervento che interessano le competenze di più U.O. delle AASSLL e che necessitano perciò di una buona integrazione e cooperazione all'interno di ciascun Dipartimento di prevenzione al fine di ottimizzare le attività svolte nonché sviluppare le sinergie e incrementare l'efficacia degli interventi. Inoltre per gli stessi fini appare indispensabile garantire un'uniformità di approccio sul territorio a livello regionale nella realizzazione delle attività di prevenzione legate alla sicurezza alimentare, a garanzia dell'unitarietà del sistema. Per tali fini il piano sottolinea gli ambiti di integrazione da sviluppare intra AASSLL e inter AASSLL.

Inoltre particolare importanza rivestono gli interventi di standardizzazione, laddove possibile, con la produzione di linee guida regionali e la diffusione delle buone pratiche fra Enti. Pertanto nell'ambito del piano di seguito riportato, per ambiti di competenza, viene riportata la programmazione nell'arco del triennio, delle principali necessità rispetto all'adozione di linee guida regionali e check-list regionali, per la cui elaborazione saranno attivati gruppi di lavoro fra regione- AASSLL, fermo restando l'eventuale integrazione con altri temi proposti dal Tavolo Regionale di Monitoraggio del PRISA.

3.5. RAFFORZAMENTO DEL COORDINAMENTO CON ENTI CHE, PUR NON ESSENDO AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DEL D. LGS 193/2007, PER ALTRI TITOLI EFFETTUANO ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

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, in caso di emergenza sanitaria, è attribuita specifica autorità anche ai sindaci.

Oltre alla Autorità competenti altri enti operano controlli in campo della sicurezza alimentare (NAS, Guardia di Finanza, Corpo Forestale dello Stato, Capitanerie di Porto) e appare necessario intensificare il coordinamento tra tutti i sopraddetti enti al fine di garantire una cooperazione effettiva ed efficace e un'integrazione delle attività nell'ambito di ciascuna Autorità competente e tra le diverse Amministrazioni responsabili per uno stesso settore.

In particolare, tali misure possono comprendere sia l'avvio di specifici Organismi di coordinamento sia la promozione di Protocolli e Procedure volti a sviluppare tale coordinamento.

Nell'arco del 2011 appare prioritario promuovere il coordinamento della pianificazione dei controlli in particolare tra NAS e AASSLL, istituendo con provvedimento regionale un **Tavolo Interistituzionale di Coordinamento**, oltre a potenziare il coordinamento già avviato con la Capitaneria di Porto in relazione alle attività legate al settore della pesca. In tali attività possono essere coinvolti anche i laboratori di riferimento (ARPAL, IZS).

3.6. ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SU OBIETTIVI CHE PROMUOVANO IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI DI PRODUZIONE DELLE ATTIVITÀ SANITARIE E DEI SISTEMI SANITARI.

La formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori che lavorano nel settore della sicurezza alimentare è uno strumento indispensabile per operare in regime di miglioramento continuo secondo standard di qualità e pertanto, anche alla luce del processo che è necessario attivare in materia di audit ai sensi del Reg. 882/2004/CE, descritto come sopra, appare fondamentale inserire fra gli obiettivi strategici triennali l'attuazione di programmi di formazione specifici, basati sulle esigenze formative che scaturiscono a seguito delle evoluzioni normative e scientifiche in materia nonché dall'analisi degli esiti dei controlli in campo alimentare e dagli audit di cui al Reg. 882/04/CE.

Accanto a interventi formativi di competenza regionale, inseriti nel Piano Annuale Regionale della Formazione in materia di Sicurezza Alimentare, che si prevede debba essere formulato entro il 31/01 dal 2012, anche a seguito di proposte scaturite in sede di Tavolo Regionale di Coordinamento sulla Sicurezza Alimentare, ciascuna ASL programma annualmente la formazione integrativa specifica che ritiene necessaria e la inserisce nel proprio PDI.

Per quanto riguarda il **Piano Annuale Regionale della Formazione in materia di Sicurezza Alimentare** per l'anno 2011 si rimanda a quanto riportato nel capitolo appositamente dedicato del presente atto.

3.7. ATTIVITA' COLLEGATE AL SISTEMA DI REAZIONE RAPIDA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Le attività collegate al sistema di reazione rapida per la sicurezza alimentare non risultano programmabili in senso stretto poiché derivano dagli stati di allerta lanciati a livello comunitario, nazionale e regionale. Tuttavia è in linea di massima programmabile la tipologia della risposta (diramazione dell'allerta, follow up e avviso ad eventuali altre ASL, compilazione delle schede di rendiconto regionale, controlli diretti o indiretti di campo e altre attività conseguenti) e la quantificazione è effettuabile di massima sulla base dei dati storici e della relativa tendenza, determinata anche dalla modifica della classificazione delle non conformità che generano allerta. Il Sistema di allerta ha per scopo la notifica in tempo reale dei rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. L'obiettivo principale è quello di rendere più rapido ed efficace il blocco della commercializzazione intracomunitaria di alimenti di qualsiasi origine, che nell'ambito dei controlli ufficiali siano risultati pericolosi per la salute dei consumatori. Il meccanismo delle comunicazioni rapide, sempre più numerose negli ultimi anni, è uno strumento essenziale per la valutazione di eventuali rischi e per la tutela del consumatore. Con DGR 937 del 10/07/2009 e DGR 1618 del 27/11/2009 sono state impartite direttive alle AASSLL liguri per la gestione di tale sistema. Appare però necessario, anche alla luce delle recenti innovazioni introdotte dal Reg. UE/16/2011, nonché dall'analisi dell'attività espletata finora, potenziare e migliorare tale sistema di così notevole importanza per la sicurezza dei consumatori.

Appare pertanto necessario attivare alcune azioni al fine di:

- Potenziare l'operatività del nodo regionale, individuando anche un sistema di protocollazione regionale (obiettivo anno 2011) e allestendo un efficace sistema di reperibilità per gli eventi di allerta oltre che da parte delle AASSLL e del 118 anche all'interno della regione (obiettivo anno 2011.)
- Potenziare il sistema di integrazione tra i diversi Servizi del Dipartimento di Prevenzione (obiettivo 2011.)
- Uniformare maggiormente la gestione operativa del sistema d'allerta in ambito regionale (obiettivo 2012.)
- Potenziare il sistema di comunicazione ospedali – medici di medicina generale – dipartimento di prevenzione – regione al fine di potenziare il sistema di comunicazione dei casi di tossinfezione alimentare (obiettivo 2012.)
- Sviluppare l'elaborazione sugli allerta gestiti annualmente in Liguria (obiettivo 2013.)

3.8. PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA DI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI CON QUELLA DI MONITORAGGIO IN CAMPO AMBIENTALE.

Al fine di individuare possibili fonti di rischio chimico – fisico e bio tossicologico di origine ambientale nella produzione di alimenti, è necessario potenziare o avviare adeguate collaborazioni intersettoriali. Nel 2011 è dunque previsto l'avvio di alcuni programmi di monitoraggio con tali finalità, onde effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati e individuare le possibili interrelazioni (prodotti della pesca, produzione del miele).

3.9 MIGLIORAMENTO DELLE ANAGRAFI

Per programmare e pianificare al meglio le attività di controllo e verifica, è di fondamentale importanza conoscere l'entità e le caratteristiche sia del patrimonio zootecnico, sia degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che del Settore Mangimistico (OSM) presenti in Liguria e seguirne le evoluzioni tramite opportuni aggiornamenti. A tal fine rappresentano obiettivi del triennio 2011/2013 il potenziamento del funzionamento delle anagrafi degli allevamenti che alimentano la Banca Dati Nazionale (BDN) gestita per conto del Ministero della Salute dall'IZS di Teramo, del sistema anagrafico delle imprese oggetto di riconoscimento comunitario (sistema informativo nazionale SINTESI), nonché del sistema anagrafico delle imprese oggetto di registrazione/ notifica ai sensi del reg. 852/2004/CE, anche alla luce delle recenti linee guida recepite con DGR 411/2011.

Capitolo 1: VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

1. INTRODUZIONE

Il Piano contiene gli elementi ed i criteri di programmazione dell'attività di controllo ufficiale in capo ai Servizi delle ASL.

Fornisce indicazioni circa:

- le tipologie di controllo ufficiale da attuare;
- le frequenze annuali minime di ispezione e di audit, in rapporto alla classificazione del rischio delle singole imprese o della tipologia produttiva di impresa;
- gli eventuali piani di sorveglianza;
- i piani di campionamento ordinari;
- i piani di monitoraggio;
- le eventuali attività integrate con le altre Aree veterinarie, con il SIAN, con l'Assessorato all'Agricoltura

Le attività di controllo ufficiale si realizzano principalmente attraverso lo svolgimento di **audit e ispezioni**, mediante l'effettuazione di una o più **verifiche** (che rappresentano l'elemento basilare del sistema di controllo), nonché tramite le attività di campionamento delle matrici alimentari.

I controlli ufficiali devono essere effettuati:

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

Le attività di controllo ufficiale devono essere sempre oggetto di registrazione formale: sia della loro esecuzione sia delle evidenze riscontrate. L'OSA deve essere informato delle risultanze del controllo effettuato.

Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (registrazioni, check list, verbali, rapporti di audit ecc.), sono costituiti da modelli standardizzati, conformi alle indicazioni nazionali/ regionali e qualora mancanti tali procedure e modelli devono essere elaborate da ciascuna ASL per assicurare omogeneità di comportamento quantomeno fra gli operatori della stessa ASL.

I controlli ufficiali, mediante ispezioni ed audit, hanno lo scopo di verificare il rispetto da parte degli OSA dei requisiti previsti:

- dal Reg. CE/852/2004
- dal Reg. CE/853/2004
- dal Reg. CE/1774/2002

ed inoltre, attraverso lo strumento audit, il costante rispetto da parte degli OSA:

- delle procedure basate sulle buone prassi igieniche
- delle procedure basate sul sistema HACCP.

2. OBIETTIVI STRATEGICI DELL'AREA – ANNI 2011/13

- 1) Mantenimento dei parametri necessari al raggiungimento dei Livelli Essenziali di Assistenza, in particolare per l'attuazione del piano nazionale residui e per la percentuale di audit nel settore del latte e prodotti del latte.
- 2) Potenziamento del sistema di audit sugli OSA come di seguito riportato.
- 3) Miglioramento dei controlli ufficiali al macello in relazione all'uso di prodotti medicinali veterinari, a informazioni sulla catena alimentare, al benessere. Al fine di rendicontare l'attività al macello è stata predisposta di seguito una tabella per la registrazione di dati alla macellazione che dovrà essere inviata, debitamente compilata, all'Ufficio Veterinaria e sanità Animale entro il 15/01 di ogni anno. A tale proposito sarà valutata la possibilità di definire specifici criteri per la categorizzazione degli impianti di macellazione.
- 4) Potenziamento dei sistemi di controllo che regolano produzione e immissione sul mercato di prodotti della pesca, come di seguito riportato.
- 5) Standardizzazione progressiva delle procedure di controllo. A tal fine nel 2011 appare di particolare interesse prevedere l'elaborazione di atti di indirizzo regionale, da parte di un gruppo di lavoro tecnico Regione – AASSLL, per l'individuazione dei requisiti igienico - strutturali essenziali negli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero - caseari soggetti a obbligo di notifica sensi dell'art. 6 del regolamento

CE 852/2004 che utilizzano il latte crudo prodotto nella propria azienda nonché per i laboratori di smielatura.

Tab. 1 Dati macellazione anno.....

Specie e categorie	Macelli autorizzati	Capi Macellati c/o impianti autorizzati	Capi macellati a domicilio	macellazioni emergenza	test BSE	carcasse sequestrate	Motivazioni Sequestro carcasse
Bovini adulti							
Vitelli							
Equini							
Ovicaprini adulti							
Agnelli capretti							
Suini							
cinghiali							
conigli							
Altro							
TOTALE							

3. VALUTAZIONE DEL RISCHIO

La programmazione dei controlli in funzione della classificazione del rischio per ogni singolo impianto, introdotta con la DGR 547/2008, ha consentito valutazioni uniformi ed obiettive per ogni singola impresa del settore alimentare e rappresenta la base per la programmazione delle attività di controllo.

In particolare, la classificazione del rischio consente di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Per quanto riguarda i criteri di classificazione si fa riferimento a quanto riportato dalla DGR 547/2008.

La frequenza di valutazione di ogni singolo stabilimento è di norma annuale ed è propedeutica alla programmazione definita nei Piani Dipartimentali Integrati. La classificazione del livello di rischio per ogni singola impresa alimentare può essere modificata anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni quali, ad esempio:

- rilevanti modifiche della struttura e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività ispettiva e di vigilanza;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

A tal fine possono essere utilizzate le check list della DGR 547/08 per la valutazione dei requisiti strutturali degli stabilimenti e degli HACCP del processo produttivo; le check list, compilate in contraddittorio con gli operatori del settore alimentare, sono valutate - ai fini dell'attribuzione della categoria di rischio - collegialmente presso le UU. OO. Aziendali, ferma restando la successiva comunicazione agli OSA interessati. I responsabili delle UU.OO. sono in ogni caso garanti della supervisione del processo di categorizzazione del rischio. Nel PDI di ciascuna ASL deve essere inserita una breve relazione circa l'attività del processo di rivalutazione periodica delle categorie di rischio.

Ai fini della classificazione in base al rischio relativo, negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività (ad esempio macellazione, sezionamento, produzione prodotti a base di carne, ecc.) il profilo di rischio è, in linea di massima, calcolato una sola volta (per unità funzionale e non per attività specifica), prendendo in considerazione i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

Le attività di controllo ufficiale devono essere modulate in funzione delle varie tipologie di lavorazione e dei diversi tipi di controllo da effettuare:

- ispezioni specifiche per singola tipologia produttiva (anche in termini di frequenza), se le attività si svolgono in strutture/locali separati;

- audit specifici (anche se effettuati nella stessa giornata), nel caso di stabilimenti più complessi, con tipologie di attività multiple, effettuate in tempi e strutture/locali diversi e/o con rischi microbiologici funzionalmente differenti in rapporto alle diverse lavorazioni;
- audit unici, nel caso di piccoli stabilimenti con attività multiple, ma a condizione che le procedure fondamentali vengano esaminate per ogni singola tipologia produttiva.

Per le piccole realtà produttive ad attività multipla (es. sezionamento e prodotti a base carne artigianale), dove, in linea di massima, una delle due lavorazioni risulta essere accessoria all'altra, saranno effettuate audit e ispezioni con modalità e frequenze relative all'attività principale.

4. ATTIVITÀ PROGRAMMATE PER IL 2011

4.1. RESOCONTO DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO ANNO 2010

Di seguito si riportano i dati relativi ai controlli effettuati nel 2010 su stabilimenti riconosciuti.

All 3°a 2010

Tipologia di stabilimento	N° Stabilimenti o ASL	Non conformità riscontrate	Audit sugli OSA
Macelli e sezionamenti carni rosse	74	380	31
Prodotti a base di carne	36	267	15
Prodotti della pesca	74	178	18
Latte e prodotti a base di latte	35	204	16
TOTALI	280	1215	80

Allegato 3a 2010 disaggregato

Tipologia di stabilimento	ASL 1		ASL 2		ASL 3		ASL 4		ASL 5		Totale	
	n°stab.	Audit Eff.	n°stab	Audit Eff	n°stab	Audit Eff	n°stab	Audit Eff	n°stab	Audit Eff	Stab.	Audit
Macelli e sezionamenti carni rosse	8	7	12	12	30	1	13	13	4	1	67	34
Prodotti a base di carne	3	1	6	5	12	6	3	3	8	0	32	15
Prodotti della pesca	14	4	5	0	19	3	10	8	13	0	61	15
Latte e prodotti a base di latte	2	3	4	3	16	2	9	7	2	1	33	16
TOTALI	27	15	27	20	77	12/14	35	31	27	2	193	80

4.2. FREQUENZE E MODALITÀ DELLE ISPEZIONI

Rimane in vigore quanto già definito dalla DGR 547/200, nonché la modulistica ivi prevista, con le seguenti precisazioni relative alle **ispezioni per l'anno 2011**:

- **Strutture registrate**: mantenere l'attuale livello di controllo ispettivo previsto dalla DGR 547/2010 e DGR 740/2009, incrementando del 10% il controllo sui produttori confezionatori annessi alla vendita al dettaglio. È necessario inoltre valutare il livello di formazione degli OSA in materia igienico-sanitaria.
- **Strutture riconosciute**: mantenere l'attuale livello ispettivo previsto dalla DGR 547/2010 e DGR 740/2009, nelle more di una revisione dei criteri per la definizione delle frequenze. I controlli dovranno comprendere in particolare l'utilizzo di **additivi** (ove previsto) e del **materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti**. È necessario inoltre valutare il livello di formazione degli OSA in materia igienico-sanitaria.

4.3. AUDIT NEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI O REGISTRATI ASSOGGETTATI A SPECIFICA CLASSIFICAZIONE DEL RISCHIO

Nei casi previsti dal Regolamento CE/854/2004, i compiti di audit sono svolti da un veterinario ufficiale oppure da "gruppi di audit" composti da due o più veterinari (ed eventualmente da tecnici della prevenzione), con la partecipazione del veterinario che opera abitualmente nell'impianto.

La Regione Liguria, negli ultimi anni, ha organizzato specifici corsi di formazione sulle tecniche di audit, con differenti livelli di approfondimento, rivolti a tutto il personale dei Servizi Veterinari delle ASL. L'obiettivo principale è stato quello di ottenere una conoscenza di base uguale per tutti gli operatori ed una formazione specialistica per un primo gruppo di veterinari auditor qualificati (corrispondenti con i referenti di filiera).

