

LA GIUNTA REGIONALE

- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 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;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 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;
- visto il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- visto il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- visto il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 545 del 29 febbraio 2008, recante "Approvazione del piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2008-2010";
- vista l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della Salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014" in data 16 dicembre 2010;
- precisato che il Piano Nazionale Integrato (PNI/MANCP) 2011-2014 viene redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n. 882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione, ed in conformità alla Decisione 2007/363/CE, che ne individua i requisiti fondamentali;
- considerato che finalità del PNI è la rappresentazione del controllo ufficiale degli alimenti lungo l'intera filiera produttiva, mediante una visione d'insieme di tutte le attività di controllo in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante e delle diverse Autorità competenti in tali settori;
- considerato che il PNI individua le priorità in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci;
- considerato che a livello nazionale sono stati individuati i seguenti obiettivi strategici generali:
 - tutela della salute del consumatore;
 - contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
 - difesa delle produzioni nazionali;
 - tutela della salute e del benessere animale;
- ritenuto di approvare un Piano regionale integrato dei controlli (PRIC) che si allinei alla programmazione nazionale, tenendo conto delle specificità regionali;
- tenuto conto che l'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare non è direttamente correlata ad un elevato numero di interventi, bensì all'individuazione dei determinanti di rischio nelle differenti tipologie di attività;

- considerato che la bozza di piano regionale in oggetto è stata condivisa dai Responsabili del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione, del Servizio prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro e dei servizi veterinari del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e dai Responsabili dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA) Valle d'Aosta e della sezione regionale della Valle d'Aosta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;
- considerato che il piano regionale per sua stessa natura è un documento in progressiva evoluzione, che occorre aggiornare annualmente in funzione della progressiva valutazione del rischio;
- ritenuto pertanto di approvare gli aggiornamenti annuali al Piano regionale in oggetto con provvedimento dirigenziale del Dirigente del Servizio igiene e sanità Pubblica, Veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3580 del 23 dicembre 2010 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2011/2013 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2011 e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità rilasciato dal Capo del Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro della Direzione salute dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, ai sensi dell'art. 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22, sulla presente proposta di deliberazione;
- su proposta dell'Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Albert Lanièce;
- ad unanimità di voti favorevoli

DELIBERA

1. di approvare il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2011 – 2014, che in allegato forma parte integrante della presente deliberazione;
2. di stabilire che gli aggiornamenti annuali al Piano regionale sopra citato vengano adottati con provvedimento dirigenziale del Dirigente del Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro, dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali;
3. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute, al Direttore Generale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, al Direttore Generale dell'ARPA e al Direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta;
4. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione.

MVe

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2011 - 2014

▪ Obiettivi del piano	pag. 3
▪ Autorità competenti e organismi di controllo	pag. 7
▪ Descrizione delle modalità del controllo ufficiale	pag. 7
▪ Descrizione delle attività di controllo	pag. 10
a) Piano regionale di controllo ufficiale su commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari	pag. 10
b) Piano dei controlli sugli stabilimenti di produzione, trasformazione distribuzione e somministrazione	pag. 17
- Controllo dei materiali a rischio specifico TSE	pag. 32
- Audit	pag. 32
c) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti	pag. 33
- Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo	pag. 33
- Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare	pag. 34
- Monitoraggio <i>L. monocytogenes</i>	pag. 37
- Ricerca residui di antiparassitari su prodotti alimentari di origine animale	pag. 37
- Sottoprodotti di cui al Regolamento CE/1069/2009	pag. 38
- Controlli per la ricerca di <i>Trichinella</i> nelle carni	pag. 38
- Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari	pag. 38
- Ricerca OGM	pag. 39
- Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari	pag. 40
- Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti	pag. 41
- Ricerca radionuclidi in alimenti	pag. 41
- Controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva	pag. 42
- Alimentazione particolare	pag. 42
- Ricerca residui di antiparassitari su prodotti alimentari di origine vegetale	pag. 43
- Controlli nel vino	pag. 44
- Controlli nell'olio	pag. 44
- Controlli nell'olio di friggitrice	pag. 44
- Piano di monitoraggio carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti con residui di frutta con nocciolo	pag. 44
- Controlli nelle acqueviti e nei distillati	pag. 44
- Piano di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano	pag. 45
- Piano di monitoraggio sui livelli di acrilamide negli alimenti	pag. 45
▪ Sanità animale	pag. 45
a) Profilassi obbligatoria della tubercolosi bovina, della brucellosi bovina ed ovi caprina e della leucosi bovina enzootica	pag. 45
b) Piano per il controllo sierologico della Blue Tongue	pag. 45
c) Piano di sorveglianza EST	pag. 46
d) Piano di sorveglianza anemia infettiva equina	pag. 46
e) Controlli negli alpeggi	pag. 47
f) Malattia vescicolare suina e peste suina classica	pag. 47
g) Piano nazionale di controllo delle salmonelle	pag. 47
h) Piano di monitoraggio influenza aviaria 2011	pag. 47

i) L'attività di controllo sullo stato sanitario della selvaggina	pag. 48
j) Controllo del trasporto animale (Area C e A)	pag. 48
l) Programmazione audit ai sensi del Reg. CE 882/2004 e 854/2004	pag. 48
▪ Igiene allevamenti e produzioni zootecniche	pag. 48
a) Piano regionale residui	pag. 48
b) Piano regionale alimentazione animale	pag. 48
c) Piano regionale benessere animale negli allevamenti	pag. 48
d) Piano di farmacovigilanza sul corretto impiego dei farmaci	pag. 49
e) Piano straordinario di controllo isoniazide dell'acido isonicotinico nel latte di massa e cortisonici nelle urine	pag. 49
f) Monitoraggio dei livelli di contaminazione da PCB e diossine nel latte bovino	pag. 49
▪ Piano prevenzione micotossine	pag. 50
▪ Modalità di realizzazione di audit sulle autorità competenti ai sensi del Reg. (Ce) n. 882/2004, art. 4	pag. 53
▪ Aggiornamento e revisione del piano	pag. 54
▪ Formazione	pag. 54
▪ Flussi informativi	pag. 54
Allegati:	
- Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti	
- Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti	
▪ Nota operativa relativa al punto c) Monitoraggio L. monocytogenes di pag. 37	pag. 57

OBIETTIVI DEL PIANO

L'obiettivo generale del piano regionale integrato dei controlli è rivolto alla tutela dei cittadini e dei consumatori, in difesa delle produzioni primarie e per la promozione della sicurezza alimentare nei diversi ambiti produttivi.

Sono individuati i seguenti obiettivi strategici:

1. Tutela della salute del consumatore
2. Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche
3. Difesa delle produzioni nazionali
4. Tutela della salute e del benessere animale

Il raggiungimento degli obiettivi strategici richiede l'attuazione, da parte dei diversi organismi di controllo, nell'ambito delle rispettive competenze, dei seguenti obiettivi operativi:

1. Rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del made in Italy: formaggi, vino, olio, salumi, ecc, volte alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità;
2. Consolidamento dei controlli sui prodotti alimentari di importazione, onde verificarne il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa comunitaria o da accordi bilaterali, tali da garantire al consumatore finale pari opportunità di acquisto di alimenti sani e sicuri in maniera non discriminatoria ed ai produttori nazionali pratiche commerciali leali e moralmente corrette;
3. Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet (e-commerce));
4. intensificazione del coordinamento tra le Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni.
5. realizzare un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica che consenta di mettere a disposizione le informazioni di governo utili ad assicurare la difesa sanitaria degli allevamenti e in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi
6. miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione e incentivazione della formazione degli operatori
7. attività di formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari.
8. migliorare il sistema di scambio di informazioni per il commercio intracomunitario di merci di interesse veterinario, favorire lo snellimento delle procedure di comunicazione con gli operatori commerciali interessati e favorire la dematerializzazione della documentazione

Sono adottati, inoltre, i seguenti obiettivi di piano per il quadriennio 2011/2014, sulla base dei quali con successivi atti saranno programmate le relative attività:

Approccio multidisciplinare

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto igiene" (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.

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. I Servizi Veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, Area di Sanità animale e Area di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, si trovano a verificare negli allevamenti la realizzazione di un insieme assai vasto e differenziato di misure e provvedimenti. Questi nel complesso, sono deputati 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 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 stessi.

La disponibilità di un sistema di epidemiosorveglianza regionale, che consente la registrazione puntuale degli interventi diagnostici e sanitari e dei relativi esiti e la produzione di indicatori di attività e risultato, rappresenta lo strumento indispensabile per la programmazione e la verifica dell'efficacia del programma di controllo integrato fra le Aree specialistiche e dei programmi specifici di settore. **L'obiettivo è quello di transitare dagli storici programmi di vigilanza basati su specifici interventi di settore ad un programma integrato che comprenda il controllo di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene", con un approccio multidisciplinare.**

Allo scopo è da valutare l'avvio di un apposito progetto pilota per favorire il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e incrementare l'attività integrata e multidisciplinare

Attività di integrazione interarea

Nell'ambito di un apposito programma, da predisporre e concordare fra le Aree funzionali ed i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, vengono individuati e risolti, valutando le diverse attività contemplate dal PRIC, gli ambiti di sovrapposizione operativa, con la finalità di evitare carenze o duplicazioni degli interventi e per ottimizzare l'impiego delle risorse e del personale. Sono previsti per questa finalità accordi interarea e interservizi per specifiche attività.

Programma annuale 2011 di verifiche condotte dai Direttori di S.C. o da loro delegati sulla corretta esecuzione delle attività di controllo ufficiale programmate dalla Struttura

Il Regolamento 882/2004 (art. 6 e art. 8, comma 3, lett.a) prevede 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 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 manuali operativi di ogni singola struttura se non già previste

Predisposizione ed attuazione degli interventi per la pronta ed efficace gestione delle emergenze.

Si rende necessaria la predisposizione di piani di emergenza e il mantenimento di sistemi di risposta qualificati e strutturati in rete; per la sanità animale le emergenze prevedibili perché relative a patologie diffuse in fase di preallarme o allarme epidemiologico a livello nazionale

sono la blue tongue, l'influenza aviaria, la West Nile e, nuova priorità, la rabbia, presente nel nord est del Paese.

Per le emergenze alimentari, eventi decisamente più rari, è in analogia utile la definizione di un piano di emergenza regionale.

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.
- 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.
- 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 ed alla relativa definizione della qualifica territoriale.

Anagrafi informatizzate del bestiame

Tutte le informazioni relative ai sistemi di identificazione e registrazione degli animali sono contenute nei database dell'anagrafe del bestiame che rappresenta 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) e la tutela della salute del consumatore, risalendo all'origine degli alimenti e agli stabilimenti di allevamento. 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.

Particolare attenzione deve essere posta nella verifica delle modalità di attribuzione del codice ministeriale. L'Ufficio zootecnico, infatti, assegna il codice aziendale e contemporaneamente dovrebbe individuare l'azienda sul territorio e georeferenziarla.

Dovrà quindi essere effettuata a questo proposito una verifica completa dei codici atti a garantire la completa georeferenziazione di tutti i codici aziendali attivi ed a correggere gli eventuali errori.

Sistema informativo di epidemiosorveglianza e sicurezza alimentare

SI.VE è il sistema informatizzato che permette la registrazione dell'attività sanitaria svolta dai Servizi Veterinari dell'Azienda USL. E' finalizzato ad una rapida consultazione della sanità degli allevamenti ed in futuro a una corretta gestione e programmazione delle attività di Sanità animale condotte nella Regione.