In funzione delle frequenze indicate nelle tabelle seguenti, nell'ambito della propria programmazione interna ed in rapporto agli esiti degli audit effettuati negli anni precedenti, ogni singola ASL individuerà, in uno specifico programma, gli stabilimenti da controllare almeno una volta durante l'anno utilizzando i "gruppi di audit". Per l'anno 2011, i criteri di programmazione degli audit su OSA dovranno essere orientati in funzione delle attività svolte nel 2010 e comprendere:

- 100% degli stabilimenti a rischio alto;
- Almeno 30% degli stabilimenti del settore del latte e prodotti a base di latte;

Ipotesi 2011 di esecuzione audit su impianti riconosciuti indicativa per le ASL

Tipologia di stabilimento	ASL 1		ASL 2		ASL 3		ASL 4		ASL 5		totale
	Num. stab.	Audit 2011	Num. stab.	Audit 2011	Num. stab.	Audit 2011	Num. stab.	Audit 2011	Num. stab.	Audit 2011	
Macelli e sezionamenti carni rosse	8	1	12	4	30	10	12	3	4	2	20
Prodotti a base di carne	3	2	6	3	12	6	4	2	8	4	17
Prodotti della pesca	14	10	5	5	19	9	10	5	13	7	36
Latte e prodotti a base di latte	2	1	4	2	16	5	5	2	2	1	11
TOTALI	27	14	27	14	65	30	31	12	27	14	84

I suddetti audit devono comprendere almeno le buone prassi igieniche, le procedure HACCP, la rintracciabilità e la procedura di ritiro dal mercato degli alimenti. Nel 2011 la priorità riguarda gli stabilimenti non sottoposti ad audit nel biennio o nell'anno precedente.

Per quanto riguarda la procedura da adottarsi, si rimanda a quanto previsto dalla DGR 547/2008.

Un aspetto essenziale è rappresentato dalla compilazione della relazione finale dell'audit (o report), che deve essere consegnata al titolare dell'impianto con lo scopo di segnalare eventuali non conformità evidenziate e, se del caso, proposte di azioni correttive.

La frequenza dei controlli è in stretta correlazione con il livello di rischio relativo dell'impresa alimentare o di gruppi omogenei di imprese alimentari.

Nel sistema articolato di controlli descritti in questo documento, a cui deve essere sottoposta un'impresa alimentare, la frequenza dell'audit può dipendere almeno da una serie di fattori:

- livello di rischio delle singole imprese o di gruppi omogenei di imprese;
- riscontri ottenuti durante le attività di ispezione;
- posizione della tipologia del singolo operatore rispetto alla filiera di appartenenza (fattori di concentrazione, quali, ad es. le attività di macellazione);
- necessità di definire le situazioni di rischio in rapporto ai gruppi omogenei di OSA, mediante un campione rappresentativo di questi;
- obiettivi propri delle singole programmazioni delle Aziende Sanitarie Locali.

L'audit è destinato soprattutto a valutare il grado di attuazione degli obiettivi dell'impresa alimentare (anche in funzione della capacità dell'OSA stesso nell'averli individuati), evidenziando i punti deboli, quelli di forza e i possibili margini di miglioramento.

Si ricorda che l'audit presso uno stabilimento dovrebbe prendere in considerazione tutti gli aspetti relativi alle buone prassi igieniche e al sistema HACCP, tuttavia, fatte salve valutazioni diverse da parte del Servizio ASL, per ogni audit previsto è opportuno che vengano almeno sempre seguite le verifiche relative a:

- controllo manutenzione locali e attrezzature;
- controllo igiene operativa e post operativa e procedure di Buone Pratiche di Lavorazione (GMP);
- procedure di controllo dei CCP;
- procedure e rispetto dei criteri previsti dal Reg. CE/2073/2005;
- informazioni in materia di catena alimentare (nei casi pertinenti);
- procedure relative al benessere e alla pulizia degli animali (nei casi pertinenti).

Ai fini della rendicontazione dell'attività svolta, anche se richiede più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni singolo audit deve essere conteggiato una sola volta. L'eventuale sopralluogo di follow-up è parte integrante dell'audit, tuttavia, anche ai fini della valutazione del costo dei controlli supplementari (di cui al DLVO 194/2008), tale intervento deve essere conteggiato e rendicontato a parte.

4.4. SUPERVISIONE SULL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE

Per quanto concerne i controlli interni di cui al Regolamento 882/2004 (capitolo II, art.6), si ritiene opportuno lo svolgimento di una specifica verifica, interna alle strutture complesse, atta a valutare il corretto andamento e la conformità al presente Piano, delle attività di controllo ufficiale programmate.

Le modalità e la programmazione dell'attività di supervisione per l'anno 2011 dovranno essere inserite nei PDI.

In particolare si raccomanda per il 2011 un'attività di supervisione sulla **corretta esecuzione dell'ispezione post-mortem**, in considerazione di quanto evidenziato nel corso dell'ultima ispezione FVO (come "follow-up" delle ispezioni precedenti), relativamente a carenze da parte del personale veterinario italiano sulla corretta esecuzione dell'ispezione post-mortem in conformità al Reg. CE/854/04.

Pur ritenendo l'attuale standard ligure di buon livello, si richiede di mantenere viva l'attenzione su tale problematica e di continuare l'attività di formazione verso i veterinari che operano presso i macelli.

4.5. PIANI DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI 2011

Il Piano regionale di campionamento è stato sviluppato in base ad una valutazione dei risultati analitici, microbiologici e chimici, comparando gli esiti dei campioni effettuati negli ultimi cinque anni, verificando le recenti evidenze scientifiche e mantenendo un livello minimo di controllo sui principali parametri correlati alla sicurezza alimentare.

La programmazione riguarda:

- matrici e parametri microbiologici previsti dal Regolamento CE/2073/2005 (controlli di sicurezza alimentare e controlli di processo) e non;
- matrici e parametri chimici e fisici da contaminazione volontaria ed involontaria;

4.5.1. CAMPIONAMENTO PARAMETRI MICROBIOLOGICI

I controlli microbiologici minimi che le U. O Igiene degli alimenti di O. A. dovranno assicurare nel 2011 sono i seguenti:

Tab 2. Controlli microbiologici SC Igiene alimenti di o.a.

Matrici (campioni alimenti)	List. Mon.	Salm. spp	Entero Tossine Staf.	E. coli	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
Alim pronti per il consumo terreno favorevole alla crescita di di LM (pH>4,4 o aw>0,92 e al. pronti con ph>0,50 e aw>0,95)	X				20	4	2	10	2	2
Carne macinata e preparazioni a base di carne che possono essere consumate crude	X	X			20	4	4	4	4	4
Carne macinata e preparazioni a base di carne che possono essere consumate cotte		X			20	4	4	6	3	3
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi		X			10	1	2	4	1	2
Formaggi freschi burro e panna a base latte crudo che ha subito Trattamento termico< di quello di pasteurizzazione	X		X		16	2	3	4	4	3
Crostacei e molluschi cotti		X			6	1	1	2	1	1
Molluschi bivalvi vivi echinodermi tunicati e gasteropodi vivi (1)		X		X	6	1	1	2	1	1
Totale					98	17	17	32	16	16

- 60 % dei sopra indicati campioni sono da prelevarsi in fase di produzione e 40% in fase di commercializzazione
- (1) integra il piano aziendale controllo molluschicoltura)

Ai sensi dell'articolo 1 del Regolamento CE/2073/2005, il Servizio Veterinario ASL verifica il rispetto delle norme e dei criteri previsti dal Regolamento stesso, conformemente al Regolamento CE/882/2004, senza vincoli o pregiudizi nel procedere a campionamenti su matrici e parametri diversi da quelli elencati nell'Allegato I al Regolamento stesso.

Nel caso si intenda valutare l'accettabilità di una determinata partita di alimenti e, più in generale, durante tutti i controlli ufficiali in fase di commercializzazione, se le matrici ed i microrganismi da ricercare coincidono con quelli elencati nel Capitolo 1 dell'Allegato I, il Servizio Veterinario è tenuto al rispetto dei piani di campionamento, del n° di unità campionarie e dei limiti previsti per le singole determinazioni analitiche da Regolamento CE/2073/05.

Il campionamento senza il rispetto delle procedure indicate dal Reg. 2073/2005 (es. per insufficiente numero di unità campionarie anche se in aliquota unica), deve essere limitato a situazioni particolari ed inderogabili, concordato con il laboratorio di riferimento e specificato chiaramente sul verbale di prelievo.

I campioni effettuati in fase di commercializzazione, con la richiesta di analisi batteriologiche diverse da quelle previste dal Reg. CE/2073/05, sono considerati campioni legali (con le modalità di campionamento ufficiale previste dal D.P.R. 327/80 o da normative specifiche, utilizzando i verbali di prelievo già in uso presso le ASL) e devono riportare sul verbale la dicitura "Piano controllo alimenti".

I criteri stabiliti nel Capitolo 2 dell'Allegato I al Regolamento CE/2073/2005, si riferiscono all'igiene del processo e hanno quindi l'obiettivo di fornire indicazioni agli operatori economici circa la correttezza e l'efficacia dei processi posti sotto il loro controllo.

Ai fini della supervisione, il veterinario ufficiale effettua il controllo dei processi, analizzando le procedure, gli andamenti dei risultati analitici dei campionamenti effettuati dall'impresa ed ogni altra verifica ritenuta necessaria circa le garanzie offerte dai processi stessi.

In linea di massima, durante l'attività di controllo ufficiale in fase di produzione, le matrici alimentari e le determinazioni di cui al Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg. CE/2073/2005, non sono oggetto di verifica mediante piani di campionamento.

Il veterinario ufficiale controlla il corretto operato degli operatori economici valutando:

- le modalità di campionamento;
- le modalità di conferimento dei campioni al laboratorio di analisi;
- l'idoneità del laboratorio di prova a condurre le analisi secondo quanto previsto dal Regolamento (accreditamento delle matrici e delle metodiche);
- le azioni successive alla comunicazione del rapporto di prova ricevute dal laboratorio.

Qualora il veterinario ufficiale, a seguito dei suddetti accertamenti, intenda verificare direttamente l'igienicità del processo di lavorazione, se l'entità e la frequenza dell'attività lo consentono, dovrà seguire i piani di campionamento previsti nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg. CE/2073/2005.

Di norma, i campionamenti effettuati in fase di produzione sono di tipo conoscitivo (da prelevare in aliquota singola) e non comportano la ripetizione del parametro difforme da parte del laboratorio.

4.5.1.1. PROGRAMMA COORDINATO DI MONITORAGGIO DELLA PREVALENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN TALUNE CATEGORIE DI PRODOTTI ALIMENTARI PRONTI PER IL CONSUMO A LIVELLO DELLA VENDITA AL DETTAGLIO ANNO 2011

Con Decisione 2010/678/UE, la Commissione ha stabilito un programma coordinato di monitoraggio per l'anno 2011 della prevalenza di *Listeria monocytogenes* in talune categorie di prodotti alimentari pronti per il consumo a livello della vendita al dettaglio e ha fissato le regole della partecipazione finanziaria concessa dall'Unione agli Stati membri ai fini della sua attuazione.

La città di Genova è stata scelta, assieme ad altre grandi città, dal Ministero della Salute per l'attuazione di tale programma, con il seguente campionamento:

Tabella . Distribuzione dei campioni per categoria di alimento

Alimento	Numero campioni
	GE
Salmone affumicato ⁸	56
Pesce spada affumicato ⁸	0
Brie	2
Caciotte	2
Camembert	1
Gorgonzola	8
Italico	1
Quartiolo	1
Stracchini e crescenze	11
Taleggio	2
Arrosto	1
Mortadella	5
Prosciutto cotto	21
Spalla cotta	1
Totale	112

La Asl 3 ha pertanto il compito di dare attuazione al programma ministeriale, secondo le indicazioni del Ministero stesso, peraltro già comunicate .

4.5.2. CAMPIONAMENTO PARAMETRI CHIMICI

Di seguito si riporta il piano di campionamento minimo dei contaminanti chimici da realizzarsi nel 2011, per le matrici di O. A., rimandando alla sezione successiva il dettaglio dei piani di controllo di alcuni contaminanti che vanno ricercati sia su matrici di O. A. che su matrici vegetali.

Tab. 3 Controllo minimo contaminanti chimici 2011 matrici O. A.

Commercio	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5
BENZO(A)PIRENE (carni e prodotti a base di carne affumicati, prodotti ittici affumicati , molluschi bivalvi)	1	1	1	1	1
PCB diossina simili (grassi fusi animali per l'alimentazione umana, acquacoltura salata - es. orate, branzini)	1	0	0	1	1
PCB diossina simili (uova e ovoprodotti)	1	1	1	1	1
PCB diossina simili (burro e formaggi)	0	1	1	0	1
Polifosfati (prodotti a base di carne o di pesce e formaggi spalmabili)	1	2	2	1	1
Metalli pesanti (cadmio, piombo, mercurio, carni, prodotti ittici, crostacei e molluschi cefalopodi)	2	1	3	1	1
Nitriti e nitrati (prodotti vari carnei o ittici)	2	2	3	2	2
Solfiti (preparazioni e carni macinate)	3	3	4	3	2
Ac. Ascorbico e altri additivi (prodotti alimentari non lavorati - Decr. 209/96 art. 1 punto 3)	1	2	2	1	2
Istamina	4	4	6	3	4
Monossido di carbonio (tranci/filettoni di tonno)	1	1	1	1	1

Produzione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
BENZO(A)PIRENE (prodotti ittici affumicati , molluschi bivalvi)	0	0	1	0	1
Metalli pesanti (cadmio, piombo, mercurio, carni, prodotti ittici, crostacei e molluschi cefalopodi)	1	1	3	1	2
Istamina Prodotti pesca fam scombridae clupeidae engraulidae coryfenidae					
Pomatomidae scombresoides freschi o congelati	2	3	7	2	-
Prodotti pesca inscatolati (tonno sgombro sardine alici ecc)					
Totale	20	22	35	18	20

Si richiama inoltre il piano di campionamento straordinario relativo alla ricerca di diossine e di PCB diossina-simili in alimenti di origine animale di provenienza tedesca, predisposto dal Ministero nel 2011, di cui alla nota DGSAN/III/833/P. Alla ASL 3 Genovese è stato assegnato 1 campionamento ufficiale ai sensi del DPR 327/1980 di prodotto a base di latte, da eseguirsi come previsto dal programma ministeriale.

4.6. SETTORI DI INTERVENTO SPECIFICO

4.6.1. CONTROLLI NEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA E ACQUACOLTURA

Nel triennio 2011 - 2013 si intende potenziare il **controllo di filiera** su tali prodotti, in relazione agli esiti della recente missione FVO nel settore, circa gli obblighi previsti dai regolamenti comunitari 882/2004, 852/2004 e 853/2004.

Inoltre, con deliberazione della Giunta Regionale n. 1496/2010 è stato varato un **piano di monitoraggio dei valori dei principali contaminanti ambientali nei prodotti della pesca del Mar Ligure**, che fa parte del quadro di pianificazione del presente provvedimento. Per quanto riguarda tale programmazione, si rimanda per il 2011 alla DGR 1496/2010, mentre a seguito dell'analisi dei risultati delle analisi 2011 verrà definita la programmazione per il 2012 e il 2013.

In relazione alla problematica oggetto della nota del Ministero della Salute DGSAN uff. III prot. 0004379-P-17/02/2011 "Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del reg. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi", si ravvisa l'opportunità che i dipartimenti elaborino e inseriscano nel PDI del 2011 specifici piani di controllo sulle strutture che commercializzano e somministrano tali tipologie di

prodotti prevedendo ove possibile l'integrazione operativa e coordinamento delle strutture coinvolte nei controlli. Inoltre appare opportuno prevedere la promozione di programmi di formazione e informazione rivolti agli operatori in merito alla lotta ai parassiti nel pesce crudo e alla gestione dei prodotti ittici per evitare intossicazioni da istamina.

Visti inoltre i contenuti delle note del Ministero della Salute DGSAN uff. III prot. 0025442-P-10/08/2010 "Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione" da attuarsi in collaborazione con le Capitanerie di Porto, nonché Prot. 3368 del 08/02/2011 "Audit FVO 2010 settore pesca – applicazione procedure di controllo ufficiale su OSA" e Prot. 3536 del 09/02/2011 "Audit FVO 6-17 settembre 2010 per esaminare i sistemi di controllo in atto che regolano la produzione e l'immissione di prodotti della pesca" appare necessario prevedere l'emanazione di un apposito atto di indirizzo regionale su tale tema, previo confronto con i soggetti interessati entro l'anno 2011.

4.6.2. CONTROLLO DEL LATTE CRUDO

La commercializzazione del latte crudo destinato alla alimentazione umana è regolamentata da "Intesa sancita ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, del 25 gennaio 2007" recepita dalla Liguria con DGR n° 1494 del 21/11/2008.

Le uniche modalità consentite sono:

- direttamente nell'azienda di produzione dal produttore al consumatore finale;
- attraverso macchine erogatrici;

Le indicazioni tecniche, allegata al suddetto provvedimento, "Misure igienico-sanitarie per la vendita di latte crudo destinato al consumo umano diretto" illustrano le procedure e comportamenti previsti nel caso di cui al punto 2.

Le indicazioni configurano la cessione saltuaria di latte crudo diretta al consumatore finale in azienda quale "cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale" e come tale esclusa dal campo di applicazione dei regolamenti CE n.852 e 853/2004.

Comunque ai sensi dell' Ordinanza 10/12/2008 anche nel caso di cessione diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale, il produttore e' comunque tenuto ad informare il consumatore con idonei mezzi sulla necessità di consumare il prodotto previa bollitura.

a) PARAMETRI

Il latte crudo posto in vendita come tale al consumatore finale deve essere conforme ai valori microbiologici e fisico chimici riportati nella intesa citata.

b) CONTROLLI UFFICIALI Anno 2011-2012-2013

Riguardano, gli allevamenti (animali produttori), le strutture e attrezzature aziendali utilizzate allo scopo, il latte e le macchine erogatrici, e dunque rientrano nell'ambito di competenza delle diverse UU.OO. (Sanità Animale e Igiene alimenti di O. A.).

Della necessità di assicurare una piena integrazione nella pianificazione dei controlli in materia si è già sottolineato nella precedente sezione dedicata alla Sanità Animale.

Per quanto riguarda i controlli in capo alle SS. CC. Igiene alimenti di o. a. competenti, si dispone la necessità di effettuare campioni del latte utilizzato per la vendita diretta presso tutti i distributori con frequenza almeno semestrale e con almeno un campione nel periodo estivo per l'accertamento di carica batterica, cellule somatiche Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, E. coli O157 vero citotossico, Campylobacter termo tolleranti, antibiotici e aflatoxine M1.

Qualora un'azienda di produzione gestisca più di un distributore, è opportuno dilazionare i campionamenti nei differenti distributori in mesi diversi, garantendo comunque almeno un controllo per distributore nel periodo estivo.

Ogni campione dovrà essere effettuato adottando le modalità per i campioni deperibili con analisi non ripetibile, in unica aliquota composta da 5 unità campionarie, con specifica menzione sul verbale di prelievo della data e dell'ora e del laboratorio ove verranno effettuate le analisi.

La data e ora di inizio analisi vanno necessariamente concordate con il laboratorio.

Previi accordi tra le SC competenti, il Servizio Veterinario effettua in azienda un campione di latte di massa con valore di monitoraggio possibilmente dalla stessa partita o lo stesso giorno in cui viene effettuato il campione di latte al distributore.

L'azienda produttrice deve essere sottoposta al monitoraggio di cui sopra almeno una volta all'anno nel periodo estivo.

Il superamento dei limiti previsti per i germi patogeni e aflatoxine deve essere immediatamente comunicato al servizio veterinario; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita. Il superamento dei germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo applicati dall'operatore.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e cellule somatiche, verrà effettuata una valutazione dei dati di autocontrollo e delle procedure in atto, comprese quelle del trasporto del latte e della gestione dei

distributori ai fini del ripristino della conformità. Qualora il Servizio Veterinario lo ritenga opportuno, può ripetere il campionamento ai fini del calcolo della media geometrica.

Presso le aziende produttrici che effettuano il confezionamento del latte crudo e non gestiscono macchine erogatrici è necessario assicurare almeno 2 campioni di latte di massa (1 nel periodo estivo) per le determinazioni analitiche di cui sopra.

Per le aflatoxine M1 si rimanda alle indicazioni tecniche di cui all'art. 6 dell'Intesa.

Qualora l'allevamento ed i distributori non ricadano nella stessa ASL, deve essere data comunicazione degli esiti dei campionamenti effettuati alla ASL competente territorialmente sull'allevamento. Tale comunicazione deve essere inviata contestualmente all'allevatore. In caso di non conformità al campionamento ufficiale su un distributore, la sospensione della vendita del latte e tutti i provvedimenti previsti in caso di non conformità si applicano all'allevamento ed ai relativi distributori.

I controlli ufficiali di cui alla presente si applicano anche alle aziende e/o strutture riconosciute ai sensi del DPR 54/97 che producono confezionano e commercializzano latte crudo fatto salvo diversa valutazione a seguito di una più mirata categorizzazione del rischio di cui alle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 854/2004 e 882/2004.

4.6.3. CONTROLLO SULLE PRODUZIONI DI MIELE

La produzione di miele in Liguria sta assumendo sempre maggiore rilevanza e rappresenta un prodotto ben più importante della percentuale che esprime in termini economici, perché costituisce il risultato di un'attività (l'impollinazione delle piante da frutto) che ha grande valenza ambientale. La tutela dell'integrità e della sanità degli alveari è dunque un importante obiettivo economico ed ecologico, oltre che attinente alla sicurezza alimentare.

La consistenza del patrimonio apistico regionale registra 1285 Apicoltori e 21729 alveari.

La consistenza media è di circa 17 alveari per apicoltore.

Nel biennio 2011-2012 dovrà essere elaborato un piano specifico, che preveda i seguenti aspetti:

1. censimento degli stabilimenti di produzione di miele e derivati;
2. censimento della tipologie di miele prodotto, e di altre tipologie di prodotti;
3. rilievo delle caratteristiche di prodotto, delle fasi di trasformazione, dei volumi di produzione;
4. censimento degli apicoltori che hanno un rapporto commerciale fisso od occasionale con gli stabilimenti di produzione e commercializzazione del miele;
5. definizione del rischio.

Conseguentemente (anno 2013) potrà essere definito un piano regionale di campionamento e controlli.

4.7. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

La UE ha recentemente riveduto profondamente con aspetti innovativi il profilo normativo dei sottoprodotti di o.a. integrandolo con i prodotti derivati e ridefinendo gli aspetti produttivi a cui si deve attenere l'OSA.

Il Regolamento CE 1609/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di o.a. e i prodotti derivati non destinati al consumo umano ha abrogato il Regolamento 1774/2002.

Il Regolamento (UE) n.142/2001 (GUCE L 54 del 26/02/2011) reca disposizioni di applicazione del regolamento 1609/2009 e della direttiva 97/78CE per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera.

Ambedue sono applicabili a decorrere dal 4 marzo 2011.

Data la complessità il Ministero della Salute DG SAN Uff. III con nota prot. 0005592-P-del 2/3/2011 ha informato che per gli aspetti procedurali innovativi è necessario prevedere un periodo transitorio fino al 30/09/2011.

Per le attività per le quali è richiesto un adeguamento strutturale il periodo utile è da intendersi fino al 31/12/2011.

Con stessa nota il Ministero informa che è in corso di definizione il nuovo testo delle linee guida per l'applicazione dei regolamenti.

I SOA sono l'anello di congiunzione tra gli alimenti e i mangimi; costituiscono un rischio potenziale per la salute pubblica, per gli animali e l'ambiente anche in riferimento a sofisticate tecnologie produttive e al ricorso a materie prime o prodotti intermedi prima trascurati ma che in situazione di crisi rappresentano risorse appetibili.

In attesa delle linee guida il livello di vigilanza deve rimanere inalterato anche se al momento possono sorgere difficoltà interpretative e applicative dei nuovi regolamenti.

In materia di frequenza e modalità di controllo nelle more delle nuove linee guida e di nuove indicazioni, anche per il riferimento agli aspetti produttivi e di smaltimento del materiale specifico a rischio per quanto riconducibili alle nuove disposizioni, si richiamano le note:

- DGVA/IX/22536/P del 22/06/2005 "Reg.CE/1774/2002 Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza"

- DGSAN 3/1652/I.1.c.d/7 Uff. III "Raccomandazioni in merito alla applicazione del Regolamento CE/1774/2002 e delle linee guida nazionali di cui all'accordo 1°Luglio 2004"
- Regione Liguria Settore Veterinaria Prot PG/2009/85494 "Indicazioni operative ed organizzazione della attività di controllo ufficiale della corretta applicazione del regolamento CE 1774/2002"

Ove i Servizi Veterinari non avessero proceduto ancora alla classificazione in base al rischio degli stabilimenti riconosciuti, è necessario rispettare la frequenza ispettiva consigliata nella circolare DGVA/IX/22536/P del 22/06/2005 "Reg.CE/1774/2002.

Nelle modalità di controllo le AASSLL si attengono alle check list in uso e sostituiscono "il registro di attività" con il relativo verbale di ispezione.

In caso di non conformità è applicabile l'art.54 del Regolamento CE 882/2004.

Rimane impregiudicata l'attività di controllo del MSR di cui al Regolamento CE 999/2001 e successive modifiche.

Per quanto riguarda i flussi informativi di rendicontazione si rimanda a quanto previsto dalla DGR 1649/2010, precisando inoltre che dovranno essere utilizzati i seguenti modelli :

- tabella ispezioni audit stabilimenti SOA (allegato)
- tabella ispezioni audit impianti produttori di MRS (allegato)
- tabella non conformità SOA (allegato)

4.8. PIANO RESIDUI

Per quanto riguarda il piano residui 2011 si rimanda a quanto già disposto con Deliberazione della Giunta Regionale n. 110 del 04/02/2011.

4.9. CONTROLLO BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

Per quanto riguarda tali controlli, per il 2011, si rimanda a quanto già disposto dalle DGR 779/2010 e 1474/2010. Si sottolinea la necessità di definire chiaramente nell'ambito del PDI le competenze delle varie UU. OO. in materia di controllo delle condizioni del trasporto al macello.

5. PRINCIPALI AMBITI DI ATTIVITÀ INTEGRATE ALL'INTERNO DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE

È necessario che i PDI individuino in maniera esplicita forme di comunicazione e procedure specifiche per le attività che presentano competenze congiunte tra più UU. OO. del Dipartimento, in maniera da rispettare i requisiti richiesti dalle norme in materia di filiera alimentare e controllo del benessere animale.

In particolare nell'arco di vigenza del presente piano devono essere sviluppate procedure specifiche almeno per:

- controllo delle zoonosi (tubercolosi, brucellosi, ecc);
- controllo benessere animale e condizioni di trasporto animali al macello;
- controllo delle produzioni zootecniche (latte, miele, ecc.)
- controllo degli OSA che operano in settori a competenza mista.

Capitolo 2: IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

1. OBIETTIVI STRATEGICI DELL'AREA – ANNI 2011/13

Oltre agli obiettivi generali già riportati nella parte introduttiva si indicano i seguenti obiettivi:

- 1) Conseguimento di una completa anagrafe informatica degli OSA registrati ai sensi del Reg. 852/04/UE entro il 2013. A tal fine nel 2011 si ritiene necessario potenziare l'accesso ai vari sistemi anagrafici delle imprese (compresi quelli delle CCIAA, del Sistema Informativo Agricolo Nazionale, ecc.) e verificare la completezza delle anagrafi già presenti presso le AASSLL liguri.
- 2) Definizione e attuazione, a livello regionale, di criteri e priorità per orientare le attività di formazione degli OSA, in modo da incrementare le competenze e le conoscenze in materia igienico-sanitaria degli operatori;
- 3) Adozione di procedure standardizzate, anche tramite l'utilizzo di check-list, per tutte le attività di controllo ufficiale e la loro registrazione, al fine di garantire uniformità su tutto il territorio ligure;
- 4) Sviluppo e applicazione dei modelli di categorizzazione del rischio previsti dalla DGR 547/2008, al fine di migliorare la programmazione dei controlli da parte delle ASL, con adozione di uno specifico provvedimento regionale di linee guida in materia. La classificazione specifica del rischio per tutte le imprese alimentari è una condizione preliminare per poter dare attuazione ad una programmazione locale in grado di modulare la frequenza di controllo in base al rischio specificamente attribuito ad ogni impresa. Tale classificazione consentirà nel tempo di valutare e documentare la capacità dell'azione di controllo e di modificare la condizione di rischio delle imprese alimentari insistenti nel proprio territorio. In particolare appare necessario affinare il metodo di categorizzazione del rischio per quanto riguarda le imprese soggette a registrazione ai fini del Reg. 852/2004/CE nonché la valutazione delle imprese artigianali, al dettaglio (microimprese) e di produzione primaria, al fine di effettuare una programmazione aziendale di attività che, in base alle risorse disponibili, garantisca la migliore capacità possibile di controllo mediante una corretta definizione delle priorità ed una appropriata modulazione delle frequenze di controllo;
- 5) Adozione di una programmazione di audit sugli OSA da inserire nel P.D.I. e realizzazione degli audit nell'arco del triennio;

2. ATTIVITÀ PROGRAMMATE PER IL 2011

2.1. RESOCONTO DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO ANNO 2010

Di seguito si riporta il mod. A delle attività di controllo ufficiale effettuate nel 2010 sulle strutture liguri registrate, ai sensi del reg. 852.

anno 2010

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
 RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE
 ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI
 SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LIGURIA (codice) R 07 0 000 0
 NOME DEL REFERENTE: Dr. Danilo Dell'oca Isgrande TELEFONO: 010 5484558 FAX: 010 5485692
 E-MAIL: alimenti.veterinaria@regione.liguria.it
 TIPO DI STRUTTURA: (codice) _____ DESCRIZIONE STRUTTURA: U.O. Ig. Alim. e Nut-SIAN
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	INGREDIENTI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONA TORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONA TORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	oggetti a vigilanza (cod. 06)	oggetti ad autorizz. comunitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	5873	715	1063	8396	237	292	13929	1860	3587	35320
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	34	172	214	931	13	14	2015	364	643	4400
NUMERO DI INFRAZIONI (2)	38	267	256	1496	14	26	2871	465	994	6427
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	36	23	227	0	0	660	102	281	1329
TOTALI CAMPIONI PRELEVATI	11	232	137	537	0	0	127	96	146	1286
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	2	0	19	0	0	5	7	7	40
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	0	46	19	283	0	0	952	125	370	1795
b) igiene (RACCOMANDE formazione personale)	0	31	7	77	0	0	344	43	118	620
c) campionamento	0	0	0	2	0	0	7	0	0	9
d) contaminazione (di varia da quella microbiologica)	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	9	0	0	6	0	0	18
f) altro	0	9	1	99	0	0	296	57	113	575
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	0	37	23	141	16	0	361	67	175	820
b) notified di reato	0	0	0	6	0	0	4	2	1	13

2.2. ISPEZIONI

Per il 2011 si forniscono le seguenti direttive, fermo restando che il numero complessivo dei controlli ispettivi non può diminuire rispetto al 2010:

- Incremento del 10% del numero delle strutture di ristorazione collettiva sottoposte a controllo ispettivo nel 2010;
- Incremento del 10% del numero di strutture di ristorazione pubblica sottoposte a controllo ispettivo nel 2010;
- Incremento del 10% del numero di produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio sottoposti a controllo ispettivo nel 2010.

2.3. AUDIT

Nel 2011 sono attivati specifici percorsi formativi per "Auditor esperti", in maniera da potenziare la capacità delle ASL in tale ambito di attività di controllo.

Nel 2011 è necessario che le ASL sottopongano ad audit prioritariamente le strutture di ristorazione collettiva ove nel 2010 siano state riscontrate non conformità in materia di igiene generale e applicazione/adozione del sistema HACCP, nonché le strutture di Ristorazione collettiva ad alto rischio (ospedali, scuole o altro individuato) e strutture di grande distribuzione, come da indicazioni della tabella seguente:

azienda	Audit anno 2010	Audit anno 2011 Ristorazione collettiva	Audit anno 2011 Grande distribuzione*	TOTALE
ASL 1	12	9	3	12
ASL 2	3	4	1	5
ASL 3	12	13	1	14
ASL 4	0	2	1	3
ASL 5	0	3	1	4
TOTALE	27	31	7	38

*: audit da svolgersi possibilmente in collaborazione con Servizi veterinari.

2.4. CAMPIONAMENTI

La ripartizione dei campioni per determinazione e matrice è indicata al termine dei singoli paragrafi.

2.4.1. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

Il presente Piano regionale discende dalle indicazioni del Piano Nazionale che individua le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri a cui ogni Regione e Provincia autonoma deve conformarsi. Avviato nel 2009 con valenza triennale ha validità residua per l'anno 2011 e ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM sul territorio della regione Liguria. Per il 2012 e il 2013 le previsioni saranno riformulate.

Con il presente programma i campioni da prelevare in Regione Liguria nel corso del 2011 sono in numero di 25. Il "Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti" per il triennio 2009-2010-2011 è stato approvato con deliberazione di Giunta Regionale n. 740 del 5.6.09 e si rinvia a detto provvedimento nonché al Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti per quanto riguarda gli obiettivi, gli attori e le modalità di rendicontazione, le attività di vigilanza e controllo, il campionamento e la modulistica. Per il 2011 le ASL effettuano i campioni come di seguito indicato.

Ripartizione controlli OGM da effettuarsi nel 2011

ASL	riso	lecitina granulare	mais e derivati (farine, polenta, granelle),(*)	soia e derivati (farina, granella),(*)	alimenti per la prima infanzia (latte di soia, pappe lattee)	prodotti da forno contenenti mais riso e/o soia (pane, biscotti, crackers, snack)	prodotti gastronomici alla soia (es. bistecche di soia, hamburger di soia, tofu)	bevande alla soya, al riso integratori alimentari e prodotti dietetici contenenti mais, riso o soia	TOT
ASL 1	1				1	1			3
ASL 2		1	1	1	1		1	1	6
ASL 3	1		2	1	1	1	1	1	8
ASL 4		1	1		1	1			4
ASL 5				1	1	1	1		4
Totali	2	2	4	3	5	4	3	2	25

(*) almeno il 50% dell'attività di campionamento deve essere dedicata a materie prime e/o intermedi di lavorazione

2.4.2. RICERCA ACRILAMMIDE

A seguito della Raccomandazione 2010/307/UE e della Raccomandazione UE del 10/01/2011 sulle analisi dei tenori di acrilamide negli alimenti, è stato reiterato e potenziato il programma di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti trasformati anche per gli anni 2011-2012.

Per quanto riguarda punti di campionamento, metodi di campionamento, di analisi e limiti, si fa riferimento a quanto indicato dalla DGR 740/2009 nonché a quanto riportato nella Raccomandazione 2010/307/UE.