Il sistema è utilizzato a livello locale, ma dovrà esserlo anche a livello regionale quale strumento per il controllo del territorio, per la programmazione e la verifica dei piani di eradicazione, per una miglior gestione dei focolai di malattie infettive e per l'elaborazione delle rendicontazioni al Ministero attraverso la cooperazione applicativa rappresentata dal progetto PISA in sperimentazione. L'applicativo è accessibile ai Servizi veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (sedi centrali e distretti), ma si dovrà prevederne l'accesso all'IZS ed alla Regione, tramite collegamenti web. La sicurezza sarà garantita dalla rete della Pubblica Amministrazione, da sistemi di firewall disponibili e dalla possibilità di accesso solo per utenti accreditati, ciascuno per il suo profilo, riconosciuti dal sistema mediante lo user ID e la password.

E' stata inoltre predisposta apposita convenzione per il collegamento tra SI.VE ed il sistema informatizzato dell'IZS (SIGLA) che consentirà di inviare automaticamente ai laboratori le informazioni raccolte durante l'attività di prelievo e ricevere gli esiti degli esami garantendo un aggiornamento in tempo reale del sistema e limitando gli errori.

Si è inoltre prevista un'ulteriore espansione del sistema SI.VE (sistema informatico veterinario) all'attività del SIAN, diventando in tale modo un vero e proprio sistema informatico della sicurezza alimentare, inglobando in esso tutti gli attori del controllo ufficiale sugli alimenti.

AUTORITÀ COMPETENTI E ORGANISMI DI CONTROLLO

Le materie di interesse del PNI e del Piano Regionale Integrato dei Controlli (Alimenti, Mangimi, Salute e Benessere degli animali, Sanità delle piante) e quelle ad esse strettamente correlate (ad esempio, i fattori ambientali) ricadono nelle competenze di diverse Autorità ed Amministrazioni, sia a livello centrale che regionale e locale. Benchè sia un documento di ampio respiro, va comunque considerato che il PNI, ai sensi dell'art. 41 del Reg. (CE) n. 882/2004, è finalizzato a garantire l'effettiva attuazione dell'art. 17 del Reg. (CE) n.178/2002 (*Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*) e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Pertanto, si ritiene opportuno evidenziare che:

- in materia di **sicurezza alimentare**, il d.lgs. 193/2007, in 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.

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DEL CONTROLLO UFFICIALE

In materia di controllo ufficiale, si fa riferimento a quanto proposto dalle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004”.

I principi generali introdotti da questi Regolamenti (c.d. “pacchetto igiene”), sono i seguenti:

- la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all’operatore del settore alimentare (OSA);
- l’OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo ed attuando procedure operative predefinite, verificandone l’efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse;
- l’OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- l’OSA ha l’obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.

Ai sensi del Regolamento CE/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 e del Regolamento CE/854/2004, che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, l’autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai Regolamenti medesimi, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore, con l’uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possa influire sulla loro sicurezza;

- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità

Lo scopo del presente documento è quello di fornire ai Servizi Medici e Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL della Valle d'Aosta, competente in tema di sicurezza alimentare, le indicazioni, utili ai fini della programmazione delle attività di controllo ufficiale.

Metodi e tecniche del controllo ufficiale

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendone gli "strumenti" a disposizione dell'AC.

Gli "strumenti del controllo ufficiale", così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento e audit.

La sorveglianza e il monitoraggio differiscono tra loro per le metodiche, per l'estensione e per gli obiettivi che si pongono:

- il monitoraggio: registrazione di dati riferiti ad un fenomeno;
- la sorveglianza: utilizzazione delle informazioni raccolte (eventualmente attraverso il monitoraggio), per verificare l'andamento di un fenomeno rispetto a requisiti o norme del modello di riferimento e per prendere le conseguenti decisioni.

Le ispezioni sono il controllo di uno o più requisiti specifici riferiti a singoli aspetti del sistema produttivo dell'OSA e riguardano essenzialmente:

- requisiti strutturali/attrezzature;
- materie prime;
- prodotti finiti e modalità di igiene della lavorazione e del personale;
- prerequisiti (non contenuti negli altri punti);
- sistema HACCP;
- sottoprodotti e MSR;
- benessere animale al macello;
- anagrafe animale al macello.

L'AC garantisce l'effettuazione delle ispezioni tramite le appropriate verifiche documentate.

Le verifiche sono il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

Campionamento

La norma comunitaria cogente da applicare nel campionamento nel settore dei mangimi è il Regolamento CE n. 152 del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.

Le norme comunitarie cogenti da applicare nel campionamento nel settore dei prodotti alimentari sono i seguenti:

- Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 1882/2006 del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari;

- Regolamento CE n. 1883/2006 del 19 dicembre 2006, che stabilisce i metodi di campionamento e d'analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili in alcuni prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 2075/2005 del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Regolamento CE n. 333/2007 del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari;
- Regolamento (Ce) n. 401/2006 del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.

L'Audit rappresenta lo strumento idoneo per effettuare una valutazione sistemica della struttura. La selezione delle informazioni per l'audit si basa sul buon senso mediato dall'esperienza dei valutatori e dai riscontri sul campo.

L'insieme di questi interventi descrive il quadro completo dell'attività di controllo che le AC devono utilizzare, di volta in volta, individuando lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso e di quanto disposto dai già citati articoli 4 del Regolamento CE 854/2004 e articolo 10 del Regolamento CE 882/2004.

Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di registrazione formale, sia dell'esecuzione che delle evidenze riscontrate. All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.

Parimenti all'OSA, riguardo all'eventuale decisione concernente l'azione da intraprendere in presenza di non conformità alla normativa, devono essere comunicate le informazioni sui diritti di ricorso avverso tale decisione, sulla procedura e sui termini applicabili.

Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (check list, verbali, rapporto di audit, ecc.), devono essere costituiti da modelli standardizzati.

I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità o meno.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

A) Piano regionale di controllo ufficiale su commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari

COMMERCIO DI PRODOTTI FITOSANITARI

1. Finalità del controllo

Verifica del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari.

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive ed impurezze regolamentate in fase di registrazione e fissate da specifiche internazionali dei prodotti fitosanitari sono effettuati tenendo conto delle prescrizioni recate dagli articoli 29, 30, 31 e 32 del DPR 23 aprile 2001 n. 290 e devono accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.

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

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

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

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

2. Condizioni di autorizzazione dei prodotti fitosanitari

Nell'ambito delle attività di controllo è necessario verificare il possesso dei requisiti dell'abilitazione e dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari e che questi ultimi siano immessi in commercio conformemente a tutte le condizioni previste dal decreto autorizzativo, con particolare riferimento a imballaggi, etichette, taglie ed eventuali prescrizioni relative a particolari limitazioni territoriali.

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

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

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

3. Frequenza delle ispezioni e modalità di campionamento.

1. Le ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari sono finalizzate alla verifica della conformità alle disposizioni contenute nel DPR n. 290/2001, alle prescrizioni riportate nella Circolare del Ministro della Sanità 30 aprile 1993 n. 15, nonché al D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
2. Esse saranno effettuate sulla base:
 - a. di una “valutazione del rischio” sotto vari profili che, in riferimento ai prodotti fitosanitari, sono associati agli esercizi di vendita e di deposito degli stessi prodotti, alla quantità di questi ultimi, alla particolarità territoriale del luogo dove è collocato il deposito o la rivendita, nonché agli elementi autorizzativi del prodotto e alla conformità delle etichette che accompagnano lo stesso.
 - b. dei dati relativi ai controlli effettuati presso le aziende negli anni precedenti
 - c. di qualsiasi informazione o segnalazione di irregolarità.
3. Il numero di ispezione deve soddisfare i seguenti criteri:
 - a. la frequenza minima fissata dalla programmazione regionale sulla base dei dati di vendita e sugli esiti dei controlli dell’anno precedente;
 - b. la valutazione circa le indicazioni riportate al precedente secondo comma.

In occasione del sopralluogo ispettivo si può procedere a campionamenti secondo le specifiche priorità indicate dalle Regioni e Province autonome.

4. Luogo nei quali effettuare il controllo

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

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

5. Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati

E’ opportuno riportare i dati relativi al numero di ispezioni totali effettuate, comprese quelle avvenute più volte presso la stessa vendita, i dati relativi al numero di rivenditori ispezionati e l’indicazione dei prodotti venduti.

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

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

- atmosferiche, di tutela ambientale, di rischio incidenti rilevanti e di trasporto delle sostanze pericolose su strada;
- verifica del contenuto qualitativo, quantitativo e delle proprietà chimico-fisiche dei prodotti fitosanitari.

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO DELLE RIVENDITE

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

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

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO DELLE ETICHETTE

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

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO DEI FORMULATI

	NUMERO TOTALE
CAMPIONI ANALIZZATI	
INFRAZIONI	

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

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

IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI

1. Finalità del controllo

Le finalità della verifica riguardano :

- il possesso dell'autorizzazione all'acquisto ove richiesto, da parte dell'utilizzatore di prodotti fitosanitari o del datore di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007 n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- l'idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;
- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza;
- l'idoneità e la perfetta manutenzione delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti;
- tenuta dei registri di trattamento;
- possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;
- la formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;
- rispetto della segnaletica antinfortunistica.

2. Luoghi e modalità di controllo

1. Il controllo del corretto impiego di prodotti fitosanitari ha luogo nell'ambito delle attività agricole ed extra agricole con le seguenti modalità:

- la frequenza dei controlli verrà effettuata sulla base del numero delle aziende agrarie presenti sul territorio e in base ai dati degli esiti dei controlli degli anni precedenti;
- in campo, al momento dell' impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, miscelazione non corretta, quantità distribuita);
- in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari;
- nei depositi delle derrate immagazzinate;
- nei locali di deposito dei prodotti e sulle macchine applicatrici delle aziende specializzate per servizi a terzi (trattamenti per conto terzi) o delle singole aziende agricole.

2. Le modalità della verifica tengono conto:

- a. del corretto impiego dei prodotti fitosanitari, in relazione alla particolarità del trattamento da effettuare, alla specificità del contesto territoriale, all'importanza delle colture in ambito regionale e provinciale e alla quantità di prodotti fitosanitari venduti nel territorio regionale e provinciale;
- b. del coordinamento e, ove possibile, dell'integrazione con i piani di lotta integrata o guidata
- c. di alcune priorità nell' impiego:
 - di prodotti fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi;
 - dei prodotti fitosanitari espressamente autorizzati per i trattamenti in ambienti confinati;
 - sulle colture la cui produzione è significativa per il territorio.

3. Criteri di elaborazione e di presentazione dei risultati.

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

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

1. il rispetto delle indicazioni riportate nelle etichette autorizzate, relativamente agli impieghi consentiti, alle modalità di trattamento, agli intervalli di sicurezza, ai tempi di rientro e alle precauzioni adottate, in considerazione del rischio in generale derivante dal contesto territoriale e sulla base delle informazioni riportate nelle schede di sicurezza, a tutela degli operatori, della popolazione e dell'ambiente;
2. l'applicazione dei principi delle buone pratiche agricole, nonché dei principi di lotta integrata;
3. il possesso dell' autorizzazione all' acquisto per l'impiego diretto ai sensi art 25 DPR 290 del 2001 e secondo le modalità riportate nell'art 26 dello stesso DPR;
4. la conservazione del registro dei trattamenti ai sensi del DPR 290 del 2001 art 42 comma 3 lettera b.