Inoltre, secondo quanto indicato nella Raccomandazione UE del 10/01/2011, appare necessario prevedere indagini sul processo di produzione degli alimenti, nei casi in cui il risultato del controllo analitico sul prodotto alimentare, effettuato in applicazione della Racc. UE/2010/307, mostri tenori di acrilammide superiori al valore indicativo di cui all'allegato della Racc. EU del 10/01/2011. In tal senso è necessario una tempestiva comunicazione da parte di IZS e delle AASSLL all'Ufficio Veterinaria e Sanità Animale, fornendo anche le informazioni circa il relativo produttore, affinché sia effettuata una valutazione congiunta del rischio e siano predisposte le indagini aggiuntive del caso sui produttori.

Ripartizione campioni monitoraggio acrilammide 2011-2012

Matrici	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo	1	1				
Patatine fritte chips pronte per il consumo	1		1			
Patatine fritte precotte destinate alla ristorazione domestica	1			1		
Pane soffice confezionato	1				1	
Cereali prima colazione	1					1
Biscotti, cracker, pane croccante e simili	1					1
Caffè e succedanei del caffè	1	1				
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	1	1				
Altri prodotti (riccioli di mais, chips, popcorn, muesli)	1			1		
Alimenti in vasetto per la prima istanza	1			1		
Totale	10	3	1	3	1	2

Flussi:

IZS provvede, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di campionamento, ad inviare gli esiti dei controlli annuali, ripartiti per matrice indagata e ASL, alla Regione Liguria, Dipartimento Salute e Servizi Sociali, secondo modello inviata dalla stessa e secondo quanto indicato dai documenti EFSA.

Le AASSLL a loro volta inviano entro la stessa data relazione sull'attività effettuata, comprensiva delle check list compilate per le indagini presso i produttori.

2.4.3. MONITORAGGIO CARBAMMATO DI ETILE NELLE ACQUAVITI DI FRUTTA CON NOCCIOLO E NELLE ACQUAVITI DI RESIDUI DI FRUTTA CON NOCCIOLO

Il monitoraggio della presenza di carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo (Racc. 2010/133/UE) nel 2011 e 2012, verrà effettuato solo su prodotti in commercio al dettaglio, in quanto non risultano stabilimenti di produzione di tali prodotti nel territorio ligure. Il monitoraggio sarà condotto attraverso il prelievo almeno di un campione nella ASL 1 e di un campione nella ASL 2.

Inoltre ciascuna ASL dovrà verificare che gli OSA applichino il "Codice di prassi sulla prevenzione e la riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di frutta con nocciolo" richiamato dalla Raccomandazione 2010/133/UE, tramite la programmazione di verifiche sui piani di autocontrollo.

I campioni sono inviati ad ARPAL che provvede ad effettuare le analisi presso i propri laboratori o quelli della rete ARPA, provvedendo alla emissione del rapporto di prova nell'arco di circa due mesi successivi al ricevimento del campione. In caso di positività ARPAL provvede alla segnalazione immediata agli organi competenti e a Regione Liguria.

Flussi:

Arpal trasmette a Regione Liguria Dipartimento Salute e Servizi Sociali, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di campionamento, i risultati del monitoraggio effettuato, con le informazioni e nel formato elettronico previsto dall'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare).

Le AASSLL trasmettono parimenti a Regione Liguria Dipartimento Salute e Servizi Sociali, entro il 31 dicembre dell'anno di riferimento del campionamento gli esiti della sopraddetta attività di vigilanza.

2.4.4. RICERCA DI SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE NEGLI ALIMENTI (RACC. 2010/161/UE)

Stante l'assenza di laboratori pubblici attrezzati per la ricerca di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti (Racc. 2010/161/UE), nel 2011 non è stata programmata attività di controllo per tale sostanza in Liguria. Non appena l'IZS provvederà ad allestire la metodica in collaborazione con l'ISS, si provvederà a programmare tale attività.

2.4.5. CONTROLLI CHIMICI IN ALCUNI ALIMENTI ANNI 2011- 2012-2013

2.4.5.1. VINO

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: vino bianco da tavola imbottigliato;
- Determinazioni analitiche: anidride solforosa e alcool metilico;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'ARPAL.;
- Ripartizione territoriale: sono previsti 3 campioni per ciascuna ASL
- Flussi: vedi DGR 1649/2010

2.4.5.2. OLIO

- Determinazioni analitiche: acidità libera, numero di perossidi, indici UV, composizione degli steroli e degli acidi grassi (olio di oliva vergine/extravergine), IPA e benzopirene (in olio di sansa di oliva), composti polari (in olio di frittura)
- Laboratorio di analisi : gli esami saranno eseguiti dall'ARPAL;
- Flussi : vedi DGR 1649/2010
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

Olio

Matrici	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
Olio di frittura	9	1	2	2	2	2
Olio di olive vergine o extravergine	18	8	3	3	2	2
Olio di oliva e/o di sansa di oliva	11	1	3	3	2	2
Totale	38	10	8	8	6	6

In accordo con le sezioni provinciali dell'ARPAL le strutture Igiene degli alimenti e della nutrizione valutano i dati epidemiologici a disposizione a livello locale e inseriscono la ricerca nei PDI di ulteriori controlli.

2.4.5.3. INTEGRATORI ALIMENTARI

Ai sensi dell'articolo 13 del D.L.vo 169/2004 deve essere predisposto un piano di controllo sulla vendita e distribuzione degli integratori alimentari al fine del controllo documentale delle etichette dei prodotti in commercio.

Ogni SIAN dovrà effettuare il controllo documentale presso **almeno due strutture** operanti nel territorio di competenza, esaminando il maggior numero possibile di etichette.

I controlli documentali possono essere effettuati presso le strutture di vendita e di distribuzione (comprese palestre, centri fitness e simili) per verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano gli estratti vegetali non ammessi dal Ministro della Salute il cui elenco è disponibile sul sito del Ministero della Salute.

Per la verifica della corretta applicazione del D.L.vo 169/2004 è prevista l'esecuzione di 20 campioni di integratori alimentari (4 per ciascuna ASL), preferendo prelievi alla produzione ed orientando il campionamento alla commercializzazione nei riguardi di prodotti di provenienza comunitaria ed extra-UE. Qualora si procedesse al controllo della produzione dovrà essere verificata la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.

Le procedure di analisi applicate dal laboratorio dell'ARPAL, al quale dovranno essere inviati i campioni, sono, a seconda del tipo di integratore, la verifica di micotossine, metalli pesanti, conservanti, antiossidanti, pesticidi, coloranti, pH, edulcoranti sintetici, volume netto e/o conformità dell'etichetta.

Flussi: secondo quanto previsto dalla DGR 1649/2010

2.4.5.4. Controlli Microbiologici alimenti

Di seguito si riportano i controlli microbiologici minimi richiesti per l'anno 2011, rimandando alla DGR 740/2009 per quanto riguarda metodi di campionamento, analisi e limiti.

Matrici (campioni alimenti)	List. Mon.	Salm. spp	Entero Tossine Staf.	E. coli	Ent.bact sakazaki	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
*Alimenti pronti al consumo per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	X					1	-	-	1	-	-
**Alim pronti per il consumo terreno favorevole alla crescita di di LM (pH>4,4 o aw>0,92 e al. pronti con ph>5,0 e aw>0,94	X	x				17	3	2	8	2	2
Alim pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di List Mon.	X					14	2	2	6	2	2
Alim in polvere per lattanti e alim dietetici in polvere ai fini medici speciali Destinati a bambini di eta' inferiore a 6 mesi		x			x	6	1	1	2	1	1
Alimenti pronti per il consumo contenenti uova crude		x				6	1	1	2	1	1
Latte in polvere		X				8	1	1	3	1	2
Gelati artigianali contenenti ingredienti a base di latte* **		X				24	4	4	8	4	4
Prodotti a base uovo		X				8	1	2	3	1	1
Semi germogliati pronti al consumo		X				6	1	1	2	1	1
Frutta e ortaggi IV gamma		X				12	2	2	4	2	2
Totale						102	16	16	39	15	16

* in caso di numero insufficiente di campioni procedere ai sensi del DPR 327/80

** particolare attenzione va posta nel controllo dei "tramezzini" soprattutto se a base di componenti sensibili quali maionese, creme e/o lattuga sia a livello di produzione che a livello di distributori automatici. I Sian implementano tali controlli in funzione delle specifiche realtà produttive.

*** i campionamenti dovranno concentrarsi prevalentemente nel periodo estivo

I Dipartimenti valutano a livello locale l'opportunità di monitorare il rischio "Botulino" tramite campioni di pesto e/o salse/creme prodotte da laboratori artigianali e agriturismi con la ricerca di clostridi solfito riduttori a cui abbinare Ph e Aw al fine di definirne la sicurezza.

Capitolo 3: SANITÀ ANIMALE

1. INTRODUZIONE

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04 e Reg. CE 882/04) prevede che i controlli ufficiali vengano effettuati su tutta la filiera alimentare attraverso procedure codificate e di qualità, con particolare riferimento agli interventi sulla produzione primaria.

L'attività di controllo deve essere finalizzata alla verifica delle garanzie in materia di sicurezza alimentare, operando nell'ambito delle azioni di difesa sanitaria del patrimonio zootecnico. Le UU.OO. di Sanità animale delle AASSLL si trovano a verificare, negli allevamenti, la realizzazione di un insieme assai vasto e differenziato di misure e provvedimenti riguardanti sia gli animali stessi che gli alimenti a loro somministrati. Questi, nel complesso, sono finalizzati a garantire la sicurezza alimentare, includendo sotto tale denominazione non solo le attività rivolte ad assicurare salubrità degli alimenti prodotti (prevenzione delle zoonosi e della formazione di residui e contaminanti), ma anche il benessere animale, la farmacovigilanza e la prevenzione delle malattie degli animali (biosicurezza), comprese quelle non trasmissibili all'uomo.

Tali attività si basano sulla disponibilità di sistemi anagrafici delle diverse specie, mantenuti aggiornati, che vengono costantemente monitorati e la cui affidabilità è oggetto di verifica da parte dei Servizi veterinari delle AASSLL.

2. OBIETTIVI STRATEGICI DELL'AREA – ANNI 2011/13:

- Controllo ed allineamento anagrafi animali di tutte le specie assicurando la completa corrispondenza con i sistemi di identificazione e registrazione di tutte le specie animali.
- Miglioramento costante della capacità di risposta alle emergenze veterinarie garantendo una corretta gestione dei focolai ed un costante adeguamento alle procedure di indennizzo nei casi di abbattimenti parziali o totali.
- Sviluppo di protocolli operativi di collaborazione tra le UUOO dei Dipartimenti di Prevenzione per l'attività di epidemiosorveglianza delle zoonosi che, sulla base dell'analisi del rischio a livello dipartimentale e/o regionale risultano di particolare interesse per la salute umana.
- Completa attuazione del piano regionale di farmacovigilanza e individuazione di referenti aziendali
- Potenziamento dei controlli in materia di benessere animale allo scopo di garantire piena applicazione delle normative in materia, promuovendo in particolare interventi volti al miglioramento della sensibilità sul tema degli operatori e degli allevatori. Sul tema del benessere appare inoltre necessario prevedere un potenziamento per il periodo 2012/2013 delle attività di vigilanza e controllo durante il trasporto. A tal fine considerata anche la collocazione territoriale della Liguria quale ponte di collegamento stradale nazionale con la Francia, al fine appare opportuno prevedere la promozione della costituzione di una stalla di sosta, preferibilmente nel territorio della ASL 3.
- Individuazione e condivisione di procedure operative standard sulla base di indicazioni regionali, anche volte a migliorare la valutazione del rischio territoriale e la valutazione a livello aziendale dei costi e benefici delle attività.
- Sono da ritenersi prioritarie per tutte le AASSLL le attività che, in quanto classificate dal Ministero della Salute come "livelli assistenziali essenziali" condizionano i finanziamenti alle Regioni, quali: Livelli minimi di controllo previsti sulle anagrafi zootecniche (% ispezioni previste in aziende bovine, ovine, caprine, suine, equine, avicole, cunicole, selvaggina), controllo previsto dai programmi di eradicazione o sorveglianza annuali regionali (99% del patrimonio) per tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovicaprina e della leucosi bovina enzootica (finalizzate all'ottenimento/mantenimento della qualifica), Inserimento dei dati previsti nel sistema "vetinfo" nei termini previsti (Rendicontazioni malattie).

3. L'ANAGRAFE ANIMALE

Tutte le informazioni relative ai sistemi di identificazione e registrazione degli animali sono contenute nei database delle Anagrafi Zootecniche Informatizzate che rappresentano uno degli strumenti più importanti per la conoscenza dell'entità e della peculiarità del patrimonio zootecnico.

Le Anagrafi Informatizzate, regolate da norme comunitarie e nazionali, rappresentano, infatti, una istituzione strategica per:

- la sorveglianza sanitaria e il monitoraggio epidemiologico: è possibile localizzare in modo preciso allevamenti con problemi sanitari e rintracciare rapidamente gli animali a rischio;
- la tutela della salute del consumatore: risalendo all'origine degli alimenti e agli stabilimenti di allevamento consente di etichettare le produzioni e di documentarne la salubrità;
- la gestione di alcuni aiuti comunitari nel settore agricolo: gli enti che erogano gli aiuti alla zootecnia o che programmano azioni di sviluppo e sostegno all'allevamento possono trarre le informazioni utili a questa attività.

Risulta evidente, pertanto, che le informazioni contenute nelle Anagrafi Informatizzate devono essere rappresentative della realtà e le variazioni e gli aggiornamenti devono essere riportati in modo corretto ed in tempo reale.

Le Unità Operative di Sanità Animale delle AASSLL devono porre in atto le necessarie misure per:

- verificare che l'inserimento e l'aggiornamento delle informazioni relative ad aziende, allevamenti, proprietari, detentori siano effettuate nei tempi stabiliti dalla normativa,
- verificare la completezza delle informazioni ed il rispetto dei tempi di registrazione delle movimentazioni dei capi e delle partite.

Particolare attenzione deve essere posta nella verifica della registrazione delle coordinate geografiche. Al momento dell'assegnazione del codice aziendale, l'azienda sul territorio deve essere individuata e georeferenziata. Il rispetto della tempistica relativa alle registrazioni da effettuare nelle singole anagrafi è prerequisite irrinunciabile per l'impostazione di ogni verifica e controllo.

3.1. OBIETTIVI 2011 PER QUANTO RIGUARDA LE ANAGRAFI ZOOTECNICHE

3.1.1. ANAGRAFE BOVINA

Devono essere migliorati i tempi di notifica e registrazione degli eventi, in particolare per quanto riguarda gli animali morti in azienda.

Devono essere ispezionate **almeno il 5% delle aziende per ogni ASL**, selezionate sulla base dei seguenti criteri:

- a) della consistenza dell'allevamento; dove ciò è possibile, considerata l'esigua realtà zootecnica ligure, rendicontando per fasce di consistenza (1-20, 21-50, 51-150, oltre 150) in modo che sia possibile stratificare il campione;
- b) della eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli allevamenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
- c) delle aziende che richiedono premi comunitari;
- d) di cambiamenti aziendali significativi rispetto all'anno precedente;
- e) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare per quanto riguarda eventuali irregolarità sulla tenuta del registro di carico e scarico aziendale e dei passaporti;
- f) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente.
- g) di altre categorie di rischi valutate dalla ASL stessa.

Tale percentuale minima di controlli deve essere immediatamente aumentata se si riscontrano casi di mancata conformità.

3.1.1.1. MODALITÀ OPERATIVE

Individuata l'azienda da sottoporre a controllo, prima dell'ispezione, devono essere assunte tutte le possibili informazioni. In particolare, è necessario conoscere almeno: tipologia e consistenza, movimentazioni, Premi PAC, modalità di aggiornamento della Banca Dati.

Sono da considerarsi prioritari:

- i controlli sull'identificazione relativi alla presenza dei marchi d'identificazione sui padiglioni auricolari.
- i controlli sui passaporti, uno per ogni capo presente, che devono essere aggiornati con l'inserimento delle movimentazioni;
- la verifica del registro aziendale di carico e scarico, allineato con la situazione reale e pertanto aggiornato.

Ogni ispezione è oggetto di una relazione che specifica le risultanze dei controlli. Chi effettua il controllo deve firmare il registro aziendale di carico e scarico, con la data del controllo.

Le irregolarità riscontrate devono essere registrate in Banca Dati, specificando il tipo di irregolarità riscontrata, la sanzione irrogata e se il procedimento è aperto o chiuso.

3.1.1.2. RIEPILOGO PROGRAMMA ATTIVITÀ

- Individuazione aziende da controllare secondo le categorie di rischio;
- Esecuzione dei controlli
- Data del controllo e firma del registro aziendale di carico e scarico;

- Inserimento controlli nella Banca Dati;
- Inserimento irregolarità nella Banca Dati.

3.1.2. ANAGRAFE OVINA E CAPRINA

Il numero dei controlli in ogni ASL deve essere pari **almeno al 3% delle aziende ed al 5% del patrimonio ovicaprino**. Per disporre di dati aggiornati è indispensabile che in Banca Dati, come previsto dalla normativa, sia registrato il censimento riferito al mese di dicembre.

Per tutti gli allevamenti aperti in Banca Dati deve essere effettuato il censimento, indipendentemente dalla presenza o meno di capi.

I controlli Sono effettuati da personale dei Servizi Veterinari delle ASL individuando le aziende da sottoporre a controllo sulla base della valutazione del rischio a seconda delle specie; i relativi esiti devono essere registrati sul registro aziendale di carico e scarico e sulla Banca Dati dell'Anagrafe ovicaprina. Devono essere effettuati senza alcun preavviso o, se ritenuto necessario, con un preavviso massimo di 48 ore, salvo casi eccezionali. In generale, ad ogni controllo, deve corrispondere una relazione standardizzata, in cui sono specificate tra l'altro le risultanze dei controlli, le carenze emerse e il motivo del controllo.

Verrà deciso il secondo sistema di identificazione come da Reg. CE n.21/2004 e Reg. CE 1560/2007 e successive modifiche

3.1.3. ANAGRAFE SUINA

Il numero minimo dei controlli da eseguire per ogni ASL nel corso dell'anno deve comprenderne **almeno il 10% delle aziende di suini da riproduzione e /o da ingrasso**. Inoltre deve essere garantito il **controllo di almeno l'1% del totale delle aziende suinicole registrate in BDN**, come previsto dal D. Lgs. 200/2010, utilizzando le check list di cui all'all. III del medesimo decreto. Le aziende da controllare devono essere scelte in base ad una analisi dei rischi che tenga conto:

- del numero di animali dell'azienda;
- della situazione epidemiologica, in particolare della presenza di focolai e problemi per la salute animale e umana;
- di cambiamenti relativi alla consistenza e tipologia dell'allevamento;
- della registrazione in Banca Dati delle informazioni di competenza dell'allevatore: censimenti, consistenze, movimentazione.

Le AASSLL possono stabilire anche altri criteri, tenendo però sempre presente che la selezione delle aziende da controllare deve essere rappresentativa del territorio e distribuita in maniera omogenea tra i diversi criteri di rischio individuati.

3.1.4. ANAGRAFE EQUINA

Deve essere programmato in ogni ASL un controllo su **almeno il 5 % delle aziende presenti**.

Le aziende da controllare devono essere scelte in base ad una analisi dei rischi che tenga conto:

- del numero di animali dell'azienda;
- della situazione epidemiologica, in particolare della presenza di focolai e problemi per la salute animale e umana;
- di cambiamenti relativi alla consistenza e tipologia dell'allevamento;
- della registrazione in Banca Dati delle informazioni di competenza dell'allevatore: censimenti, consistenze, movimentazione.

Considerato che il territorio ligure ha avuto nel 2010 dei focolai di AIE , si dovrà dare particolare evidenza alla funzione di informazione e formazione degli operatori coinvolti, utilizzando, in caso di riscontro di irregolarità in cui non siano evidenziabili gli estremi del comportamento doloso, lo strumento della prescrizione.

3.1.5. ANAGRAFE AVICOLA

Le AASSLL sono tenute a verificare la corretta registrazione in Banca Dati dell'Anagrafe Avicola di tutte le informazioni relative alle aziende ed agli allevamenti.

3.1.6. ANAGRAFE APISTICA

Ai sensi della legge regionale n. 36 del 09-07-1984 e del decreto 4 dicembre 2009 (BDN non ancora operativa) è prevista la registrazione di ogni allevamento di api.

Il Decreto Ministeriale 4 dicembre 2009, pubblicato in GU il 22 aprile 2010, promuove e regola l'anagrafe apistica, ma non è stato ancora emanato il manuale operativo ministeriale di cui all'art. 5 del decreto stesso, che deve indicare tempi e modalità di funzionamento dell'anagrafe gestita tramite la BDN.

Inoltre, tenuto conto che l'articolo 2 della legge regionale n° 7 del 12/04/2011 "Disciplina di riordino e razionalizzazione delle funzioni svolte dalle Comunità Montane soppresse" dispone che a seguito della cessazione delle deleghe agli Enti Delegati, a far data dal 1 maggio 2011, sono esercitate dalla Regione le

funzioni già svolte da tali Enti in materia di agricoltura, ed in particolare nel settore apistico, si rimane in attesa della definizione da parte della Giunta Regionale delle strutture competenti alla ricezione delle denunce di allevamento di api.

4. BENESSERE ANIMALE

Per il controllo del Benessere degli animali da reddito si rimanda a quanto disposto dalle DGR 779/2010 e 1474/2010 e a quanto previsto nel paragrafo 2 del presente capitolo.

5. CONTROLLO MALATTIE ANIMALI DA REDDITO – ANNO 2011

5.1. INTRODUZIONE

E' obiettivo 2011 l'adozione da parte di tutte le AASSLL di un protocollo di collaborazione medico veterinaria finalizzato a garantire la collaborazione tra i diversi servizi del Dipartimento di Prevenzione con l'obiettivo di garantire maggiore efficacia nella individuazione degli episodi di zoonosi, di condurre indagini epidemiologiche più complete ed approfondite e adottare adeguate misure di prevenzione.

Nell'ambito della politica sanitaria dell'UE, infatti, la protezione della salute umana contro le malattie direttamente o indirettamente trasmissibili dagli animali all'uomo è considerata un'attività prioritaria a cui dedicare particolare attenzione. La Direttiva 99/2003 evidenzia inoltre la necessità di sottoporre a controllo anche le zoonosi trasmesse da fonti diverse dagli alimenti ed in particolare quelle trasmesse direttamente dagli animali da reddito, dai selvatici e dagli animali da compagnia.

Il protocollo di collaborazione medico-veterinaria dovrebbe essere funzionante entro il 2012 in tutte le ASL e le indagini epidemiologiche condotte dovrebbero essere complete per i rispettivi aspetti medici e veterinari analizzati in relazione all'agente zoonotico responsabile.

Le segnalazioni degli episodi di zoonosi rilevati ed indagati dalle ASL devono essere inviate, per le rispettive competenze, all'Ufficio veterinaria regionale ed al Settore Prevenzione Sanità Pubblica e Fasce Deboli e devono corrispondere in termini di numero di segnalazione, risultati dell'indagine e misure di intervento adottate.

5.2. BOVINI

5.2.1. TUBERCOLOSI

L'obiettivo finale del programma di eradicazione della tubercolosi bovina è l'acquisizione della qualifica territoriale di "Regione Ufficialmente Indenne", attraverso l'attività di controllo sugli allevamenti e sugli animali, sulla base della normativa comunitaria, che risulta molto più restrittiva rispetto a quella nazionale: infatti i requisiti necessari sono il mantenimento di una percentuale di allevamenti ufficialmente indenni pari al 99,9% e di una percentuale di aziende infette inferiore allo 0,1%, per almeno sei anni.

Il programma di eradicazione è di durata annuale, viene rinnovato di anno in anno e si prefigge il raggiungimento dei seguenti scopi:

- il proseguimento e l'intensificazione delle misure di polizia sanitaria e profilassi della tubercolosi bovina e bufalina;
- l'intensificazione dell'azione di risanamento degli allevamenti infetti, al fine dell'ottenimento della qualifica di ufficialmente indenne;
- il mantenimento della qualifica di ufficialmente indenne per gli allevamenti che hanno già raggiunto tale obiettivo;

Il programma di risanamento, applicato sull'intero territorio regionale, si basa su controlli a cadenza annuale di tutti i bovini e bufalini di età superiore a 6 settimane di età tramite il test intradermico (IDT) per la diagnosi della tubercolosi e sulla macellazione degli animali positivi.

Il Programma ha conferito particolare importanza alla sorveglianza al macello per quanto riguarda soprattutto gli animali da ingrasso e all'attività diagnostica di laboratorio mirante all'isolamento e tipizzazione di *M. bovis*; allo scopo la D.G.R. N. 1012 del 7 agosto 2008 prevede apposite schede di rilevazione (Allegato N. 4 e N. 5) ai fini della raccolta dei dati alla macellazione.

Controlli anno 2011-2012

ASL	Numero totale degli animali soggetti al programma	Numero totale degli animali da esaminare nel quadro del programma	Numero di animali soggetti ad eventuali piani di diradamento delle prove	Numero di animali previsti per il controllo	Numero di animali previsti per il controllo individuale
1	2.800	2.600	0	2.600	2.600
2	3.800	3.500	0	3.500	3.500
3	3.100	2.700	0	2.700	2.700
4	3.482	2.995	0	2.995	2.995
5	2.200	1.750	0	1.750	1.750

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea. Resta ovviamente inteso che sulla scorta della situazione epidemiologica, la Regione Liguria potrà disporre l'aumento del numero e/o della frequenza dei controlli, commisurando l'attività di controllo ad una attenta valutazione sanitaria condotta sulla base dell'analisi del rischio.

5.2.2. BSE

Il Piano di sorveglianza prevede una sorveglianza passiva sugli animali sospetti clinici di malattia, con prelievo di campioni di SNC, ed una sorveglianza attiva sugli animali regolarmente macellati di età superiore ai 72 mesi e sui bovini di età superiore ai 48 mesi appartenenti a talune categorie a rischio quali:

- animali morti in azienda o durante il trasporto;
- animali macellati d'urgenza;
- animali con sintomatologia rilevata alla visita ante mortem;
- animali abbattuti a seguito di connessioni epidemiologiche con altri focolai di BSE.

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono chiamati ad effettuare:

- in base a quanto stabilito dall'Ordinanza ministeriale 28 luglio 1994 e successive modifiche, campionamenti negli alimenti ad uso zootecnico, al fine rilevare eventuali frammenti ossei o altre componenti di origine animale, e di conseguenza escludere, ai sensi della vigente normativa, eventuali mangimi contaminati per l'alimentazione degli animali da reddito;
- in base all'art.7 del Decreto Ministeriale 7/01/2000, semestralmente, presso tutti gli allevamenti nei quali esista almeno un bovino riproduttore, le operazioni di seguito elencate:
 1. Raccolta delle informazioni circa i mangimi utilizzati dall'azienda, compilando la scheda di cui all'allegato 2 del DM 07.01.2000
 2. esame clinico ispettivo di tutti i bovini, procedendo ad un esame clinico approfondito per tutti gli animali che presentino una sintomatologia sospetta, nel qual caso dovrà essere compilata la scheda di cui all'allegato 1 del DM 07.01.2000
 3. verifica sul registro di stalla il carico e lo scarico degli animali deceduti dall'ultima visita effettuata con verifica delle cause di morte accertata.

Gli accertamenti possono essere concomitanti con le operazioni di profilassi o altri interventi programmati.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.2.3. BRUCELLOSI BOVINA

Il Programma di eradicazione della brucellosi bovina prevede il conseguimento della qualifica territoriale secondo la normativa comunitaria: è richiesto per la brucellosi che la percentuale di allevamenti in qualifica, almeno il 99,8% dei presenti, sia consolidata da cinque anni e che la favorevole situazione epidemiologica sia confermata dall'assenza di isolamenti di *Brucella abortus* da almeno tre anni.

Attualmente le Province di Savona ed Imperia sono ufficialmente indenni da brucellosi bovina e la provincia di Savona è ufficialmente indenne anche da brucellosi ovi-caprina Tale qualifica è stata attribuita a livello comunitario. L'obiettivo finale del programma rinnovato ogni anno è il conseguimento della qualifica per l'intera Regione.

Per una migliore valutazione dei casi di sieropositività sporadiche, per cui si può sospettare l'interferenza di altri patogeni, l'IZS ha predisposto un protocollo di approfondimento diagnostico che, fra gli altri accertamenti, prevede la ricerca di *Yersinia enterocolitica* sulle feci.

La normativa comunitaria, in caso di sospetto o presenza confermata di infezione in allevamenti già ufficialmente indenni, prevede l'adozione di protocolli diversificati che consentono maggiore flessibilità rispetto a quelli nazionali. In particolare le procedure di sospensione della qualifica, previste per i casi in cui l'infezione non è confermata, si prestano bene alla gestione dei casi di sieropositività riferibili a cause aspecifiche, in aumento nelle fasi conclusive dei piani di eradicazione o ad eradicazione già conseguita.

Si ritiene di poter adottare le disposizioni comunitarie di cui al D. Lgs. 196/99, relativamente alle procedure di sospensione e revoca della qualifica di allevamento, integrate da interventi diagnostici cautelativi supplementari.

Nelle province già in possesso della qualifica comunitaria (Imperia, Savona) l'obiettivo del programma 2011 è il mantenimento dei requisiti, e la periodicità dei controlli è biennale, in modo che nell'arco di 2 anni sia controllato il 100% degli allevamenti e degli animali.

Nelle restanti province l'obiettivo 2011 consiste nel raggiungimento dei requisiti e della qualifica di cui sopra, e pertanto la periodicità dei controlli rimane annuale (100% degli allevamenti e degli animali controllati ogni anno).

Controlli 2011-2012

ASL	Numero totale degli animali (esclusi quelli delle province U. I.)	Numero totale degli animali da esaminare nel quadro del programma (esclusi quelli delle province U.I.)	Numero di animali soggetti ad eventuali piani di diradamento delle prove	Numero di animali previsti per il controllo	Numero di animali previsti per il controllo individuale
3	3.100	1.950	0	1.950	1.950
4	3.482	2.516	0	2.516	2.516
5	2.200	1.500	0	1.500	1.500

Resta ovviamente inteso che sulla scorta della situazione epidemiologica, la Regione Liguria potrà disporre l'aumento del numero e/o della frequenza dei controlli, commisurando l'attività di controllo ad una attenta valutazione sanitaria condotta sulla base dell'analisi del rischio.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.2.4. LEUCOSI ENZOOTICA BOVINA

Per quanto attiene la Leucosi bovina enzootica, la qualifica sanitaria di territorio ufficialmente indenne ai sensi del D.L.vo 22 maggio 1999, n. 196, Allegato D, capitolo I, punto F, lettere *a, b, c, d, e* viene mantenuta a condizione che permangano le condizioni e siano mantenuti i requisiti previsti per il suo ottenimento, in particolare:

- Tutti gli animali abbattuti nel territorio di competenza sono soggetti a ispezione ufficiale post-mortem e devono essere notificati tutti i tumori che potrebbero essere causati dal virus della leucosi bovina enzootica ai fini degli esami di laboratorio;
- Tutti gli animali che reagiscono positivamente ad una qualsiasi delle prove ufficiali vengono abbattuti e i rispettivi allevamenti restano soggetti alle restrizioni sino a quando verrà ripristinata la loro qualifica sanitaria;
- Ogni anno tutti i bovini di età superiore a 24 mesi, in almeno il 20% degli allevamenti, sono stati sottoposti e hanno reagito negativamente a una prova sierologica o, per gli allevamenti lattieri, agli esami di campioni di latte. Se viene utilizzato il latte di massa, i controlli dovranno prevedere tre prove nell'arco dell'anno, effettuate a tre mesi di intervallo.

Nelle province già in possesso della qualifica comunitaria (Imperia, Savona) l'obiettivo del programma 2011 è il mantenimento dei requisiti, e la periodicità dei controlli è biennale, in modo che nell'arco di 2 anni sia controllato il 100% degli allevamenti e degli animali.

Nelle restanti province l'obiettivo 2011 consiste nel raggiungimento dei requisiti e della qualifica di cui sopra, e pertanto la periodicità dei controlli rimane annuale (100% degli allevamenti e degli animali controllati ogni anno).

Controlli 2011-2012

ASL	Numero totale degli animali (esclusi quelli delle province U. I.)	Numero totale degli animali da esaminare nel quadro del programma (esclusi quelli delle province U.I.)	Numero di animali soggetti ad eventuali piani di diradamento delle prove	Numero di animali previsti per il controllo	Numero di animali previsti per il controllo individuale
3	3.100	1.950	0	1.950	1.950
4	3.482	2.516	0	2.516	2.516
5	2.200	1.500	0	1.500	1.500

Resta inteso che sulla scorta della situazione epidemiologica, la Regione Liguria potrà disporre l'aumento del numero e/o della frequenza dei controlli, commisurando l'attività di controllo ad una attenta valutazione sanitaria condotta sulla base dell'analisi del rischio.

5.2.5. BLUE TONGUE

Allo stato attuale nel territorio della Regione Liguria si attua in modo continuativo il Piano regionale di sorveglianza sierologica che prevede controlli diagnostici periodici quindicinali su animali sentinella, attuati sulla base della O.M. 11/5/01 e successive modifiche e che prosegue in collaborazione con gli allevatori che detengono i capi sentinella.

In ciascuna cella dovranno essere controllati mensilmente gli animali sentinella nell'ambito degli allevamenti stabiliti per ciascuna ASL.

Nell'ambito del controllo entomologico si procederà alla cattura degli insetti vettori nel sito dell'ASL all'uopo individuato. L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.2.5.1. CAMPAGNE VACCINALI

Completata la I^a Campagna vaccinale 2010, attuata con D.G.R. "Misure di profilassi della blue tongue - attuazione del piano regionale di vaccinazione nei confronti della malattia. Impegno e liquidazione di 86.933,57 a favore delle AASSLL 1 e 2", nel 2011 si effettua una II^a Campagna vaccinale di richiamo sempre nel territorio della AASSL 1 e 2, da attuarsi mediante vaccino inattivato BTV 1-8, che prevede una singola inoculazione negli animali delle specie bovina, ovina e caprina, in quest'ultima specie limitatamente agli animali detenuti in promiscuità e destinati all'alpeggio.

5.2.6. IBR

Il Piano di controllo per la rinotracheite bovina infettiva (IBR) prevede un'adesione volontaria da parte degli allevatori. Gli accertamenti sierologici periodici sono effettuati gratuitamente, preferibilmente in concomitanza con gli altri interventi diagnostici per le profilassi di stato. Gli accertamenti sierologici devono essere praticati su tutti i capi di età superiore a nove mesi. La periodicità dei controlli negli allevamenti infetti è di norma annuale, salvo esigenze particolari debitamente motivate. Al fine dell'acquisizione della qualifica di "Allevamento indenne" tutti i capi in età diagnostica devono essere sottoposti a due controlli ufficiali eseguiti a distanza di almeno cinque mesi e non oltre sette mesi.