Si chiede di trasmettere assieme ai dati di controllo commercio ed impiego anche:

- informazioni generali sui residui di prodotti fitosanitari risultanti a livello regionale dai piani di monitoraggio nel comparto acque e alimenti;
- segnalazioni di eventi indesiderati derivanti dall'uso di prodotti fitosanitari sia sull'uomo, sugli animali che nell'ambiente.

Nelle conclusioni si raccomanda di evidenziare elementi utili ad apportare misure correttive e/o aggiuntive per gli indirizzi dei piani di controllo degli anni successivi.

4. Schema di presentazione dei risultati

1. Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati è opportuno utilizzare il seguente modello e fornire informazioni di cui ai successivi punti 2, 3 e 4.

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI DATI SUL CONTROLLO PRESSO GLI UTILIZZATORI DI PRODOTTI FITOSANITARI

	NUMERO TOTALE
AZIENDE ISPEZIONATE	
ISPEZIONI	
INFRAZIONI	
TIPOLOGIA INFRAZIONI	
	NUMERO INFRAZIONI

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

2. Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani
 - a. Monitoraggio delle acque superficiali e sotterranee e dati sulle acque potabili;
 - b. controllo dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, nei cereali e nei prodotti di origine animale;
 - c. piani nazionali triennali di sorveglianza sanitaria ed ambientale su eventuali effetti derivanti dall'utilizzazione dei prodotti fitosanitari (Accordo 8 maggio 2003 tra Ministri del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, dell'Ambiente e Tutela del territorio e del mare, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano).
3. Comunicazioni di eventi indesiderati:
 - a. incidenti occupazionali e problemi sanitari;
 - b. effetti negativi su ambiente e organismi non- bersaglio come, ad esempio, fitotossicità e tossicità verso fauna, entomofauna, uccelli ed organismi acquatici.
4. Conclusioni (relative sia al commercio che all'impiego)
 - Raccomandazioni;
 - Comparazioni con i risultati relativi agli anni precedenti;
 - Priorità per il programma relativo all'anno successivo.

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

Informazioni generali disponibili per correlazione con altri piani di controllo.

Al fine di coordinare i risultati del presente piano con quelli del piano relativo ai controlli dei limiti massimi di residui nei prodotti ortofrutticoli, si intende effettuare dei controlli in campo su uno dei seguenti prodotti (mele, pere, uva, patate).

Saranno effettuati quindici campionamenti, suddivisi per le seguenti tipologie:

Terreno

Il campionamento del terreno sarà effettuato in appezzamenti in stato di riposo nei mesi invernali o inizio primavera, novembre/febbraio. Saranno eseguiti 5 campioni.

Frutto

Per frutta, per ortaggi a frutto, a bulbo, a radice o a tubero, saranno effettuati 5 campioni a inizio raccolta.

❑ **Parte arborea**

Per ortaggi a foglia, a baccello, a stelo, saranno effettuati 5 campioni nei mesi da maggio a settembre.

	N. campionamenti
Terreno	5
Frutto	5
Parte arborea	5
Totale	15

Le programmazioni di dettaglio rimangono di competenza dei competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

I campionamenti dovranno essere effettuati dal Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le analisi dovranno essere effettuati dall'ARPA Valle d'Aosta.

Controllo sull'ambiente (ARPA)

Dovranno essere effettuati almeno due campagne, nel periodo marzo/luglio, sulle acque superficiali per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari su tutti i punti di prelievo(11) già previsti per i controlli di qualità delle acque superficiali stabiliti dal decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152.

B) Piano dei controlli sugli stabilimenti di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione

L'analisi del rischio operata sui vari stabilimenti permette di effettuare la seguente classificazione degli stessi.

Stabilimenti e attività commerciali che trattano prevalentemente prodotti di origine animale:

Tipologia di stabilimento	Alto rischio	Medio rischio	Basso rischio	Totale
agriturismo con locale polifunzionale	0	9	0	9
agriturismo sezionamento carni	0	2	0	2
agriturismo trasformazione carni	0	1	0	1
azienda di trasporti	0	1	3	4
caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno	4	3	1	8
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno	1	3	5	9
caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno	1	7	27	35
caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale	1	4	109	114
caseificio di alpeggio (tramuti)	0	4	351	355
confezionamento formaggi	0	0	1	1
deposito a temperatura non controllata	0	0	1	1
deposito frigorifero	0	0	2	2
distributore di latte crudo	2	0	0	2
effettua all'ingrosso attività ascrivibili a più marchi	0	3	1	4
impianto di transito sottoprodotti	0	1	0	1
macello agriturismo carni bianche	0	7	0	7
macello agriturismo carni rosse	0	4	0	4
macello carni rosse industriale	1	1	0	2
macello carni rosse ex a limitata capacità	1	4	8	13
miele monoconferitore vendita diretta allegato I	0	0	22	22
miele monoconferitore vendita ingrosso	0	0	59	59
miele pluriconferitore	0	0	1	1
prodotti a base carne produzione	1	8	2	11
prodotti a base carne sezionamento	0	1	2	3
prodotti a base carne stagionatura	0	1	1	2
sezionamento carni bianche	1	0	0	1
sezionamento carni rosse	1	0	0	1
sezionamento formaggi	0	0	1	1
spaccio carni con retrobottega	3	60	11	74

spaccio carni confezionate	0	2	29	31
spaccio carni senza retrobottega	0	11	3	14
spaccio di prodotti diversi di origine animale	2	20	16	38
spaccio latte e prodotti a base latte	0	1	8	9
spaccio pesce con retrobottega	2	6	0	8
spaccio pesce senza retrobottega	0	2	2	4
stagionatura formaggi	0	1	17	18
trasformazione prodotti a base latte	0	0	3	3

Stabilimenti e attività che trattano prodotti di origine vegetale, attività commerciali, pubblici esercizi e somministrazione:

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Produttori primari (vegetali)	45			45
Produttori confezionatori		143		143
Distribuzione ingrosso		57		57
Distribuzione dettaglio		659		659
Ristorazione pubblica			2094	2094
Ristorazione collettiva			288	288

Attività di controllo negli stabilimenti e attività che trattano prodotti di origine vegetale, nelle attività commerciali, nei pubblici esercizi e nella somministrazione.

La classificazione specifica del rischio per tutte le imprese alimentari è una condizione indispensabile 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, di modificare la condizione di rischio delle imprese alimentari insistenti nel proprio territorio.

Il SIAN è tenuto ad aggiornare sulla base di verifiche o di audit e con l'ausilio di apposite checklist di categorizzazione del rischio ed ad inviare i nuovi dati **entro il mese di giugno 2011** al Servizio di igiene sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro della Regione Autonoma

Valle d'Aosta l'elenco degli stabilimenti ed attività commerciali e di somministrazione suddivisi per graduazione di rischio.

La programmazione verrà fatta sulla base della distinzione indicata dalle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882 e 854/2004, concertato tra le competenti Direzioni della Sicurezza alimentare del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute e i rappresentanti delle Regioni e Province Autonome .

Occorre aumentare l'attenzione da parte degli organi di controllo ufficiale su quegli esercizi che svolgono la loro attività produttiva e commerciale prevalentemente sulle aree pubbliche, prevedendo un incremento della frequenza dei controlli sui negozi mobili o banchi temporanei di sola vendita e/o con attività di cottura/frittura di carni/ittici.

Ristorazione etnica

In Italia, negli ultimi anni, soprattutto fra i giovani, si è andato sempre più diffondendo il consumo di piatti pronti etnici, anche con modalità "take away", divenuto accessibile grazie all'imprenditorialità di molti immigrati extra-comunitari.

I piatti più diffusi sono stati :

"Kebāb", e prodotti simili, per il quale il sistema di allerta comunitario negli ultimi anni ha registrato alcune notifiche per presenza di Salmonella;

"Couscous" e "Paella", che sono sospettati di essere stati coinvolti in alcuni episodi di MTA , talvolta con riscontri analitici positivi;

Sushi, il cui rischio è legato alla presenza di ingredienti crudi ed elevata manipolazione
È interessante svolgere una ricerca specifica sulla contaminazione microbiologica di queste preparazioni, in quanto alimenti di largo consumo e la cui preparazione è anticipata rispetto alla somministrazione.

Considerata la tipologia di attività, il controllo è riconducibile alle seguenti tipologie: verifiche e audit.

Verifiche

La definizione di verifica discende dal reg 882/04:" *il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.*"

Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento.

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva o commerciale e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali verifiche da documentare tramite **l'utilizzo di check-list** già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.

Considerato l'elevato numero di pubblici esercizi e di attività commerciali da controllare la programmazione prevede una percentuale di verifiche proporzionata alla graduazione del rischio per le tipologie contemplate dal D.P.R. 132 del 14 luglio 1995" Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

L'audit diviene lo strumento privilegiato, invece, con il quale gli operatori del controllo ufficiale valutano il raggiungimento degli obiettivi partendo dalle scelte attuate dall'operatore economico stesso nelle attività di una certa complessità organizzativa. La normativa europea in materia di sicurezza alimentare prevede, infatti, che gli operatori del settore pongano in atto sistemi di autocontrollo o misure volontarie di buone prassi operative ed igieniche nell'ambito della loro attività con l'obiettivo di fornire ai consumatori prodotti sicuri e sani.

L'audit è a tutti gli effetti un'attività di controllo per accertare se l'attività svolta ed i risultati conseguiti siano conformi alle disposizioni previste, se le stesse siano applicate in modo appropriato e se sono idonee a raggiungere gli obiettivi previsti.

Numero di aziende da sottoporre a controllo su base annua

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Produttori primari (vegetali)	45 5% =2			45
Produttori confezionatori		143 5%=7		143
Distribuzione ingrosso		57 5%= 2		57
Distribuzione dettaglio		659 5%= 32		659
Ristorazione pubblica			2094 15% =314*	2094
Ristorazione collettiva			288 20 % =57	288

* l'analisi del rischio deve considerare preferibilmente quelle attività che prevedono nei menu pesce crudo di acqua dolce e di mare e di verificarle per il 50%.

Totale verifiche n° 386

Attività di controllo negli stabilimenti e nelle attività commerciali di prodotti di origine animale.

Richiamando i concetti evidenziati all'inizio del presente documento, in merito agli strumenti del "controllo ufficiale" previsti dal Regolamento CE/882/04, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi.

Pertanto, tralasciando al momento le attività di "monitoraggio" e "sorveglianza" che potranno essere oggetto di futuri specifici piani di controllo, tutte le diverse forme di controllo dovranno essere ricondotte alle seguenti tipologie: "verifiche", "audit" e "ispezioni".

Ispezioni

Ai fini del presente piano rientrano tra le "ispezioni": l'ispezione dei requisiti strutturali dello stabilimento e delle attrezzature e l'ispezione dei requisiti di autocontrollo mirata alla verifica delle capacità funzionali e gestionali (per tutte le tipologie produttive).

Le ispezioni sono eseguite dai Veterinari Ufficiali singoli nelle strutture loro assegnate.

Nelle tabelle sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva e del profilo di rischio) per l'esecuzione di tali ispezioni da documentare tramite l'utilizzo di check-list già attualmente in uso o all'uopo predisposte dai competenti servizi o definite a livello di Conferenza Stato Regioni.