Si prevede per il 2011 il controllo del 100% degli allevamenti e dei capi controllabili, aderenti al Piano, al fine del mantenimento/acquisizione della qualifica sanitaria.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.2.7. AFTA EPIZOOTICA

Come da nota del Ministero della Salute prot. n.5875-P del 31/3/2011, è necessario che le ASL prevedano per l'anno in corso un incremento della sorveglianza clinica sugli animali sensibili e sul patrimonio sensibile locale.

5.3. SUINI

5.3.1. MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI

Le aziende suinicole sottoposte a Piano di sorveglianza sono quelle da riproduzione (dove è presente anche un solo riproduttore) a ciclo chiuso ed a ciclo aperto, le Aziende da ingrasso, che detengono 4 o più capi, e le stalle di sosta. Le Aziende per autoconsumo non sono sottoposte a sorveglianza, tuttavia i suini devono

provenire da Aziende accreditate, attestato dalla dichiarazione di provenienza (Mod.4), e macellati prevalentemente a domicilio (non entrano nel circuito commerciale).

Il campionamento è preceduto da una verifica, da parte del veterinario ufficiale, del registro aziendale di cui all'art. 3, comma 3 del D.P.R. 30 aprile 1996 n. 317. Tale verifica nelle stalle di sosta è diretta:

- a) Al controllo delle movimentazioni delle partite in entrata ed in uscita ed all'accertamento della corrispondenza tra l'effettivo riportato in detto registro e la reale consistenza aziendale;
- b) Alla tenuta del registro delle disinfezioni di cui all'art.11 dell'O.M. 5 agosto 1999, al suo aggiornamento ed il corretto uso dei disinfettanti;
- c) All'accertamento del regolare avvicendamento degli animali, comprati e venduti entro 30 giorni dall'acquisto, attraverso l'acquisizione della prescritta certificazione sanitaria.
- d) Ai requisiti igienici, anche per quanto attiene lo smaltimento delle deiezioni degli animali. In caso di non corretta tenuta dei registri, la qualifica sanitaria viene sospesa fino alla completa regolarizzazione dello stesso da parte dell'allevatore.

I prelievi di sangue eseguiti in applicazione del Piano per M.V.S. saranno utilizzati per effettuare sia gli accertamenti previsti dal D.M. 01.04.1997, relativo al piano per Malattia di Aujeszky, sia per la Peste Suina Classica.

In assenza di stalle di sosta, sono sottoposte a controllo le aziende suinicole a indirizzo produttivo "riproduzione", secondo le seguenti modalità:

- Aziende da riproduzione a ciclo chiuso: prelievo a cadenza annuale
- Aziende a ciclo aperto: prelievo a cadenza semestrale
- Aziende da ingrasso:
 - accreditamento: due prelievi a distanza di 28-40 giorni su un numero sufficiente di suini per rilevare la presenza del 5% della MVS con un intervallo di confidenza del 95% (vedi Dec. 2005/779/CE)
 - sorveglianza: (art. 6, comma 3 Dec. 2005/779/CE) prelievi semestrali flussi informativi

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

In caso di una singola sieropositività, si procederà secondo le indicazioni fornite dalle norme generali, al sequestro della Azienda e alla momentanea sospensione della qualifica. Se a conclusione dei controlli effettuati il singolo soggetto sieropositivo rientra nella definizione di singleton reactor come prevede l'art. 11 della O.M. del 26.07.2001, verrà macellato secondo le modalità stabilite dall'art. 10 della medesima Ordinanza Ministeriale.

Se la positività sierologia non è ascrivibile al singleton reactor, si procederà ad applicare le procedure descritte dall'art. 9 comma 5 dell'O.M. 26 luglio 2001.

Nel caso in cui l'esame delle feci dimostri la presenza dell' Enterovirus, l'azienda è dichiarata focolaio e si procederà secondo quanto stabilito dal D.P.R. 17 maggio 1996 n. 362.

5.3.2. PESTE SUINA CLASSICA

Il piano di sorveglianza coinvolge tutti gli allevamenti suini da riproduzione; i prelievi di sangue eseguiti in applicazione del Piano per M.V.S., saranno utilizzati per effettuare sia gli accertamenti previsti dal D.M. 01.04.1997, relativo al piano per Malattia di Aujeszky, sia per la Peste Suina Classica. L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

In caso di riscontro di sieropositività per PSC nell'ambito dei controlli sierologici effettuati in ottemperanza del presente Piano, dovranno applicarsi le procedure del manuale di diagnostica, approvate con Decisione 2002/106/CE. In caso di Peste Suina Classica confermata, si applicheranno le norme dettate dal D. Lgs. n. 55 del 20 febbraio 2004.

5.3.3. MALATTIA DI AUJESZKY

Il Piano prevede un programma di controllo della malattia di Aujeszky basato su:

- profilassi igienico-sanitaria
 - trasporti (pulizia e disinfezione del mezzo)
 - misure igieniche per il personale
 - controllo dei visitatori
- vaccinazione pianificata di tutti i suidi allevati:
 - riproduttori
 - ingrasso

Riproduttori: sono sottoposti ad almeno 3 vaccinazioni ogni anno con vaccini inattivati deleti. Per l'esecuzione degli interventi vaccinali il proprietario può avvalersi del proprio veterinario aziendale, previa comunicazione alla ASL competente per territorio. Le spese relative all'acquisto di vaccini ed alla loro inoculazione sono a carico del proprietario o detentore.

Nuovi nati: sono sottoposti a 2 interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane di cui il primo tra il 60° ed il 90° giorno di vita.

Verretti e scrofette: sono sottoposti ad un richiamo entro il 180° giorno di vita.

Ingrasso: i suini sono sottoposti a 2 interventi vaccinali a distanza di 3-4 settimane di cui il primo tra il 60° ed il 90° giorno di vita.

Agli animali destinati ad essere macellati oltre il 7° mese di età deve essere praticato un terzo intervento vaccinale tra il 6° ed il 7° mese di vita.

Al fine di valutare l'andamento del programma, ogni anno gli allevamenti da riproduzione con più di 6 scrofe devono essere sottoposti a controllo sierologico secondo lo schema di cui all'allegato V – D.M. 1 aprile 1997. I prelievi di sangue eseguiti in applicazione del Piano per M.V.S. saranno utilizzati sia per effettuare sia gli accertamenti previsti dal D.M. 01.04.1997, relativo al piano per Malattia di Aujeszky, sia per effettuare gli accertamenti nei confronti della Peste Suina Classica.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.4. OVICAPRINI

5.4.1. BRUCELLOSI OVICAPRINA

Al fine del mantenimento della qualifica sanitaria di territorio ufficialmente indenne per le ASL che già la posseggono (ASL 2 Savonese), e del raggiungimento di tale qualifica per le altre, si prevede l'applicazione di un Piano di controllo basato su due livelli:

Controlli anno 2011-2012

ASL	Numero totale delle aziende (escluse quelle delle province ufficialmente indenni)	Numero di aziende soggette al programma (escluse quelle delle province ufficialmente indenni)	Numero di aziende soggette ad eventuali piani di diradamento delle prove	Numero di aziende previste da controllare
1	370	370	0	370
3	620	620	0	620
4	510	510	0	510
5	600	600	0	600

Livello di Sorveglianza campionario minimo: tale livello si basa sul controllo sierologico a sorteggio, da effettuarsi su base annuale, del 5% degli ovi caprini di età superiore a sei mesi.

La scelta degli animali dovrà garantire la casualità della selezione, casualità che si ritiene soddisfatta attraverso il campionamento per randomizzazione semplice (o campionamento casuale semplice) a partire da una "lista di campionamento" rappresentata dall'elenco dei codici identificativi degli ovis e dei caprini registrati in BDN o, in alternativa, definita sulla base degli allevamenti e dei censimenti registrati in BDN, secondo le seguenti modalità:

I^ FASE

- estrazione dalla BDN degli allevamenti ovis e caprini comprensivi dei censimenti
- definizione dell'elenco degli allevamenti, ordinato in senso crescente, sulla base del codice aziendale
- definizione della lista di campionamento degli animali, cui saranno attribuiti un "codice numerico" progressivo attribuito sulla base del codice aziendale e del numero di animali censiti
- estrazione del campione per randomizzazione semplice.

Si sarà così ottenuto un duplice elenco: uno rappresentato dai “codici numerici” attribuiti a singoli animali, il secondo dei corrispondenti allevamenti di detenzione .

II^ FASE

- negli allevamenti in cui sono detenuti gli animali i cui “codici numerici” sono stati estratti, trascrivere sul Mod. 2/33 bis i codici identificativi di tutti gli animali di età superiore ai sei mesi, tale elenco rappresenta la lista di campionamento su cui effettuare il successivo campionamento casuale semplice
- estrazione del campione per randomizzazione semplice
- esecuzione dei controlli sierologici.

L'elenco degli animali selezionati e tutta la documentazione relativa alle modalità di campionamento dovranno essere mantenute agli atti, e a richiesta trasmessa allo scrivente Settore per la necessaria attività di controllo, di cui costituisce parte integrante.

Livello di Controllo sulla base dell'analisi del rischio: sono previsti controlli sierologici supplementari rispetto a quanto previsto dal “Livello di sorveglianza campionaria minimo”, che dovranno essere effettuati nelle categorie di greggi individuate a rischio, sui capi di età superiore ai 6 mesi.

Vengono considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello minimo previsto:

- l'attività del pascolo vagante con transito in territorio extraprovinciale.
- la proprietà di commercianti che praticano scambi (anche con destinazione macello) con altre Regioni non ufficialmente qualificate
- la pratica dell'alpeggio in condizione di promiscuità con greggi originarie da Regioni non ufficialmente qualificate.
- la pratica dell'alpeggio su aree montane dove sia stata accertata la brucellosi negli ungulati selvatici;
- la nuova costituzione di greggi;
- altre situazioni individuate sulla base dell'analisi del rischio locale.

Controlli supplementari dovranno essere condotti, inoltre, in tutti gli allevamenti ovi caprini il cui indirizzo produttivo è orientato alla produzione di latte alimentare.

Sulla scorta della situazione epidemiologica, la Regione Liguria potrà disporre l'aumento del numero e/o della frequenza dei controlli, commisurando l'attività di controllo ad una attenta valutazione sanitaria condotta sulla base dell'analisi del rischio.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.4.2. SCRAPIE

In ogni ASL deve essere svolta la seguente attività di sorveglianza:

- Sorveglianza passiva sugli animali sospetti clinici di malattia, con prelievo dell'obex al fine dell'esecuzione del test rapido.
- Sorveglianza attiva su tutti gli ovis e i caprini di età superiore ai 18 mesi appartenenti a talune categorie a rischio quali:
 - animali morti in azienda o durante il trasporto,
 - animali abbattuti a seguito di connessioni epidemiologiche con altri focolai di Scrapie
- Selezione genetica dei montoni appartenenti alle aziende iscritte al L.G. ed inserite obbligatoriamente nel Piano regionale di selezione genetica per la resistenza alle Encefalopatie spongiformi negli ovis

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

Considerato inoltre che nella ASL 2 si è verificato un focolaio di scrapie come obiettivo prioritario rientra la gestione del focolaio e tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente. Conseguentemente anche le azioni volte, per quanto di competenza della ASL, a garantire l'indennizzo entro i termini previsti.

5.5. AVICOLI

5.5.1. INFLUENZA AVIARE

L'analisi del rischio condotta a livello regionale ha consentito di escludere dall'attività di campionamento gli allevamenti rurali; inoltre la D.G.R. N. 902 del 9 agosto 2006, con cui la Regione Liguria ha approvato le

Linee Guida per il monitoraggio dell'influenza aviaria, consente di effettuare il campionamento dei ratiti in sede di macellazione, mentre il Piano di Monitoraggio 2010, in considerazione della loro breve vita produttiva, consente di escludere dal piano di monitoraggio i broiler e le quaglie da carne, pertanto il monitoraggio interesserà, con cadenza semestrale, esclusivamente gli allevamenti industriali e free range. Sempre con DGR 902/2006 si è ritenuto non necessario procedere ad un monitoraggio attivo sull'avifauna selvatica.

Pertanto le AASSLL sono chiamate a effettuare:

- Controllo sierologico del 100% degli allevamenti avicoli industriali con cadenza semestrale, nel periodo primaverile e autunnale;
- Intensificazione delle attività di vigilanza sull'applicazione delle norme di biosicurezza nelle aziende, mezzi di trasporto, con particolare riferimento alle operazioni di pulizia e disinfezione, attraverso l'effettuazione di almeno un'ispezione mirata alla verifica e al rispetto dei requisiti di biosicurezza;
- Controllo delle aree umide; tale controllo viene effettuato nel periodo maggio dicembre con cadenza almeno quindicinale.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.5.2. SALMONELLA

È prevista l'adozione di uno specifico piano regionale.

5.5.3. MALATTIA DI NEWCASTLE

Qualora in un'azienda siano presenti volatili sospetti di infezione o di contaminazione dalla malattia, il veterinario ufficiale applica immediatamente i mezzi ufficiali di indagine atti a confermare o ad escludere la presenza della malattia provvedendo, in particolare, al prelievo di idonei campioni per i necessari esami diagnostici da parte della locale sezione dell'IZS.

Non appena è notificato un caso sospetto d'infezione, l'autorità competente pone l'azienda interessata sotto controllo ufficiale, disponendo in particolare le misure di cui al DPR 657/96.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.6. EQUIDI

5.6.1. ANEMIA INFETTIVA EQUINA

L'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 105 del 30 giugno 2000 dispone che il Servizio Veterinario esegua su ogni cavallo il test di Coggins e contestualmente un controllo sanitario per escludere la presenza di malattie infettive soggette a denuncia. Considerata la situazione di emergenza verificatasi nel territorio della ASL 3 e ASL 4 nell'anno 2010 risulta di primaria importanza l'obiettivo di intensificare la sorveglianza e di porre massima attenzione in merito alle problematiche di cui sopra sul proprio territorio di competenza.

L'Ordinanza 6 agosto 2010 del Ministero della Salute recante "Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi", peraltro, prevede un controllo ogni due anni e questo può attuarsi nei territori in cui non si è verificata la malattia almeno da due anni.

Nel corso del corrente anno i controlli devono essere quindi effettuati in base a quanto sopra.

L'attività verrà verificata tramite i flussi relativi ai debiti informativi sia inseriti nel sistema informatico sia ricevuti per via cartacea.

5.7. ANIMALI SELVATICI

Il monitoraggio e controllo degli agenti patogeni diffusi nella fauna selvatica è considerato, secondo le indicazioni degli organismi internazionali che si occupano di sanità animale, di importanza strategica per il controllo delle malattie infettive che possono avere un impatto importante sulla salute umana, degli animali allevati e delle popolazioni selvatiche stesse.

Si ritiene pertanto opportuno prevedere nell'arco del triennio 2011 – 2013 che la Regione Liguria predisponga un piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica con la finalità di disporre di una sorveglianza costante del territorio per verificare la presenza e la diffusione delle infezioni che possono essere trasmesse con le carni di selvaggina (come previsto dal DPR 607 del 17/10/96) all'uomo dai selvatici (nel quadro degli interventi di protezione delle zoonosi indicati dalla UE), per la tutela del patrimonio zootecnico e per la tutela delle popolazioni selvatiche presenti nel territorio regionale.

Quanto sopra anche alla luce di quanto disposto dalla DGR 1650/2010 "Linee guida cessione piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale".

5.8. PREDISPOSIZIONE ED ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI DI PREVENZIONE DELLE MALATTIE DIFFUSIVE E SOGGETTE A DENUNCIA PER LA PRONTA ED EFFICACE GESTIONE DELLE EMERGENZE

Sono da ritenersi attività prioritarie:

- La predisposizione degli aspetti organizzativi ed operativi preventivi che consentono una rapida ed efficace risposta alle situazioni in fase di preallarme o di emergenza determinata dall'insorgenza di focolai di malattia diffuse, previste nella lista O.I.E. e soggette a denuncia, in particolare per la ASL 2 la scrapie e per la ASL 3 e ASL 4 l'anemia infettiva equina.
- L'adozione immediata di tutti gli adempimenti previsti (amministrativi, operativi e diagnostici) in fase di preallarme e di emergenza per l'insorgenza di focolai di cui sopra, secondo le disposizioni regionali, nazionali e comunitarie. Dal 2009 il Ministero della Salute ha predisposto il sistema informativo malattie animali nazionale (SIMAN) disponibile al sito internet www.vetinfo.sanita.it. L'inserimento dei dati, in caso di focolaio di malattia infettiva, in tale sistema deve essere tempestivo (notifica inviata entro 24 ore dall'evento). Il SIMAN è connesso alla banca dati nazionale zootecnica e garantisce l'univocità e la correttezza dei dati. L'utilizzo di tale sistema informativo è prioritario ma complementare all'invio cartaceo delle informazioni sul focolaio eseguito tramite via fax e posta elettronica.
- E' ricompresa fra le priorità attuative, correlate alla prevenzione delle emergenze, la completa e puntuale attuazione dei programmi di sorveglianza diagnostica che concorrono alla diagnosi precoce dei casi di focolaio di malattie diffuse.

6. CONTROLLI UFFICIALI NELLE AZIENDE DI PRODUZIONE ZOOTECNICA

6.1. LATTE

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente con frequenza appropriata in base ad una valutazione dei rischi, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati agli animali, mangimi, alimenti, materiali ed attività che possano influire sulla sicurezza degli stessi;
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Pertanto il Servizio Veterinario di ogni ASL programma l'esecuzione di verifiche periodiche presso le aziende di produzione secondo una frequenza stabilita in base ad una valutazione del rischio dei vari punti soggetti a controllo e secondo criteri predefiniti.