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate.

Le ispezioni strutturali sono da considerarsi essenziali ai fini del mantenimento del controllo permanente dell'impianto, in quanto costituiscono una garanzia sulla sussistenza dei requisiti previsti dalla normativa vigente per il rilascio del riconoscimento. Entro l'anno 2014 occorrerà pianificare il completamento della revisione sistematica iniziata nel 2010 di tutti i riconoscimenti CE relativi agli stabilimenti di trasformazione latte, d'alpeggio e di pianura. La programmazione dei controlli prevede tempi lunghi in relazione alla realtà agricola tradizionale degli OSA con poche risorse o scarsa capacità manageriale, a fronte di un rischio derivante dalla trasformazione estremamente ridotto, trattandosi per la maggior parte di trasformazione in prodotti a lunga stagionatura, mentre la trasformazione di prodotti freschi è molto limitata e destinata esclusivamente al mercato locale.

Il piano d'azione dovrà prevedere:

- Coinvolgimento delle Associazioni di Categoria inseriti nella Table di concertation, dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e dello IAR al fine di aprire un tavolo di concertazione sul settore della trasformazione latte.
- Valutazione del settore latte in VDA che porti alla stesura di un manuale di corretta prassi igienica mirato alla realtà produttiva valdostana e contestuale formazione degli OSA e degli operatori di controllo ufficiale in relazione a quanto previsto dallo stesso manuale secondo la seguente tabella di marcia.
- Verifica delle tipologie di prodotti lattieri presenti in Valle d'Aosta. Tale attività risulta fortemente agevolata dal fatto che in passato l'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e lo I.A.R. hanno già effettuato studi mirati in proposito.
- Definizione dei 5 passi preliminari dell'HACCP e più precisamente:
- Formazione del team *HACCP* (da individuare da parte della "table des concertation agricole", organismo di consultazione che raccoglie le principali associazioni di categoria agricole e di trasformatori, fra personale adeguatamente formato sia nell'ambito degli OSA che dei loro rappresentanti, sia degli Assessorati e degli enti di ricerca coinvolti, sia del controllo ufficiale).
- Descrizione del prodotto. Il presente punto assume una fondamentale importanza anche in relazione a quanto previsto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i .
- Identificazione della destinazione d'uso.
- Costruzione del diagramma di flusso.
- Conferma in campo del diagramma di flusso
- A seguito di questa prima parte sarà possibile la definizione delle caratteristiche del layout aziendale in relazione alla tipologia e al rischio sanitario del prodotto, con definizione applicativa dei requisiti di cui all'Allegato II del Reg. CE 852/04.
- Procedure di Prerequisito
- HACCP con studio dei sette punti per ogni filiera produttiva identificata o, in alternativa, definizione di Procedure Operative basate sull'HACCP.
- Stesura di un manuale di corretta prassi igienica

Verifiche

La definizione di verifica discende dal reg 882/04:” *il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.*”

Pertanto negli stabilimenti ed attività di cui trattasi il riferimento è rappresentato dagli articoli 3-4-5 del Reg 852/04/CE e allegati di riferimento. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5 del Reg. CE/854/04, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che le carni:

- a) seguano processi produttivi igienicamente corretti;
- b) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche visibili o evidenti;
- c) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo, visibili o evidenti;
- d) non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

A tal fine, si considerano verifiche tutti gli altri controlli di "routine", diversi dalle ispezioni e dagli audit, effettuati, di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull'impianto.

Tali controlli riguardano, in linea di massima, l'igienicità dei processi produttivi (dall'ingresso delle materie prime all'uscita dei prodotti finiti) e possono indirizzare il veterinario a prevedere ispezioni o audit aggiuntivi, rispetto a quanto programmato nel Piano regionale. Ad ogni controllo deve corrispondere la redazione di una relazione di controllo ufficiale.

Verifiche specifiche da attuarsi in talune tipologie di stabilimenti.

Verifiche preoperative

In relazione alla tipologia di prodotto e di rischio derivante dall'elevata possibilità di contaminazioni crociate fra prodotti e di origine ambientale in taluni stabilimenti, è necessario prevedere verifiche preoperative, al fine di verificare la corretta predisposizione da parte dell'OSA dello stabilimento, delle attrezzature e della capacità gestionale in vista della successiva lavorazione. Tali verifiche devono essere compiute obbligatoriamente nei seguenti stabilimenti nell'ambito delle verifiche previste. Gli stabilimenti oggetto di verifica preoperativa obbligatoria sono macelli, sezionamenti, stabilimenti di preparazioni a base di carne e carni macinate. Negli stabilimenti in cui l'attività principale non rientra fra queste, ma queste attività sono comunque espletate, occorrerà prevedere comunque l'effettuazione della verifica preoperativa.

Verifica trasporto animali e benessere animale e verifica applicazione anagrafe bovina al macello

Tali verifiche saranno effettuate dal veterinario ufficiale dello stabilimento durante l'effettuazione della visita ante morte al macello, con l'obiettivo di verificare, da un lato, la capacità dei produttori primari e dei trasportatori di adempiere a quanto loro richiesto dalla normativa vigente e, dall'altro il rispetto da parte dell'impianto di macellazione dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/04.

Le frequenze, intese come numero di ingressi, con cui devono essere effettuate le verifiche negli impianti sono riassunte nelle tabelle seguenti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto.

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica preoperativa	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
macello carni rosse	A	6	6	24				
macello carni bianche	M	4	4	12				
macello selvaggina > 60 UGB settimanali medie/anno	B	3	3	6				
macello carni rosse	A	4	4	12				
macello carni bianche	M	3	3	6				
macello selvaggina > 20 UGB e <= 60 UGB settimanali medie/anno	B	2	2	4				
macello carni rosse	A	3	3	6				
macello carni bianche	M	2	2	4				
macello selvaggina < =20 UGB settimanali medie/anno o < a 50 UBE anno	B	1	1	3				

Tipologia di attività	rischio	Verifica trasporto animali e benessere animale	Verifica applicazione anagrafe bovina al macello
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 60 UGB settimanali medie/anno	A	6	6
	M	4	4
	B	3	3
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina > 20 UGB e <= 60 UGB settimanali medie/anno	A	4	4
	M	3	3
	B	2	2
macello carni rosse macello carni bianche macello selvaggina < =20 UGB settimanali medie/anno o inferiori a 50 UBE/anno	A	3	3
	M	2	2
	B	1	1

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attr ezzeature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica preoperativa	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
sezionamento carni rosse	A	4	4	12				
sezionamento carni bianche	M	3	3	6				
sezionamento selvaggina > 5t settimana media/anno	B	2	2	4				
sezionamento carni rosse	A	3	3	6				
sezionamento carni bianche	M	2	2	4				
sezionamento selvaggina < 5t settimana media/anno	B	1	1	3				

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attr ezze	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica preoperativa	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
Carni macinate, preparazioni carne > 5t settimana media/anno	A	6	6	24				
	M	4	4	12				
	B	3	3	6				
Carni macinate, preparazioni carne < 5t settimana media/anno	A	4	4	12				
	M	3	3	6				
	B	2	2	4				

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attr ezze	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
prodotti a base carne produzione, sezionamento, riconfezionamento > 500 t/anno	A	4	4	12			
	M	3	3	6			
	B	2	2	4			
prodotti a base carne produzione sezionamento riconfezionamento < 500 t/anno	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
caseificio che trasforma oltre 2.000.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	4	4	12			
	M	3	3	6			
	B	2	2	4			
caseificio che trasforma fino a 2.000.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
caseificio che trasforma fino a 500.000 litri/anno o equivalente in prodotti a base di latte	A	3	3	4			
	M	2	2	3			
	B	1	1	2			
caseificio che trasforma prevalentemente latte aziendale	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
latte centro di raccolta	A	2	2	4			
	M	1	1	3			
	B	0.5	0.5	2			

Stagionatura, taglio, confezionamento formaggi	A	2	2	3
	M	1	1	2
	B	0.5	0.5	1

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attr ezze	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
deposito frigorifero riconosciuto CE	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
deposito a temperatura non controllata riconosciuto CE	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
deposito frigorifero registrato	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
deposito a temperatura non controllata registrato	A	1	1	2			
	M	0.5	0.5	1			
	B	0.33	0.33	0.5			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attr ezze	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
macello agriturismo carni rosse/carni bianche	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
agriturismo trasformazione carni latte locale polifunzionale	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			
distributore di latte crudo	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
impianto di smielatura	A	3	3	6			
	M	2	2	4			
	B	1	1	3			
miele monoconferitore temporaneo	A	2	2	1			
	M	1	1	1			
	B	0.5	0.5	0.5			
miele monoconferitore vendita ingrosso	A	2	2	3			
	M	1	1	2			
	B	0.5	0.5	1			

miele pluriconferitore e confezionatori	A	3	3	6
	M	2	2	4
	B	1	1	3
spaccio carni e/o pesce confezionati (tal qual)	A	1	1	2
	M	0.5	0.5	1
	B	0.33	0.33	0.5
spaccio carni e/o pesce senza retrobottega e altri prodotti di origine animale	A	2	2	3
	M	1	1	2
	B	0.5	0.5	1
spaccio carni e/o con retrobottega	A	2	2	4
	M	1	1	3
	B	0.5	0.5	2

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attrezzature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
Azienda di trasporti	A	1	1	2			
	M	0.5	0.5	1			
	B	0.33	0.33	0.5			

Tipologia di attività	rischio	Ispezione requisiti strutturali/attr ezzeature	Ispezione requisiti autocontrollo	Verifica materie prime/semilavorati/prodotti finiti Qualità, conservazione etichettatura e marchiatura, rintracciabilità	Verifica idoneità processo produttivo, igiene della lavorazione e igiene del personale,	Verifica corretto controllo delle temperature e corretta gestione dei CCP	Verifica corretta gestione dei sottoprodotti
Caseificio di alpeggio	A	1	1	4			
	M	0.5	0.5	2			
	B	Un passaggio ogni 3 anni o secondo specifico piano di intervento					

Controllo dei materiali a rischio specifico TSE

In materia si fa riferimento a quanto stabilito dalla DGR . 3721/2005 e dalla DGR n. 2192 del 7/8/2009 recante “Approvazione delle indicazioni operative ed organizzazione dell’attività di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del regolamento Ce n. 1774/02, concernente norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano. Sostituzione dell’allegato B della deliberazione della Giunta regionale n. 3721 dell’11 novembre 2005”.

Audit

Il Regolamento prevede sostanzialmente due tipi di audit:

- 1) audit delle buone prassi igieniche;
- 2) audit delle procedure basate su HACCP.

Gli **audit delle buone prassi igieniche** verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda:

- a) i controlli sull’informazione in materia di catena alimentare;
- b) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) l’igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- d) l’igiene del personale;
- e) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) la lotta contro i parassiti;
- g) la qualità delle acque;
- h) il controllo della temperatura;

Oltre ai requisiti generali di cui all’articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE/854/04, concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell’operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la lavorazione e l’utilizzo o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l’operatore del settore alimentare sia responsabile.

Gli **audit di procedure basate su HACCP** verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo, in particolare, ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell’allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004.

In particolare, gli audit determineranno se le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell’articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizza procedure contenute in manuali per l’applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l’audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

Nello svolgere compiti di audit, il Servizio Veterinario dovrà inoltre:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004;
- b) verificare i pertinenti dati dell’operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
- d) documentare gli elementi presi in considerazione ed i risultati dell’audit.

Nell’ambito degli audit da effettuare ai fini del presente Piano, fatta salva l’autonomia dei singoli Servizi Veterinari dell’Azienda USL della Valle d’Aosta nel decidere quali ulteriori

procedure e/o aspetti prendere in considerazione in ogni singolo stabilimento, si richiede di procedere sistematicamente al controllo:

- delle procedure di controllo dei punti critici (o, in loro assenza, le procedure di controllo della corretta applicazione delle GMP);
- della procedura di rintracciabilità;
- del rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005;
- delle modalità di gestione dei sottoprodotti e dei MSR;
- del programma di formazione del personale.

Si ricorda, inoltre, che tra i presupposti di ogni audit, rivestono particolare importanza i seguenti aspetti:

- la definizione degli obiettivi, dell'estensione e della durata dell'audit;
- il preavviso al titolare dello stabilimento e l'informazione sulle modalità di conduzione dell'audit stesso (chi deve essere presente, quale sarà l'oggetto del controllo, quale materiale deve essere messo a disposizione, ecc.);
- il carattere "indipendente" dell'audit, che, **non dovrà essere condotto dal veterinario che abitualmente opera nell'impianto (il quale è tenuto comunque a partecipare), ma da uno o più colleghi, identificati nell'ambito dell'organizzazione del Servizio;**
- la relazione finale dell'audit, che deve essere inviata al titolare dell'impianto, da cui emergano i risultati, le non conformità evidenziate, i diritti di ricorso e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

Programmazione Audit ai sensi del Reg. CE 882/04

Sono previsti:

- n. 3 audit congiunti tra il S.C. di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.C. IAN) e la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale (S.C. IAOA) presso la GDO o presso grossisti di alimenti
- n. 2 audit della S.C. IOAO in uno stabilimento di trasformazione latte di piano (caseifici pluriconferitori)
- n. 2 audit del SIAN nella ristorazione collettiva
- n. 1 audit della S.C. IAOA in uno stabilimento di trasformazione di prodotti a base carne riconosciuto CE
- n. 1 audit della S.C. IAOA in uno stabilimenti di macellazione e/o sezionamento carni fresche
- n. 3 audit congiunti tra le SS.CC di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche in allevamento di bovine da latte
- n. 1 audit congiunto SS. CC. di Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche e Igiene Alimenti di Origine Animale in azienda di bovine da latte con annesso stabilimento di trasformazione.

C) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti

a) Controllo microbiologico dei criteri di igiene del processo.

I controlli devono essere effettuati in alimenti prima dell'immissione sul mercato sul mercato.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo II "Criteri di igiene del processo".

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005.

I prelievi effettuati presso gli stabilimenti di produzione per la verifica dei criteri di igiene (Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg CE/2073/05), dovranno essere eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. Il campione sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste non equivalente al verbale di prelievo previsto dal DPR 327/80.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristiche conoscitive, non comportano, in caso di non conformità, la ripetizione del parametro difforme, né è prevista automaticamente una attività sanzionatoria. Tuttavia l'operatore addetto al controllo ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I.

L'operatore addetto al controllo ufficiale potrà inoltre avvalersi di qualsiasi altra indagine ritenga utile al raggiungimento di tale scopo.

Se l'impresa alimentare non pone rimedio alla situazione di risultati non soddisfacenti, dovranno essere adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti :

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini	Conteggio delle colonie aerobiche Enterobatteriacee	2 I
Carne macinata	Conteggio delle colonie aerobiche E. coli	1 I
Formaggio a base di latte crudo	Stafilococchi coagulasi-positivi	2 I
Burro e panna a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	E. coli	1 I
totale		6

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo, previsti dal Reg. Ce n. 2073/2005, allegato I capitolo 2, spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.

I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

E.Coli O157 e sua verocitotossina

Considerando la gravità delle infezioni provocate da tale microrganismo e la complessità epidemiologica che lo caratterizza, si rende necessario monitorare puntualmente la presenza dei VTEC negli animali e negli alimenti, promuovere campagne informative destinate agli addetti del settore zootecnico, dell'industria alimentare e ai consumatori. Deve esserci maggiore consapevolezza del rischio rappresentato dagli alimenti più frequentemente coinvolti.

La ricerca di tale microrganismo e della sua verocitotossina va effettuata su latte crudo venduto tal quale al consumatore finale in numero di 2 campioni con le modalità previste dal D.P.R. 327/80 e dal Decr. MINISAN 16.12.93 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" e su campioni fecali di un numero rappresentativo di animali (tabella di numerosità campionaria del PNR 2011).

La ricerca, invece, sugli animali vivi deve essere effettuata in autocontrollo almeno 2 volte all'anno sul lotto di animali produttori e ogni qualvolta tale lotto muta per l'introduzione di nuovi capi e comunque sulla base di una valutazione del rischio.

b) Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare

Sono da prevedersi, oltre ai controlli ufficiali di seguito indicati, anche dei campionamenti derivanti da istruzioni ministeriali o da indagini conseguenti a tossinfezioni e piani speciali dovuti ad emergenze varie. Ovviamente non sono preventivabili e quantificabili.

I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.

La categoria alimentare (matrice) i microrganismi e/o loro tossine o metaboliti, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo I "Criteri di sicurezza alimentare".

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare è possibile, in caso di motivata necessità, campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. 2073/2005 (ad es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Per quanto attiene alla tipologia di campionamento sono da effettuarsi n° 4 - 5 aliquote oppure 1 aliquota per prodotti deperibili. Per le unità campionarie si rimanda a quanto scritto nel Reg. 2073/2005.

Le matrici da campionare e il relativo numero sono i seguenti:

Matrici	Microrganismo/loro tossine, metaboliti	N°
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria Monocytogenes	3 A
Acque minerali	Carica batterica a 22°C; Carica batterica a 37°C; Coliformi; Streptococchi fecali; Pseudomonas aeruginosa; Stafilococco aureo; Spore di clostridi solfito-riduttori.	10 A
Acque microfiltrate/gasificate	Escherichia coli; Enterococchi; Pseudomonas aeruginosa; Conteggio delle colonie a 22°C; Conteggio delle colonie a 37°C; Coliformi totali.	15 A
Alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. Monocytogenes	Pasticceria fresca farcita Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae	6
	Preparazioni gastronomiche multi ingredienti pronte al consumo (da consumarsi crude) Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli,	7

	Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Salse emulsionate (tipo maionese o altre salse) Piatti cotti pronti al consumo Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae, Clostridium perfringens, Bacillus cereus Paste all'uovo artigianali fresche (farcite e non farcite) Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae Clostridium perfringens, Bacillus cereus	7 6 A
Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (ph >a 4,4 0 aw> a 0,92 e alimenti pronti con pH> a 5 e aw a 0,94)	Listeria Monocytogenes	6 A
Alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. Monocytogenes	Listeria Monocytogenes	5 A
Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude	Salmonella spp	5 A
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate crude	Salmonella spp	0 I
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate cotte	Salmonella spp	10 I
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella spp	10 I
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp	5 I
Latte in polvere	Salmonella spp	5 A
Gelati e dessert a base di latte congelati	Carica batterica a 30°C, Coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococco aureo, Enterobatteroaceae	12 A
Gelati	Salmonella spp Listeria Monocytogenes	5 A
Prodotti a base di uova	Salmonella spp Listeria Monocytogenes	10 A
Semi germogliati pronti al consumo	Salmonella spp	3 A
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	Salmonella spp Listeria Monocytogenes	5 A
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo	Listeria Monocytogenes	10 I
totale		145

A = ARPA

I = IZS

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e dall'ARPA Valle d'Aosta secondo quanto indicato in tabella.

Il controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo previsti dal Reg. 2073/2005 allegato I capitolo 2 spetta di norma agli operatori del settore alimentare. I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo dovranno essere effettuati, qualora ritenuto necessario, nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli audit e saranno utilizzate per addivenire alla valutazione del rischio.

I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizione di necessarie misure correttive per mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

c) Monitoraggio *L. monocytogenes* (vedere nota operativa pag. 57)

I controlli per *Listeria monocytogenes* devono essere effettuati sui prodotti finiti e sugli ambienti di stoccaggio.

Alimenti da campionare (sottoposti a sequestro in attesa dell'esito analitico):

- salamini (saouseusse)
- boudin (con patate o barbabietola).

Controlli ambientali:

- tavole d'appoggio dei magazzini di maturazione delle fontine
- pareti delle celle e superfici d'appoggio per quanto riguarda i prosciuttifici.

Tipologia di campionamento		Numero di controlli
Tamponi ambientali	Magazzini maturazione fontine	5
	Prosciuttifici	1
Prodotto finito	Salamini (saouseusse)	5
	Boudin	3

Per i prodotti da consumarsi tal quali a base di carne occorre pretendere la predisposizione in azienda da parte dell'OSA di schede di prodotto, valutate in sede di controllo ufficiale, che consentono di inserire correttamente l'alimento in questione nella specifica categoria prevista dall'Allegato I del Reg. CE 2073/05 (criteri di sicurezza alimentare capitolo 1 punti 1.2 e 1.3) e affiancare alla ricerca di *Listeria monocytogenes* sul prodotto oggetto di campionamento ufficiale anche la valutazione della Aw e pH al fine di una corretta verifica della rispondenza del prodotto alla scheda tecnica predisposta dallo stabilimento di produzione per la valutazione della shelf life, prevedendo il campionamento di una aliquota suppletiva.

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

d) Ricerca residui di antiparassitari su prodotti alimentari di origine animale

Il rischio per la salute della popolazione generale, correlato con l'assunzione di prodotti fitosanitari attraverso la dieta, è problema di grande attualità e complessità.

Il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari su matrici alimentari rappresenta, quindi, un importante strumento a disposizione delle strutture sanitarie per garantire il rispetto delle quantità massime consentite di residui di antiparassitari sui alcuni prodotti di origine animale.

Matrici	in campo	magazzino di raccolta	prodotto nazionale	prodotto CE	extra CE	N° campioni
Carne di pollame						4
Fegato di bovini e altri ruminanti, suini e pollame						4
Totale						8

Il campionamento deve essere ufficiale. Le matrici da campionare sono descritte in tabella.

Le determinazioni analitiche da richiedere sono: pesticidi.

Il Laboratorio competente è IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta.

La normativa di riferimento è la seguente:

- Regolamento CE 915/2010 sul programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2011/2013,
- Regolamento CE 396/2005 sulla definizione di residui,
- Decreto del Ministro della Salute del 23/07/2003, recepimento della Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea

e) Sottoprodotti di cui al Regolamento CE/1069/2009 – Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza sui sottoprodotti di o.a.

I controlli sono mirati a verificare la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale e rientrano nell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Tali verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.), nonché negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche. La frequenza minima dei controlli, procedure e check list è effettuata sulla base dell'analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti.

f) Controlli per la ricerca di Trichinella nelle carni

I controlli devono essere eseguiti secondo le indicazioni fornite dalle linee guida approvate dalla intesa 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 concernente la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.

Nella specifica realtà regionale si forniscono le seguenti indicazioni:

- per i prelievi sui cinghiali cacciati si dovrà seguire il programma dei prelievi ogni anno concordato con la Direzione Flora, Fauna, Caccia e Pesca dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali
- per i prelievi sui suini macellati ad uso domestico si devono eseguire i prelievi su tutti i capi macellati.

Gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta .

g) Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari

Oltre ai campioni programmati dal Piano Regionale Residui derivante dal Piano Nazionale Residui e dal D.Lvo. 158/2006 “Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali”, sono programmati i campionamenti indicati nella tabella seguente:

Determinazione analitica	matrice	N° campioni
Aflatossina M1	Latte in busta	2 I
Ocratossina Zearalenone Aflatossina B	Cereali e derivati	6 A
Aflatossina B e G	Frutta in guscio (pistacchi)	4 A
	Frutta secca (pasta di nocciole lavorata)	6 A
	Alimenti prima infanzia (pastine)	6 A
Patulina	Confetture di frutta (mela)	4 A
totale		28

Gli esami saranno eseguiti dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta per le matrici di origine animale e dall’ARPA Valle d’Aosta per le matrici di origine vegetale.

h) Ricerca OGM

La verifica dell’adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l’accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura deve essere realizzata mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio regionale.

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

Campionamenti per analisi

Allo stato attuale i controlli sono mirati unicamente all’analisi di soia e mais, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento.

Nella tabella è indicato il numero minimo e massimo di campioni da effettuare ogni anno.

	Mais e derivati	Soia e derivati	Riso	Totali
Numero di camp N° campioni	10	10		20 A

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia o mais.

I campionamenti dovrebbero essere indirizzati al controllo delle seguenti categorie di prodotti:

- mais e derivati (ad es. farina, granella, mais dolce ecc.);
- soia e derivati (ad es. farina, granella ecc.);
- alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare contenenti soia e/o mais;
- prodotti da forno contenenti soia e/o mais;
- cereali per la prima colazione contenenti mais e/o soia.

L'attuazione del Piano per le parti di rispettiva competenza è affidata:

- All'Azienda USL della Valle d'Aosta per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- All'ARPA Valle d'Aosta per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- Al CROGM (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana) per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo (database) e il supporto tecnico per le procedure di analisi;
- All'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportati nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1829/2003. Tuttavia è possibile applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate.

Tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano di difficile attuazione, alcune Autorità che effettuano i campionamenti utilizzano il metodo stabilito per le aflatoxine dal DM del 23 dicembre 2000, che recepisce la direttiva 98/53/CE, concernente i metodi per il prelievo di campioni e i metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari. Quest'ultima procedura, utilizzata nel Piano di monitoraggio avviato nel 1999, è stata più volte modificata, per ultimo dal decreto ministeriale del 17 novembre 2004

Ispezioni

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

- I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.
- I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.
- I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

i) Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari

Il piano si applica ai prodotti ricadenti nel campo d'applicazione del D.L.vo n. 169/04.

L'attività di controllo deve essere effettuata, con specifiche verifiche ispettive, presso erboristerie, palestre, centri fitness e simili, con annessa vendita di integratori alimentari.

Tali controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori alimentari con ingredienti vegetali non contengano le piante o gli estratti vegetali non ammessi dal Ministero della Salute, evidenziati nell'allegato 1 alla nota dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali prot. n. 15770 del 24 aprile 2006.

L'attività di controllo deve essere svolta dall'Azienda USL della Valle d'Aosta su un **numero minimo di 4 strutture**.

I dati relativi al numero di etichette visionate all'interno di ogni struttura devono essere raccolti così come i dati sui prodotti contenenti le sostanze di origine vegetale non ammesse di cui all'allegato 1. Questi dati devono essere registrati sull'apposita scheda conforme al seguente modello:

Tipologia	Tipologia	Numero	Numero di	Pianta	Dati del
-----------	-----------	--------	-----------	--------	----------

di vendita (1)	dei prodotti (2)	delle etichette controllate	prodotti contenenti piante non ammesse	riscontrata non ammessa	prodotto che la contiene (nome e azienda)

- (1) specificare se erboristeria o palestra o centro fitness
(2) considerare le forme di commercializzazione a composizione erboristica quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri confezionate e liquidi.

j) Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti

I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti sono rappresentati dal D.Lgs. 94/2001 con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE e dal D.Lgs. 230/95.

Considerato che dagli studi congiuntamente condotti dalla Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura, l’Agenzia Internazionale per l’Energia Atomica e l’Organizzazione Mondiale della Sanità emerge che: “l’irraggiamento di qualsiasi alimento fino ad una dose massima di 10kGy è ritenuto sicuro”; considerato che i controlli in materia devono essere indirizzati verso le importazioni da Paesi che praticano l’irraggiamento e comunque a livello di grandi magazzini di stoccaggio, considerato inoltre la difficoltà di esecuzione dei test di laboratorio si programma quanto segue:

Tipologia di controllo: controllo ufficiale da eseguirsi presso depositi all’ingrosso e grande distribuzione

Matrici da controllare: vedi tabella

Matrice	N° controlli
Patate	1
Agli e cipolle	1
Spezie	1
totale	3

Modalità di controllo: non verranno eseguiti prelievi a fini di analisi di laboratorio ma verifiche del rispetto delle norme in materia di etichettatura in relazione al trattamento effettuato tenendo conto che la normativa prevede che possano essere trattati mediante irraggiamento secondo le modalità e condizioni previste erbe aromatiche essiccate, spezie, aglio e cipolle, patate e condimenti vegetali. I trattamenti devono essere effettuati presso impianti appositamente autorizzati ai sensi del D.Lgs. 230/95. L’alimento così trattato deve recare la dicitura “irradiato” in etichetta.

k) Ricerca radionuclidi in alimenti

Campioni alimentari per misure radiometriche

Matrice	Frequenza	Luogo prelievo	Quantitativo	N° campioni nell'anno
Latte fresco	mensile	produttori locali	1 confezione da 1l	12

o UHT				
Mele	annuale	produttori locali	1 kg	2
Insalata a foglia larga	semestrale	distribuzione	0,5 kg	2
Patate o pomodori o cavolfiori	annuale	distribuzione	1 kg	2
Dieta	trimestrale	mense aziendali, scolastiche, di comunità...	1 pasto completo così come servito	4
TOTALE				22 A

Nel Rapporto di prova, oltre alle informazioni relative ai radionuclidi artificiali (concentrazione di Cs137, minime conc. ril. di altri radionuclidi), verranno riportate anche le concentrazioni dei radionuclidi naturali (K40, ...). Trattandosi di monitoraggio si prevede il campionamento di un'unica aliquota.

Le analisi sono espletate dall'ARPA Valle d'Aosta.

l) Controlli nutrizionali nella ristorazione collettiva

Il controllo in questo settore riveste fondamentale importanza, sia per la tipologia di popolazione che accede alle mense, sia per il numero complessivo di pasti giornalmente serviti. Si richiede, pertanto, di associare alla tradizionale valutazione d'idoneità igienica dei processi di produzione, la valutazione nutrizionale.

Progetto Mense Scolastiche - Apporto Calorico pasti completi

PRODOTTI	TIPOLOGIA CONTROLLO	TOTALI
Pasti Completi	Controllo batteriologico Apporto calorico Pesticidi (4)	30 A

Si prevede inoltre un monitoraggio sull'utilizzo del **sale iodato** nelle mense scolastiche. Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

m) Alimentazione particolare

I prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli che, ai sensi del decreto legislativo n. 111/92 e ss.mm. e del DPR n. 131/98 e ss.mm., per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:

- a) si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
- b) sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
- c) sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.

I prodotti alimentari sopra indicati devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie:

- persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;
- lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Considerato il rischio sanitario derivante dall'assunzione impropria di alimenti non conformi alle prescrizioni ed indicazioni terapeutiche, si considera opportuna la verifica di alcuni alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.

Il controllo su questo particolare comparto dovrà essere particolarmente centrato sulla verifica dell'etichettatura:

Omogenizzati a base di pera, mela	6
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	4
Alimenti allergenici (nocciole)	3
Alimenti senza glutine	10
Totale	23 A

Per i parametri microbiologici si fa riferimento al Reg. CE 2073/2005 già previsto nel capitolo dedicato ai controlli sui criteri microbiologici.

Gli esami saranno eseguiti dall'ARPA Valle d'Aosta.

n) Ricerca residui di antiparassitari su prodotti alimentari di origine vegetale

Il rischio per la salute della popolazione generale, correlato con l'assunzione di prodotti fitosanitari attraverso la dieta, è problema di grande attualità e complessità.

Il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari su matrici alimentari rappresenta, quindi, un importante strumento a disposizione delle strutture sanitarie per garantire il rispetto delle quantità massime consentite di residui di antiparassitari sui e nei cereali e su alcuni prodotti di origine vegetale.

Matrici	in campo	magazzino di raccolta	prodotto nazionale	prodotto CE	extra CE	N° campioni
Arance						4
Carote						4
Pera						4
Patate						4
Cetrioli						4
Farina di frumento						4
Riso						4
Mandarini						4
Spinaci freschi o congelati						4
Fagioli con baccello freschi o congelati						4
Alimenti per lattanti a base di cereali						1
Totale						41 di cui 1 da agricoltura

Il campionamento deve essere ufficiale. Le matrici da campionare sono descritte in tabella.

Le determinazioni analitiche da richiedere sono: pesticidi.

Il laboratorio competente è ARPA Valle d'Aosta.

La normativa di riferimento è la seguente:

- Regolamento CE 915/2010 sul programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2011/2013,
- Regolamento CE 396/2005 sulla definizione di residui,
- Decreto del Ministro della Salute del 23/07/2003, recepimento della Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea

o) Controlli nel vino

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote

Matrici da campionare: vino (preferibilmente da pasto)

Determinazioni analitiche: anidride solforosa alcool metilico, antiparassitari, grado alcolico, ocratossine

laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: **5**

p) Controlli nell'olio

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote

matrici da campionare: olio di oliva, olio extra vergine di oliva, oli vegetali di semi

Determinazioni analitiche: IPA, pesticidi, solventi.

laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: **5**

q) Controlli nell'olio di friggitorice

Tipologia di campionamento: 4 aliquote

Determinazioni analitiche: OXIFRIT TEST

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: **10**

r) Piano di monitoraggio carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo

La raccomandazione della Commissione n. 2010/133/UE del 02/03/2010, relativa alla prevenzione e alla riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo nonché sul monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande, prevede che venga attuato un piano di monitoraggio specifico di n. **3 campionamenti** di tali bevande, applicando le procedure di campionamento di cui alla parte B dell'allegato al regolamento CE n. 333/2007 della Commissione del 28/03/2007, che stabilisce i metodi di campionamento e d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

s) Controlli nelle acqueviti e nei distillati

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote

matrici da campionare: acqueviti e distillati in genere

Determinazioni analitiche per acqueviti: Densità relativa (sul distillato), Grado alcolico (titolo alcolometr. vol), Metanolo.

Determinazioni analitiche per distillati: Densità relativa (sul distillato), Grado alcolico (titolo alcolometr. vol), Metanolo.

Laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: **5**

t) Piano di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano.

Non viene riportata in dettaglio l'attività di controllo svolta dai SIAN sulle acque destinate al consumo umano, in quanto le frequenze di controllo sono stabilite per legge in base al volume d'acqua distribuita alla popolazione. Nel 2010 i campioni per la verifica igienico-sanitaria della qualità sono stati 925. Tale numero è soggetto ad oscillazioni in relazione alla valutazione del rischio specifico del singolo acquedotto e delle strutture sensibili.