Qualora non vi avesse ancora provveduto, effettua in azienda almeno un controllo annuale.

La competenza dei controlli in azienda, fatto salvo diversi accordi a livello dipartimentale, è di norma della SC Sanità animale.

Per i controlli si fa riferimento:

1. All'intesa Stato Regioni e province autonome del 27/3/2008 sul documento "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" per il latte destinato alla trasformazione.

Nel merito si richiama l'attenzione sul fatto che "... qualora l'azienda sia già registrata per la produzione di latte, solo l'attività di vendita occasionale di piccoli quantitativi di latte al consumatore finale non è soggetta ad ulteriore notifica, a condizione che tale attività sia marginale rispetto alla principale. Tale esclusione non esime l'operatore dall'applicazione durante la sua attività delle regole base di igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro

2. All'Intesa sancita ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, del 25 gennaio 2007

I controlli in azienda riguardano:

- 1) Le strutture e attrezzature utilizzate allo scopo
- 2) gli animali produttori
- 3) il latte crudo
- 4) le analisi in autocontrollo e procedure del piano

Presso l'azienda, almeno una volta all'anno, dovranno essere verificati i requisiti igienici e strutturali dell'allevamento, l'attuazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo, lo stato di salute degli animali presenti, con particolare riguardo agli animali in lattazione ed al loro apparato mammario, il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte, valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda medesima.

Le operazioni di risanamento e bonifica per la TBC e per la BRC hanno cadenza annuale.

Il Servizio Veterinario effettua un campione possibilmente nel periodo estivo sul latte di massa destinato alla commercializzazione allo stato crudo (anche tramite i distributori automatici) per l'accertamento di carica batterica, cellule somatiche Stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *E.coli* O157 verocitotossico, *Campylobacter* termotolleranti antibiotici e aflatossine M1 .

In generale, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/2004, qualora a seguito dei controlli ufficiali dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti sopraesposti, il Servizio Veterinario disporrà specifici accertamenti e adotterà le necessarie misure sanitarie. Nel caso il Servizio Veterinario competente constati che vengono disattese le prescrizioni impartite, lo stesso adotta i necessari provvedimenti circa l'utilizzazione delle attrezzature e dei locali, ivi compresa la sospensione immediata e temporanea della vendita diretta del latte crudo fino all'adozione del definitivo divieto dell'attività di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

In particolare in caso di superamento dei limiti di Stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *E.coli* O157 verocitotossico, *Campylobacter* termotolleranti, la vendita diretta del latte crudo dovrà essere immediatamente sospesa e potrà riprendere a seguito della valutazione favorevole della azioni correttive previste .

Degli esiti non favorevoli e dei provvedimenti di sospensione adottati deve essere fatta comunicazione tempestiva alla SC Igiene alimenti di o.a. competente per i distributori di erogazione automatica del latte crudo e per conoscenza all'ufficio veterinario regionale.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e cellule somatiche, verrà effettuata una valutazione dei dati di autocontrollo e delle procedure in atto, comprese quelle del trasporto del latte e della gestione dei distributori ai fini del ripristino della conformità. Qualora il Servizio Veterinario lo ritenga opportuno, può ripetere il campionamento ai fini del calcolo della media geometrica.

In riferimento all'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, del Regolamento CE n. 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni provvede inoltre ad annotare gli operatori che si avvalgono della deroga e gli esiti dell'attività di controllo sugli stessi per le relazioni previste alla regione.

6.2. ACQUACOLTURA

In applicazione del D.Lgs. del 04/08/2008 n° 148, ed in attuazione della direttiva 2006/88/CE, nonché del D.M. "Disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 148/2008", si ritiene necessario prevedere azioni di sostegno e affiancamento al fine di poter raggiungere la piena operatività del sistema nell'arco del triennio.

Pertanto si individuano i seguenti obiettivi:

- messa a regime della iscrizione in BDN per tutte le imprese di acquacoltura entro la fine del 2011
- accrescere il livello di sensibilizzazione e di preparazione delle autorità sanitarie competenti, dei responsabili delle imprese di acquacoltura e di altri operatori coinvolti nel settore, rispetto le principali patologie degli animali di acquacoltura, attuando interventi formativi e specifici incontri, anche con l'ausilio delle associazioni di categoria (entro il 2012)
- individuare le misure minime di lotta da applicarsi in caso di presenza sospetta o conclamata di un focolaio di talune malattie degli animali acquatici (entro il 2013).

7. ATTIVITA' DI AUDIT

Compatibilmente con la necessità di assolvere gli adempimenti correlati al programma oggetto del presente atto, si ritiene necessario l'avvio di un piano pilota a partire dal 2012 per l'effettuazione di audit presso gli allevamenti, nell'ambito dei PDI in ciascuna ASL. A tal fine quale obiettivo 2011, ciascuna ASL dovrà predisporre procedure adeguate che si adattino alla particolarità di ciascuna specie e filiera.

Di particolare interesse appare lo sviluppo delle attività di audit congiunti a livello di ASL su ambito di competenza mista (Sanità Animale e Igiene degli Alimenti di O.A.) quali benessere animale e piano residui.

8. PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

Per quanto riguarda tale piano si rimanda a quanto già disposto con DGR 110 del 04/02/2011, salvo la seguente modifica e integrazione relativa alla ripartizione dei campioni di micotossine per il 2011:

MICOTOSSINE 2011	Sorveglianza Aflatossina B1, Ocratossina A, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine	Sorveglianza Aflatossina B1, Ocratossina A	Sorveglianza Tossine T2 e HT2	Vigilanza aflatossina B1, Ocratossina A, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine
	Mangimi per animali da reddito	Mangimi per animali da compagnia	Avena e grano	
Asl 1	8		1	2
Asl 2	8	1	1	2
Asl 3	8	1	1	2
Asl 4	8	1		2
Asl 5	8		1	2

9. PIANO RESIDUI

Per quanto riguarda il piano residui per l'anno 2011, si rimanda a quanto già disposto con DGR n. 110 del 04/02/2011.

Capitolo 4: CONTROLLI A COMPETENZA MISTA ALIMENTI O. A. E I. A. N.

1) INTRODUZIONE

Nel presente capitolo viene riportata la programmazione dei controlli che, per la tipologia dei prodotti ai quali sono rivolti, possono coinvolgere la competenza di più strutture aziendali. Ferma restando l'autonomia organizzativa di ogni singola ASL, viene una volta di più ribadita l'esigenza che i PDI e in generale l'attività aziendale prevedano adeguate forme di integrazione e comunicazione fra le varie strutture organizzative.

2) ATTIVITÀ PROGRAMMATE PER IL 2011

2.1. PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI CONCERNENTI GLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (D. LGS. N. 94/2001)

Al fine di dare applicazione ai controlli previsti dal D. Lgs. 30.1.2001, n. 94 il Ministero della Salute ha comunicato, con nota prot. n. 692-P dell'11.01.2010, che la Sezione di Foggia dell'Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata ha validato e accreditato metodiche di screening e di analisi di conferma per l'identificazione degli irradiati su alcuni alimenti sia di origine vegetale che animale. A tale proposito il Ministero ha altresì segnalato che sussiste la disponibilità della Sezione I.Z.S. di Foggia di analizzare numerosi campioni degli alimenti anzidetti senza compenso, purché gli stessi pervengano alla Sezione stessa entro e non oltre il mese di aprile 2010.

I campioni relativi a tali alimenti dovranno preferibilmente provenire da Paesi extracomunitari. Per i prodotti confezionati il campionamento può riguardare quanto disponibile presso la grande distribuzione.

Fermo restando quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/92, i prodotti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti devono riportare la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, anche nel caso di vendita ai sensi degli articoli 16 e 17 del decreto legislativo n. 109/92 citato.

L'indicazione del trattamento deve in ogni caso figurare nei documenti che accompagnano o che si riferiscono ai prodotti alimentari irradiati.

Si fa rimando in proposito alle disposizioni dell'art. 14 del D. Lgs. n. 94/2001.

Tab. riparto dei campioni

MATRICI	Carne di manzo con ossa	Carne di pollo confezionata e prodotti a base di pollo	Cosce di rana	Grano	Spezie, erbe aromatiche, condimenti vegetali	Noci della California e brasiliane	Preparazioni a base di molluschi	Gamberi	Funghi secchi	Aglio	Cipolle	Frutta tropicale	Arachidi	TOTALI
ASL 1					1		1		1					3
ASL 2		1							1			1	2	5
ASL 3	2			1	1	1	1	1						7
ASL 4		1	1							1	1			4
ASL 5								1				1		3
Totali	2	2	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	21

Per le modalità e le istruzioni di campionamento e la rendicontazione dei risultati si rimanda agli allegati alla nota ministeriale prot. 692-P del 11/01/2010.

Le Sezioni liguri dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta provvedono a ricevere i campioni dalle AA.SS.LL. di competenza e a farli recapitare alla Sede di Foggia dell'Istituto entro il 31 Maggio 2011.

Le risultanze del controllo saranno fornite al Settore Veterinaria regionale utilizzando la seguente tabella:

ASL n°:.....

Tipologia di alimenti analizzati	N. di campioni analizzati:			Metodo CEN utilizzato
	Conforme (*)	Dubbio	Non conforme (**)	
Totale				

- (*) Non irradiato
- (**) Irradiato, etichettato scorrettamente

I dati così forniti dalla ASL saranno incrociati con quelli forniti da IZS, per le opportune verifiche.

2.2. RICERCA MICOTOSSINE IN ALIMENTI

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: latte, yogurt, farine, alimenti prima infanzia (pastine e a base di latte), vino rosso, frutta in guscio e frutta secca, cereali e derivati, puree e confetture di frutta
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale e ARPAL secondo competenza;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

Determinazione Analitica	Matrici	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
Aflatossina M1	Latte in busta	5	1	1	1	1	1
	Yogurt	10	2	1	5	1	1
	Alimenti prima Infanzia base latte	11	2	2	4	1	2
Ocratossina Zearalenone Aflatossina B	Cereali e derivati	12	2	2	5	1	2
Aflatossina B e G	Alimenti prima Infanzia (pastine)	10	2	2	5	1	1
	Frutta in guscio -Frutta secca	10	1	2	4	1	2
Patulina	Puree e confetture frutta	8	1	2	3	1	1
Totale		66	11	14	27	7	10

2.3. RICERCA CONTAMINANTI RADIOATTIVI ANNO 2011

Il piano sulla ricerca dei contaminanti radioattivi è ormai ultradecennale ed ha origine dagli avvenimenti di Chernobyl; gli esiti finora pervenuti non hanno mai evidenziato situazioni di particolare criticità e pertanto tali risultati indurrebbero a un ridimensionamento del piano di campionamento, ferma restando la possibilità di integrare il piano a seguito di eventuali determinazioni ministeriali relative alla situazione verificatasi in Giappone a seguito dell'incidente nucleare del marzo 2011.

2.3.1. ISTRUZIONI OPERATIVE

a) **Tipologia di campionamento:** monitoraggio ai sensi delle linee guida APAT "Metodi di campionamento e misura - raccolta dei risultati dell'attività dei gruppi di lavoro delle Reti Nazionali - APAT ora ISPRA, D.Lgs. 17 Marzo 1995 n.° 230 e s.m.i.",- "Regolamento CE n.° 737/90 del 22 Marzo 1990",- "Regolamento CE n.°1661/1999 del 27 Luglio 1999 e s.m.i." e -"Raccomandazione della Commissione 2003/274/CE del 14 Aprile 2003

b) **Aliquote e matrici:**

◆ Tipologia di matrici alimentari:

- FUNGHI (sia freschi che secchi)
- FRUTTI DI BOSCO (bacche di rovo, lamponi, mirtilli, more di rovo e fragole)
- PESCI E MOLLUSCHI
- SELVAGGINA (caprioli, cervi, daini, cinghiali)
- MIELE
- CARNE (di tutte le specie animali)
- LATTE (vedi nota a seguire)
- FORMAGGI
- ORTAGGI (con particolare riguardo per quelli a foglia larga)
- POLLAME
- CAFFE', THE' E SURROGATI
- CEREALI
- FARINE
- FRUTTA FRESCA E SECCA
- PANE
- PASTA
- UOVA
- OLIO DI OLIVA E DI SEMI
- VINO
- ALIMENTI IN SCATOLA provenienti da paesi extraeuropei

Prevedere inoltre campioni di: pasto medio completo prelevato nelle mense di caserme, ospedali e scuole e campioni di acqua potabile (100 litri) prelevata su sorgenti che servono grandi comunità. Appare inoltre opportuno effettuare campionamenti di derrate alimentari destinate all'alimentazione dei lattanti, come ad esempio: biscotti, latte in polvere ed omogeneizzati di manzo (Regolamento CEE n. 737/90).

◆ Campionamento:

- Quantità: necessita un campione di 1,5-2 kg., prelevato in una sola aliquota.
- Per campioni di particolare valore commerciale (ad esempio funghi secchi e frutti di bosco) il quantitativo si può ridurre a 1 kg.
- Luoghi dove effettuare i campionamenti: a causa della elevata quantità di campione necessaria, sono da escludere i piccoli esercizi commerciali e da prediligere la grossa distribuzione, come aziende agricole, mercati all'ingrosso e supermercati.
- Provenienza: i campioni devono essere selezionati in base al paese di provenienza; si conferisce **priorità ai prodotti provenienti da paesi asiatici, paesi extraeuropei e dell'Est europeo**, senza comunque escludere i prodotti nazionali.
- Tempistica: attuare un'equa distribuzione dei campionamenti durante l'arco di tutto l'anno.
- Verbale di prelievo: è necessario indicare sul verbale il paese originario di provenienza della merce, e, se prodotto nazionale, la regione di provenienza. Per tutti gli alimenti indicare la corretta tipologia del campione e non la sola categoria di appartenenza. Ad esempio per i pesci è importante la specie ittica.

◆ Esecuzione analisi:

I campioni sono analizzati presso i laboratori Arpal, soggetto della rete RESORAD, istituito con Circolare del Ministero della Sanità n.° 2 del 3 Febbraio 1987.

Il Laboratorio Arpal sottopone ad analisi di screening tutti i campioni in breve tempo dal momento della consegna. Dovranno essere indagati la presenza di 131 Iodio, 137Cesio, 60Cobalto, 134Cesio, 54Manganese, e come elemento naturale il 40Potassio (dato importante per quanto riguarda il latte).

In caso di positività ARPAL provvede alla segnalazione immediata agli organi competenti, per l'attivazione delle misure previste, e alla Regione Liguria.

c) **Flussi:** Arpal provvede, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di campionamento, ad inviare gli esiti dei controlli annuali, ripartiti per matrice indagata e ASL, alla Regione Liguria, Dipartimento Salute e Servizi Sociali, ad ISPRA per il seguito alla Commissione Europea (art. 104 del D.L.vo 230/95 e s.m.i. ed art. 36 del Trattato Euratom) e al Ministero della Salute,

d) **Ripartizione** campionamenti fra ASL, per l'anno 2011, come riportati in tabella seguente.

TOT	N° CAMPIONI ASL 1	N° CAMPIONI ASL 2	N° CAMPIONI ASL 3	N° CAMPIONI ASL 4	N° CAMPIONI ASL 5
272	40	64	80	36	52

2.4. ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA COMUNITARIO COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE 2011/2013 DESTINATO A GARANTIRE IL RISPETTO DEI LIMITI MASSIMI E A VALUTARE L'ESPOSIZIONE DEI CONSUMATORI AI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI E SUI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE. (REGOLAMENTO (CE) N. 915/2010 DELLA COMMISSIONE IN GUCE L 269 DEL 13.10.2010)

Il programma comunitario per il periodo 2011, 2012 e 2013 ai sensi del Regolamento 396/05 2010 è stato adottato con Regolamento (UE) n. 915/2010 del 12.10.2010.

I laboratori devono applicare le linee guida sui «Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari in alimenti e mangimi», Documento-SANCO/10684/2009 pubblicato sul sito web della Commissione: (http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/qualcontrol_en.pdf).

Il programma comunitario di controlli da effettuare per il 2011 prevede per l'Italia 65 campioni, comprensivi anche di 11 campioni di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e di 10 campioni di alimenti per lattanti, a base di cereali trattati.

Nella Regione Liguria, in attuazione di tale programma, è previsto un numero minimo di 4 campioni per ciascuna delle undici matrici, di cui alle lettere (a) e (f) in calce all'allegato 1 della Regolamento (CE) N. 1213/08 (fagioli con baccello freschi o congelati;carote; cetrioli;arance o mandarini;pere;patate;riso;spinaci freschi o congelati;farina di frumento;carne di pollame;fegato di bovini e altri ruminanti, suini e pollame), con ricerca degli antiparassitari di cui all'allegato 1 del Regolamento stesso, prevedendo inoltre che un campione di una delle nove matrici vegetali previste sia proveniente da agricoltura biologica, compatibilmente con la presenza sul proprio territorio.

Inoltre nell'ambito del presente programma deve essere prelevato un campione di alimenti per lattanti, a base di cereali, trattati, da sottoporre agli stessi controlli previsti dal programma.