L'attività di controllo comprende, oltre alle analisi, anche ispezioni alle infrastrutture, segnalazioni delle non conformità e verifica del ripristino delle condizioni di qualità iniziali. È utile, al fine di definire il carico di lavoro, predisporre un piano di controllo 2011 e 2011/2014 inteso a comprendere tutti gli acquiferi dei fornitori da inviare al Servizio di Igiene Sanità Pubblica Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato alla Sanità regionale.

u) Piano di monitoraggio sui livelli di acrilamide negli alimenti

Sulla base delle Raccomandazioni della Commissione 2007/331/CE e del 10/01/2011, è disposto un piano finalizzato all'acquisizione di informazioni sui livelli di acrilamide riscontrati negli alimenti, che prevede da un lato la ricerca dei tenori di acrilamide in alcuni alimenti e la contestuale verifica dell'attuazione da parte degli operatori del settore alimentare dell'analisi del rischio e dei punti critici di controllo utilizzando apposite check list. Si prevede di prelevare **N. 5** campioni totali di prodotti a base di patate, prodotti a base di cereali, caffè, alimenti per lattanti e prima infanzia, che verranno inviati all'analisi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta – Sezione di Genova.

D) Sanità animale

a) Profilassi obbligatoria della Tuberculosis bovina, della Brucellosi bovina ed ovi caprina e della Leucosi bovina enzootica.

In materia di piani di profilassi obbligatoria si fa riferimento alla DGR n. 2586 del 23 settembre 2010 “Revoca del programma di bonifica sanitaria 2009/2010 (all. 1 e 2) dal 31 agosto 2010, approvato con DGR n. 2717/2009 e approvazione del programma regionale, 2010/2011 di bonifica sanitaria del bestiame, prosecuzione dei piani straordinari di lavoro per l'eradicazione della tubercolosi (tbc) negli allevamenti. Impegno di spesa”, che viene rinnovata ogni anno.

b) Piano per il controllo sierologico della Blue tongue.

Il Piano per il controllo sierologico della BT a livello regionale viene formulato annualmente in base alle indicazioni ministeriali – Piano regionale di sorveglianza sierologica per il virus della febbre catarrale degli ovini (Bluetongue) nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, trasmesso al Ministero della Salute.

In considerazione delle informazioni relative all'attuale situazione epidemiologica per BT nel Nord Italia si ritiene di aumentare il livello di attenzione pur tenendo conto della situazione particolare della Regione Valle d'Aosta.

Va tenuto conto in particolare del fatto che la Regione è oggetto di scambi di bestiame con l'esterno molto ridotti. Inoltre i risultati delle indagini sulla presenza del *culicoides* non sono

allarmanti e la conformazione montagnosa con pascoli in alta quota dovrebbe limitare le possibilità di diffusione del vettore.

Definizione delle unità epidemiologiche di riferimento

La superficie complessiva è di Km² 3.263, ma la parte abitata e dove risiedono gli allevamenti è molto ridotta a causa della struttura geomorfologia della Regione caratterizzata da aree montagnose di alta quota e pendii boschivi. L'area dove risiedono le attività umane ivi compreso il traffico veicolare internazionale è rappresentata dal fondo Valle che si estende per circa 70 Km lungo un asse assai ristretto in media di 1 Km circa.

Alla luce delle considerazioni di cui sopra, si ritiene di individuare una sola cella che comprenda tutta l'area che si trova lungo il corso della Dora Baltea nella quale effettuare la sorveglianza.

Sorveglianza sierologica su animali sentinella

I criteri per individuare gli animali sentinella sono quelli indicati nella nota sopra citata. Gli allevamenti coinvolti saranno 10 per un totale di almeno 60 capi.

La frequenza dei prelievi sarà di due controlli al mese (da marzo a maggio) a partire da marzo 2011 con esclusione dei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, in quanto in questo periodo gli animali sono in alpeggio e non è possibile assicurare la cadenza quindicinale di prelievo, riprendendo nei mesi di ottobre, novembre e dicembre e di un controllo al mese nei mesi di gennaio e febbraio.

Sorveglianza aggiuntiva al macello

Verranno effettuati dei campionamenti su animali autoctoni condotti al macello nei vari macelli della Regione prelevando 10 campioni ogni 15 giorni per tutto l'anno a cura della SC IAOA.

Sorveglianza sugli animali provenienti da paesi esteri.

Al fine di verificare le garanzie sanitarie fornite dal paese di origine, viene introdotto l'obbligo di controllo virologico per blue tongue mediante PCR su tutte le partite di animali di specie sensibili introdotte da paesi esteri indipendentemente dal loro status sanitario per blue tongue.

Sorveglianza del vettore

A partire dal mese di aprile fino al mese di ottobre si procederà col posizionamento di trappole in prossimità di allevamenti per la cattura del vettore in tre distinti punti dell'asse centrale della regione con controlli settimanali a cura del Servizio Veterinario e diagnosi della presenza del vettore a cura dell'IZS di Aosta. Considerato che la procedura inerente la sorveglianza entomologica della Blue Tongue per la gestione delle attività di cattura ed identificazione di vettori distribuita dal Centro Nazionale di Referenza per le Malattie Esotiche dell'IZS di Teramo prevede che queste abbiano una cadenza settimanale, si ritiene di aumentare il livello di attenzione verso tale malattia anche nella nostra regione in virtù della situazione epidemiologica e del rischio insito, predisponendo le catture nel periodo aprile-ottobre con periodicità ogni sette giorni e non più ogni 30 giorni.

c) Piano di sorveglianza EST

I controlli per la **BSE** devono essere eseguiti secondo le linee guida fornite dal Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000: "Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)".

Gli allevamenti bovini sono visitati 1 volta all'anno e gli ovicaprini 1 volta all'anno, al fine di verificare l'eventuale presenza di animali con sintomatologia sospetta.

Il prelievo dell'obex dovrà essere effettuato dai competenti veterinari Ufficiali dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e le carcasse se commercializzate, nonché la testa degli animali campionati dovranno rimanere sotto vincolo fino alla emissione del rapporto di prova che testimonia l'esito negativo del test eseguito da IZS.

d) Piano di sorveglianza anemia infettiva equina

In virtù dell'Ordinanza Ministeriale 08 agosto 2010 recante "Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi", dovranno essere sottoposti a controllo **almeno una volta ogni 24 mesi** tutti gli equidi stanziali di età superiore a sei mesi, ad esclusione dei capi allevati unicamente per la macellazione ai fini del consumo alimentare; tale esclusione, tuttavia, non si applica agli equidi DPA conviventi con equidi non allevati per fini alimentari, ai riproduttori ed ai soggetti interessati al fenomeno della transumanza.

Si precisa che è vietato movimentare equidi non sottoposti ai controlli di cui sopra e che gli esiti e le date degli esami diagnostici devono essere riportati, a cura dei servizi veterinari, entro 10 giorni dall'emissione del rapporto di prova, sul documento di identificazione degli equidi.

Il test sierologico è eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

e) Controlli negli alpeggi

I controlli negli alpeggi saranno espletati secondo le modalità indicate nella deliberazione della Giunta regionale «Approbation des modalités d'exploitation des alpages durant l'été, conformément aux dispositions en vigueur en matière de prophylaxie et d'assainissement du cheptel», che viene rinnovata ogni anno.

f) Malattia vescicolare suina e peste suina classica

Considerata la realtà suinicola regionale ove non si riscontrano allevamenti di suini da riproduzione, ma solo da ingrasso e di piccolissime dimensioni, i prelievi previsti dalla Ordinanza ministeriale del 12 aprile 2008 (Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e della peste suina classica) verranno eseguiti al macello in misura di **12** campioni circa per la sorveglianza della peste suina classica e sugli allevamenti da ingrasso secondo le indicazioni della ordinanza di cui sopra per la MVS sempre al macello.

g) Piano nazionale di controllo delle salmonelle nei gruppi di riproduttori della specie gallus gallus, nelle galline ovaiole, nei polli da carne e nei tacchini.

Dati il numero, la consistenza e le caratteristiche degli allevamenti siti sul territorio della Regione Valle d'Aosta, di ridotto numero, consistenza inferiore a 100 capi e a carattere familiare, tali piani sono a carattere volontario o da effettuarsi in autocontrollo.

h) Piano di monitoraggio influenza aviaria 2011.

Le linee guida da seguire a livello regionale, tenuto conto della conformazione orografica della Regione Valle d'Aosta, dell'assenza di allevamenti intensivi di volatili e della presenza di allevamenti a carattere rurale tutti al di sotto dei 250 capi, sono le seguenti:

Piano di monitoraggio nell'avifauna selvatica

Il monitoraggio sarà indirizzato alla sorveglianza passiva sui volatili rinvenuti morti e su quelli inseriti in piani di abbattimento selettivo in accordo con la Direzione Flora e Fauna dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Valle d'Aosta.

Piano di monitoraggio sugli allevamenti di volatili

Considerata la tipologia di allevamento esistente sul territorio della Regione Valle d'Aosta rappresentato da allevamenti a carattere rurale con meno di 250 capi, si ritiene utile dal punto di vista epidemiologico effettuare n. 15 campionamenti su quegli allevamenti censiti insistenti nelle adiacenze delle tre aree umide, laddove il contatto domestico/selvatico è più probabile. Si raccomanda anche la massima attenzione a tutti i casi di mortalità con sintomatologia sospetta. Il piano di monitoraggio dovrà essere concluso entro il 31/12/2011 e dovrà fare seguito da parte della S.C. di Sanità Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta una relazione allegata alla relazione finale di rendicontazione entro il 31/01/2012 da inviare allo SISPVVAL.

In ottemperanza all'art. 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 3 dicembre 2010 concernente "Misure di Polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" si procederà nel 2011 da parte del Servizio veterinario di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL in collaborazione con i Comuni ad un aggiornamento del **censimento** degli allevamenti rurali siti attorno alle zone umide.

i) L'attività di monitoraggio sullo stato sanitario della selvaggina

L'attività di monitoraggio consiste nell'esecuzione presso i Centri regionali di controllo sperimentale della fauna selvatica già istituiti di appropriati controlli con campionamenti sanitari su ungulati e carnivori selvatici oggetto di prelievo venatorio, abbattimento selettivo o decesso sul territorio. Essa viene realizzata attraverso una convenzione con l'IZS del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta con il coordinamento dei servizi veterinari dell'Azienda USL e la collaborazione della Direzione flora, fauna, caccia e pesca dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali.

La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione ed informazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e Comitato regionale per la gestione venatoria.

j) Controllo del trasporto animale (Area C e A)

Dovrà essere predisposto un piano di controllo interarea sul trasporto animale finalizzato alla verifica dei requisiti autorizzativi e strutturali dei mezzi di trasporto ed alla verifica del rispetto delle condizioni di benessere nel trasporto. Entrambe le tipologie di verifiche dovranno riguardare un numero pari al 5% dei mezzi autorizzati.

k) Programmazione audit ai sensi del Reg. CE 882/04 e 854/04

Sono previsti 3 audit su allevamenti da latte da effettuare congiuntamente con la S.C. Igiene Allevamenti.

E) Igiene allevamenti e produzioni zootecniche

a) Piano regionale residui.

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) seguendo le indicazioni regionali fornite periodicamente. Apposita rendicontazione dovrà essere inviata al Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali entro il 31 gennaio 2012.

b) Piano regionale alimentazione animale.

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano regionale Alimentazione Animale (PRAA)aggiornato periodicamente dall'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sulla base delle indicazioni previste dal piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'Alimentazione degli Animali (PNAA).