L'articolazione operativa del programma è pertanto impostata secondo la sottostante tabella:

PRODOTTI	Numero campioni	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5
fagioli con baccello (freschi o congelati)	4	1		1	1	1
carote	4		1	2	1	
cetrioli	4	1	1	1		1
arance o mandarini	4	1	1	1		1
pere	4		1	1	1	1
patate	4+ 1*		1	2+1*		1
riso	4	1	1	1	1	
spinaci (freschi o congelati)	4		1	2	1	
farina di frumento	4	1	2	1		
carne di pollame	4	1	1	1		1
fegato (di bovini e altri ruminanti, suini e pollame)	4	1	1	1		1
alimenti per lattanti, a base di cereali, trattati	1			1		
TOTALE	45+ 1*	7	11	15+1*	5	7

*Proveniente da agricoltura biologica

Le modalità di campionamento devono essere conformi a quanto indicato nel Decreto del Ministro della Salute 23 luglio 2003. Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e i campioni vanno analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al Regolamento (CE) 396/2005.

Per quanto riguarda gli alimenti per lattanti, si specifica che dovrà essere verificato il rispetto dei livelli massimi di residui stabiliti all'articolo 10 della direttiva 2006/141/CE del 22 dicembre 2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, e l'articolo 7 della direttiva 2006/125/CE del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, tenendo conto anche delle definizioni di residui che figurano nel Regolamento (CE) n. 396/2005.

Le analisi di laboratorio saranno effettuate da laboratori accreditati A.R.P.A.L. per i campioni di matrici vegetali e dell'I.Z.S. Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per i campioni di carne di pollame e fegato.

I laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della Salute - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione i risultati del programma comunitario di controllo ufficiale per l'anno 2011, in formato XML ed entro il 31 marzo 2012, usando le modalità del Nuovo Sistema Alimenti – Flusso residui prodotti fitosanitari - sul sito del Ministero della Salute (NSIS).

Oltre a tali risultati i Laboratori forniscono le informazioni indicate nell'articolo 3 del Regolamento (CE) 915/2010:

- 1) i metodi analitici applicati e le soglie di notificazione raggiunte, in conformità alle linee guida sulle procedure di convalida e di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari in prodotti alimentari e mangimi;
- 2) il limite di determinazione applicato nei programmi di controllo nazionali e comunitari;
- 3) informazioni relative allo status di accreditamento dei laboratori di analisi che effettuano i controlli;
- 4) le misure di attuazione adottate;
- 5) in caso di eccedenza degli LMR, un'esposizione dei motivi che possono aver portato al superamento degli LMR, corredata di tutte le pertinenti osservazioni riguardanti le opzioni di gestione del rischio;
- 6) ove la definizione di un antiparassitario includa sostanze attive, metaboliti e/o prodotti di degradazione o di reazione, dovranno essere comunicati i risultati dell'analisi conformemente alla definizione giuridica del residuo. Se del caso vanno forniti a parte i risultati dei principali isomeri o metaboliti menzionati nella definizione del residuo;
- 7) le informazioni riguardanti la partecipazione alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari organizzati dalla Commissione Europea

I laboratori del controllo ufficiale designati danno assicurazione all'Ufficio Veterinaria e Sanità Animale della Regione circa la trasmissione al Ministero dei risultati corredata dalle informazioni sopra elencate, con le modalità e nei tempi previsti. Le Aziende Sanitarie Locali trasmettono entro il 31 gennaio 2012 al suddetto Ufficio regionale flusso di riscontro dell'avvenuto adempimento dei controlli in esame.

2.5. CONTROLLO DEL RISPETTO DELLE QUANTITÀ MASSIME DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI AI SENSI DEL DECRETO MINISTERO DELLA SANITÀ DEL 23/12/1992 E SS.MM.II.

Si ritiene necessario assicurare un'efficace politica di prevenzione dei rischi che possono derivare dall'impiego dei prodotti fitosanitari alla salute pubblica e alla salute dei lavoratori, anche con riferimento agli effetti sanitari degli inquinanti ambientali, mediante un monitoraggio della circolazione dei prodotti stessi, supportato da un programma di rilevamento dei loro residui negli alimenti.

I Dipartimenti di Prevenzione pertanto predispongono e adottano uno specifico programma di controllo che comprenda tutti gli aspetti legati all'utilizzo dei fitosanitari, tenendo conto dei rischi, delle priorità e delle risorse locali, rapportandosi con il Settore "Prevenzione, Sanità Pubblica e Fasce Deboli" per quanto riguarda le funzioni di tutela degli ambienti di vita, tutela della salute dei lavoratori e sanità pubblica.

Per quanto concerne il controllo dei residui di fitosanitari negli alimenti si forniscono di seguito le seguenti indicazioni:

- Campionamento: ufficiale (specificare nel verbale di campionamento se trattasi di prodotti in ambito regionale o extraregionale)
- Matrici da campionare: prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli, cereali, alimenti di origine animale di cui alla tabelle seguente;
- Determinazioni analitiche: pesticidi;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno effettuati dall'ARPAL;
- Limiti massimi di residui : Decreto del Ministero della Salute 27.8.2004 "Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione" e successive modifiche ed integrazioni.

Le AA.SS.LL. il cui territorio è caratterizzato da una rilevante produzione agricola dovranno prestare maggiore attenzione alla produzione locale, individuando le matrici coltivate su maggiore superficie e su queste concentrare i controlli al fine di disporre nel triennio di un campione statisticamente significativo.

Il Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992 e s.m.i. individua il numero di campioni da sottoporre annualmente al controllo per la ricerca dei residui di fitofarmaci e demanda alle Regioni di fornire indirizzi per dare attuazione al programma di controllo nazionale.

Si rimanda alle singole AA.SS.LL eventuali ed ulteriori integrazioni sulla base delle produzioni locali e sulla base della valutazione del rischio.

Tabella riparto per singola A.S.L. dei campioni di alimenti di origine vegetale prodotti in regione.

	ASL1	ASL2	ASL3	ASL4	ASL5	tot
	Imperia	Savona	Genova	Chiavari	La Spezia	
Cereali		1			1	2
Ortaggi	2	6	1		2	11
Frutta	1	2	1		1	5
Vino	1				1	2
Oli **	2*	1		1		4

* 1 campione prodotto con metodi per le produzioni agricole biologiche.

** oli vergini di oliva.

Tabella riparto per singola A.S.L. dei controlli su alimenti di origine animale prodotti in regione

	ASL1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5	Totali
Carni	1	1	1	2*		5
Latte/deriv		1	2	1	1	5
Prodotti Ittici		1	1	1	2	5
Uova	1	1	2		1	5

*1 campione prodotto con metodi per le produzioni zootecniche biologiche

Tabella riparto per singola A.S.L. dei campioni di alimenti di origine vegetale prodotti al di fuori dell'ambito regionale.

	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5	totali
Cereali	1		3			4
Ortaggi	4	4	21*	5	5	39
Frutta	4	4	19*	5	6	38
Vino			3			3
Oli			3		1	4

*3 campioni prodotti con metodi per le produzioni agricole biologiche.

Tabella riparto per singola A.S.L. dei campioni di alimenti di origine animale prodotti al di fuori dell'ambito regionale.

	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5	totali
Carni	1	1	3		1	6
Latte e deriv.	2	2	4	1	2	11
Prodotti ittici	1	1	2	1		5
Uova		1	2	1	1	5

I punti di prelievo dei campioni saranno preferibilmente:

- per prodotti vegetali provenienti dall'ambito regionale: centri di raccolta aziendali o cooperative;
- per prodotti di provenienza esterna: mercati, depositi all'ingrosso, ipermercati e supermercati;
- per i prodotti di origine animale provenienti dall'ambito regionale: centri di macellazione, di raccolta aziendale e centri commerciali;

- per prodotti di provenienza esterna: mercati generali specializzati e non, ipermercati, supermercati ed esercenti vari.

Le modalità di prelievo da applicare sono quelle previste dal Decreto del Ministero della Sanità 20/12/1980 e s.m.i.. L'analista effettua la codifica dei risultati analitici relativi a ciascun campione, utilizzando il modulo riportato nell'appendice 1 del Decreto del Ministero della Salute del 9.8.2002.

La trasmissione dei risultati delle analisi deve essere effettuata periodicamente dai laboratori di analisi, utilizzando la procedura informatica disponibile sul portale del Ministero Salute Nuovo Sistema Alimenti (NSIS) – Flusso residui prodotti fitosanitari, entro e non oltre il 20 marzo dell'anno successivo alle analisi, a mezzo della rete telematica e secondo le modalità previste dal D.M. Sanità del 22/4/1999, inviando comunque copia in formato excel alla Regione entro la medesima data.

2.6. CONTROLLO SOSTANZE ALLERGENICHE

Considerata la veloce evoluzione delle conoscenze in materia di allergie e reazioni avverse ad alimenti, si ritiene opportuno prevedere nel corso del triennio la programmazione di specifica formazione rivolta agli operatori delle AASSLL al fine di migliorare le tecniche di controllo ed acquisire maggiore conoscenza degli aspetti legati agli allergeni.

Per quanto concerne la pianificazione dell'attività di controllo, fermo restando quanto previsto per i controlli in fase di produzione nella DGR 740/2009, si riportano di seguito le ripartizioni dei controlli minimi da effettuarsi nel 2011 in fase di commercializzazione, rimandando alla suddetta delibera per le procedure, le modalità di campionamento e di analisi e ribadendo la necessità di operare un adeguato controllo dell'etichettatura ai fini della rispondenza ai dettami della Direttiva 2003/89/CE:

Tab. : Controlli matrici origine Animale

tipologia matrici	allergeni	numero campioni				
		ASL1	ASL2	ASL3	ASL4	ASL5
prodotti a base di carne	proteine delle uova, proteine del latte e lattosio	3	5	5	4	4
preparazioni di carne	proteine delle uova, proteine del latte e lattosio	3	2	3	2	2
paste con ripieno o altri prodotti composti di gastronomia	proteine delle uova, proteine del latte e lattosio	2	2	3	2	3
prodotti della pesca congelati/surgelati	proteine dei crostacei	1	1	1	1	1
totale		9	10	12	9	10

tab. Controlli matrici origine vegetali

MATRICI	ALLERGENI	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5
SNACK PASTICCERIA SECCA MUESLI	arachidi e prodotti derivati	3		3		2
ZUPPE MINESTRE CONFEZIONATE GIARDINIERA SOTT'AC.	sedano	3		2	2	
PASTICCERIA SECCA SNACK	frutta a guscio		3		2	
SNACK BUDINI	soia		1	3		3
PRODOTTI ARTIG. (PASTA FRESCA PANE	cereali con glutine	2	3	3	1	2

PRODOTTI GASTR.) per celiaci						
Totale		8	7	11	5	7

Va chiaramente evitato il campionamento se l'allergene è dichiarato in etichetta così come va evitata la ricerca di proteine delle uova nelle carni avicole. I campioni vanno effettuati con metodica ufficiale.

2.6.1. PREVENZIONE DEL RISCHIO ALLERGENI

Attenzione speciale è richiesta per il controllo del rischio potenziale di allergie. Il metodo raccomandato per il controllo del rischio di contaminazione da allergeni è lo sviluppo di un piano HACCP nelle imprese alimentari. Questo include la valutazione dei rischi correlati con ogni passaggio dell'intera catena di produzione, dalla ricezione delle materie prime fino al consumo del prodotto finale. Appare pertanto necessario che la verifica della rispondenza a quanto sopra riportato rientri nell'ambito delle attività di controllo e verifica effettuata sugli stabilimenti di produzione.

2.7. CONTROLLO MATERIALI A CONTATTO E ADDITIVI

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, a seguito della recente emanazione di norme comunitarie, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale.

Tali norme hanno infatti esteso ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti alcuni obblighi quali rintracciabilità, buone norme di fabbricazione, che peraltro già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che dal punto di vista della sicurezza alimentare essi vengono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

Conseguentemente si ritiene opportuno preparare nel corso dell'anno un piano di intervento specifico su questo settore, pur se inizialmente su numeri limitati, riguardante soprattutto la verifica dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura, dichiarazioni di "conformità", completezza delle documentazioni accompagnatorie di questi prodotti.

Quanto sopra appare tanto più necessario a seguito degli esiti della recente missione FVO in Italia sugli argomenti in oggetto, nell'ambito della quale sono state riscontrate diverse carenze nel sistema dei controlli ufficiali in particolare relativamente alle attività di verifica sulla produzione, commercializzazione e utilizzo di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e di additivi alimentari (AA). Tali attività risultano ancora per molti aspetti da sviluppare. Gli aspetti principali che necessitano intervento sono:

- migliorare la formazione del personale che effettua i controlli in attesa che il ministero istituisca obbligo di registrazione per i produttori di MOCA, provvedere a censire tali produttori
- attivarsi per estendere le capacità analitiche dei laboratori che effettuano i controlli ufficiali relativamente ai metodi di analisi e assicurare che tali laboratori siano accreditati
- elaborare strumenti quali linee guida, per l'esecuzione dei controlli e la valutazione delle procedure messe in atto dall'operatore alimentare
- pianificare i controlli sulla base di una analisi dei rischi dei settori MOCA e AA
- migliorare l'efficienza del sistema dei controlli anche attraverso l'adozione di sistemi atti a valutarne l'efficacia ai sensi dell'art. 8 reg. 882/2004/CE
- realizzare audit ai sensi dell'art. 4 par. 6 del reg. 882/2004/CE.

Queste attività sono da svilupparsi nell'arco del triennio 2011/2013.

2.7.1. OBIETTIVI PER IL 2011 RELATIVI A MOCA E ADDITIVI

- 1) Realizzazione di specifici corsi di formazione per gli operatori delle AASSLL;
- 2) Elaborazione di specifici piani e di linee guida regionali relativi all'esecuzione dei controlli;
- 3) Entro il 31/12/2011 le AASSLL dovranno effettuare una ricognizione al fine di censire i produttori di MOCA eventualmente presenti sul territorio, i cui esiti dovranno essere relazionati all'Ufficio Veterinaria e Sanità Animale regionale entro il 31/01/2012.

Per il 2012 e 2013 gli obiettivi saranno inseriti nello specifico piano da emanarsi entro la fine del 2011. In attesa di detto piano e delle linee guida regionali, le AASSLL proseguono le attività di controllo ai sensi della normativa vigente.

Appendice: PIANO ANNUALE DELLA FORMAZIONE 2011

La Regione Liguria promuove annualmente un programma di formazione volto a sostenere le attività di controllo pianificate.

Per il 2011 i corsi da realizzare sono:

1. Percorso formativo Audit ai sensi art.4 del Reg. CE 882/2004 (per veterinari, medici, tecnici prevenzione, biologi e chimici). Obiettivo generale dell'evento: formare nucleo regionale di auditor e avviare le attività di Audit previste dall'art. 4 del reg. CE/882/2004.
2. "Il controllo ufficiale sui materiali destinati a contatto sugli alimenti" (per veterinari medici tecnici prevenzione biologi e chimici). Obiettivo generale dell'evento: identificare gli elementi di base per esecuzione attività di controllo ufficiale verso i produttori e gli utilizzatori di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
3. "Il controllo ufficiale degli additivi alimentari" (per veterinari, medici, tecnici prevenzione, biologi e chimici). Obiettivo generale dell'evento: identificare gli elementi di base per esecuzione attività di controllo ufficiale verso i produttori e gli utilizzatori di additivi alimentari.
4. Farmacosorveglianza (per veterinari, tecnici prevenzione, e biologi). Obiettivo generale dell'evento: identificare gli elementi di base per realizzazione attività di controllo ufficiale ai sensi del D. Lgs. 193/2006 e della direttiva 2004/28/CE.
5. Zoonosi (per veterinari, tecnici prevenzione e biologi). Obiettivo generale dell'evento: aggiornare gli operatori sulla gestione delle zoonosi emergenti.
6. Seminario: Allergeni (per veterinari, tecnici prevenzione, medici, biologi e chimici). Obiettivo generale dell'evento: aggiornare gli operatori in tema di allergie alimentari e sicurezza del consumatore.

DIPARTIMENTO SALUTE E SERVIZI SOCIALI - UFFICIO VETERINARIA E SANITA' ANIMALE
 RENDICONTAZIONE REGIONE LIGURIA

ANNO 2010

IMPORTO DELLE RIPARTIZIONI E TRASFERIMENTI
 (Ai sensi dell'art. 7 comma 1 del D.lgs 194 del 19.11.08)

Azienda USL	Importo Annuo Riscosso	Aziende sanitarie Locali (90%)	Tesorerie Provinciali dello Stato (2%)	Istituto Zooprofilattico sperimentale (3,5%)	Regione (3,5%)	Laboratori di referenza di cui alla lettera d) art. 7 d.lgs 194 (1%)	Maggiorazione (0,5%)	totale versato
ASL N. 1 - IMPERIESE	€ 119.451,80	€ 107.071,00	€ 2.379,35	€ 4.163,87	€ 4.163,87	€ 1.189,67	€ 484,02	€ 12.380,78
ASL N. 2 - SAVONESE	€ 147.882,20	€ 132.531,30	€ 2.945,14	€ 5.154,00	€ 5.154,00	€ 1.472,57	€ 625,11	€ 15.350,82
ASL N. 3 - GENOVESE	€ 372.577,54	€ 335.319,79	€ 7.451,55	€ 13.040,21	€ 13.040,21	€ 3.725,78	€ 736,96	€ 37.994,71
ASL N. 4 - CHIAVARESE	€ 73.688,09	€ 66.044,10	€ 1.467,65	€ 2.568,38	€ 2.568,38	€ 733,22	€ 305,76	€ 7.643,39
ASL N. 5 - SPEZZINO	€ 71.443,90	€ 63.942,28	€ 1.428,88	€ 2.500,54	€ 2.500,54	€ 714,44	€ 357,22	€ 7.501,62
								€ -
								€ -
								€ -
								€ -
								€ -
								€ -
								€ -
TOTALE	€ 785.043,53	€ 704.908,47	€ 15.672,57	€ 27.427,00	€ 27.427,00	€ 7.835,68	€ 2.509,07	€ 80.871,32