Apposita rendicontazione dovrà essere inviata al Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali entro il 31 luglio 2011 ed entro il 31 gennaio 2012.

c) Piano regionale benessere animale negli allevamenti.

Occorre fare riferimento alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27232 del 25 luglio 2006, concernente nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – in applicazione del D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 1 settembre 1998, n. 331 . Inoltre, va fatto riferimento ai seguenti decreti legislativi:

- D. Lgs. 26 marzo 2001, n. 146 “Protezione animali in allevamento” (Dir. 98/58/CE);
- Nota 2 marzo 2005 - procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di suini – applicazione del decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 53;
- Nota esplicativa sulle procedure per la corretta applicazione del D.Lgs. 267/2003 per la protezione delle galline ovaiole - nuovi impianti di allevamento in gabbie modificate, del 31 ottobre2006, in applicazione al D.lgs. n. 267 del 29 luglio 2003 “Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento”;
- D. Lgs. 01 settembre 1998, n. 33 (Dir. 93/119/CE “Protezione degli animali durante la macellazione o l’abbattimento”);
- Reg. Ce n. 1/2005 del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento CE n. 1255/97.

Dovranno essere ispezionati utilizzando le apposite check-list ministeriali il 5% degli allevamenti bovini che allevano anche vitelli, ovi-caprini, suini e galline ovaiole. Entro il 31 gennaio 2012 la S.C. Igiene Allevamenti dell’Azienda USL della Valle d’Aosta renderà al Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell’Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali l’attività espletata e le relative conclusioni utilizzando le apposite check-list ministeriali di rendicontazione.

d) Piano farmacosorveglianza sul corretto impiego dei farmaci

Il fenomeno della farmacoresistenza è un problema di enorme rilevanza.

E’, quindi, istituito un piano farmacosorveglianza da effettuarsi congiuntamente tra le SS.CC Igiene Allevamenti e Igiene Alimenti di Origine Animale, che prevede il controllo presso le strutture di macellazione di di tutti i Mod 4 di provenienza e di destinazione degli animali campionati in ambito di PNR per la ricerca di contaminanti diversi dai contaminanti ambientali con la verifica puntuale delle dichiarazioni di scorta per la macellazione e della loro corrispondenza a quanto registrato in allevamento sui registri dei trattamenti terapeutici. Apposita relazione sarà inviata entro il 31 gennaio 2012 al Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell’Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali.

e) Piano straordinario di controllo isoniazide dell’acido isonicotinico nel latte di massa e cortisonici nelle urine

Il piano straordinario è stato approvato con la deliberazione della Giunta Regionale n. 2586 del 23 settembre 2010 - Revoca del programma di bonifica sanitaria 2009/2010 (all. 1 e 2) dal 31 agosto 2010, approvato con Dgr n. 2717/2009 e approvazione del programma regionale 2010/2011 di bonifica sanitaria del bestiame, prosecuzione dei piani straordinari di lavoro per l’eradicazione della tubercolosi (TBC) negli allevamenti. Impegno di spesa.

f) Monitoraggio dei livelli di contaminazione da PCB e diossine nel latte bovino

Le ricerche saranno indirizzate a valutare le contaminazioni da PCB e diossine del latte bovino prodotto nelle aziende di allevamento circostanti l'azienda siderurgica "COGNE".

Il piano prevederà il campionamento in allevamento di **10** campioni in due aliquote di latte bovino da consegnare alla sezione di Aosta dell'IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, la quale provvederà all'invio dei campioni per l'analisi all'IZS competente per la ricerca .

F) Piano prevenzione micotossine

Il Piano di prevenzione regionale si basa sulla programmazione di attività di controllo ufficiale, ai sensi dell'art. 3 del Reg. CE 882/2004, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Considerata la limitata presenza di produttori di mangimi a carattere industriale nella nostra Regione, si ritiene di concentrare i controlli sulle aziende produttrici di latte, tenendo presente che le analisi previste dal piano di monitoraggio di cui alla DGR 2019/2005 sono a tutti gli effetti un controllo analitico svolto in autocontrollo sia dalle aziende di produzione che dagli stabilimenti di trasformazione.

A tal fine si ricorda che il livello di attenzione è fissato in 30 ppt (0,03ppb) nei campioni di caldaia e in tal caso, si dovrà procedere ad una ricerca analitica sul latte di ogni singolo conferente.

Il superamento del livello di attenzione deve essere comunicato al Servizio Veterinario in quanto si è in presenza di non conformità, ai sensi del Reg. CE 178/2002, art. 19, e gli operatori e/o allevatori devono comunicare al Servizio Veterinario l'esito analitico, la sospensione del conferimento del latte prodotto e le azioni intraprese.

La ripresa del conferimento potrà avvenire soltanto al primo riscontro analitico favorevole, del quale dovrà essere data comunicazione al Servizio Veterinario inviando il referto analitico favorevole.

Sulla base dell'esito del controllo svolto, le Autorità Sanitarie competenti possono a loro discrezione effettuare campionamenti, del tutto indipendenti dalle attività di campionamento già previste dal PNR e dal PNAA.

Tali campioni dovranno essere prelevati ed analizzati nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente (D.M. 20 aprile 1978 e D.Lgs. n. 149 del 10 maggio 2004 per i mangimi; Reg. 401/2006 e Reg. 466/2001 per il latte).

Le attività di controllo devono essere svolte sull'intero territorio regionale da ottobre o anche prima, ove non ostino problemi di alpeggio, fino a dicembre.

Oltre alla verifica dei campionamenti suddetti si dovranno concentrare gli sforzi sulla verifica della corretta conduzione di aziende e stabilimenti di trasformazione con riferimento ai seguenti parametri:

- Reg. 178/2002, art. 18: rintracciabilità di alimenti e mangimi in ingresso ed in uscita;
- Reg. 178/2002, art. 19: ritiro/riciamo dell'alimento ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza ed informazione delle autorità competenti;
- Reg. 852/2004, art. 4 e allegato I, parte A - produzione primaria: rispetto delle disposizioni legislative relative al **controllo dei rischi** nella produzione primaria, comprese, tra l'altro, le contaminazioni derivanti dai mangimi; le **registrazioni** di natura e origine degli alimenti somministrati agli animali e delle misure adottate per il controllo dei pericoli;
- Reg. 852/2004, art. 5 - produzione post-primaria: analisi dei pericoli e punti critici di controllo - **procedure HACCP**;
- Reg. 183, art.5: settore dei mangimi - obblighi specifici per gli operatori,

- Reg. 183, art. 6: settore dei mangimi - produzione post primaria - procedure HACCP.

Si rammenta che l'attività di autocontrollo negli stabilimenti di prima trasformazione è prevista anche dal D.Lgs. 158/2006, art. 14.

Da un punto di vista quantitativo si prevede di realizzare un numero di controlli nelle aziende produttrici di latte pari al 2%, mentre dovranno essere visitati almeno il 50% dei caseifici di piano in attività nel periodo invernale.

Esito dell'attività ispettiva e disposizioni in caso di non conformità

Nel corso dei controlli i Servizi Veterinari pongono particolare attenzione alla verifica dei protocolli di autocontrollo, alle registrazioni effettuate dagli operatori ed agli esiti analitici ottenuti.

Ove necessario, si chiederà agli operatori di aggiornare/migliorare il piano di autocontrollo. Le non conformità riscontrate devono essere formalmente segnalate agli operatori con l'indicazione del termine entro il quale si deve provvedere alla loro risoluzione.

Per le violazioni degli obblighi derivanti dall'art. 18 del Reg. CE 178/2002, si applica la disciplina sanzionatoria prevista dal D.Lgs 5 aprile 2006, n.190, art. 2.

Nel caso in cui lo ritenga opportuno il Servizio Veterinario procederà al prelievo di campioni ufficiali di alimenti per animali e/o latte.

Nel caso in cui venga applicato il blocco ufficiale della partita di latte campionata il tempo di attesa dell'esito analitico deve essere ridotto al minimo.

E' altresì possibile che il latte campionato venga avviato alla trasformazione, purché sia garantito che i prodotti da esso derivati verranno immessi sul mercato esclusivamente a seguito dell'esito favorevole dell'analisi effettuata.

A seguito di non conformità in un campione ufficiale si applicano le procedure previste dalla normativa vigente.

In particolare, si rammenta che il latte crudo in stabilimento ed il latte trattato non conformi, così come i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte non conforme, sono sottoprodotti di categoria 1 e sono destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. CE 1774/2002, art. 4, c. 1, lett. c).

Il Regolamento CE 1774/2002 non si applica invece al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine. Pertanto, il latte crudo risultato non conforme in allevamento può essere destinato ad uso zootecnico all'interno dell'azienda stessa con l'accortezza di destinarlo in particolare ai soggetti giovani.

Entro il 31 gennaio di ogni anno, l'Azienda USL della Valle d'Aosta comunica al Servizio Igiene e Sanità pubblica, veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali una relazione riassuntiva dell'attività svolta e dei relativi esiti secondo quanto indicato nella seguente scheda di attività.

Attività ispettiva

settore	n° strutture		
	di competenza	ispezionate	non conformi
Impianti di lavorazione e Depositi alimenti per animali			
Mangimifici			
Aziende produzione di latte vaccino			

Aziende produzione di latte ovi-caprino			
Aziende produzione di latte bufalino			
Stabilimenti produzione lattiero-caseari			

Dettaglio non conformità rilevate

settore	(Sede) comune	data ispezione	tipo di non conformità	campioni ufficiali		
				materiale prelevato	numero campioni	esito analitico

MODALITA' DI REALIZZAZIONE DI AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI AI SENSI DEL REG. (CE) N. 882/2004, ART. 4

Tra i meccanismi posti in essere per garantire l'efficacia e la pertinenza dei controlli ufficiali, l'art. 4 par. 6 del Regolamento 882/2004 prevede che le autorità competenti effettuino o facciano effettuare audit interni o esterni.

In particolare, l'Autorità Competente della Regione Autonoma Valle D'Aosta procede a audit interni presso il Servizio Igiene e Sanità pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali o ad audit presso l'Azienda USL della Valle D'Aosta per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi definiti nel Regolamento CE 882/2004 e successive rettifiche e modifiche. Alla luce dei risultati emersi nel corso delle attività di audit le Autorità Competenti sopra menzionate prendono le misure appropriate.

Gli audit possono essere generali o di settore. Gli audit di settore possono essere condotti nell'ambito di un audit generale

Tutti audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente.

Il programma di audit viene definito ogni due anni entro il mese di gennaio.

Gli audit generali e di settore possono essere svolti solo da auditor in possesso della adeguata competenza.

Il programma di audit 2011 prevede:

- un audit interno presso il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, veterinaria e degli Ambienti di Lavoro (SISPVAL) della Regione Autonoma Valle D'Aosta – Via De Tillier 30, 11100 Aosta;
- un audit generale presso il Servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAPZ) loc. Pont Suaz, 59 – 11020 Charvensod;
- un audit generale presso la Struttura complessa di Sanità Animale (SSA) loc. Pont Suaz, 59 – 11020 Charvensod;
- un audit generale presso la Struttura complessa di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) loc. Pont Suaz, 59 – 11020 Charvensod;
- un audit generale presso la Struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) – Via Saint Martin de Corleans, 248 – 11100 Aosta;
- un audit di settore con esecuzione di un audit coordinato presso una GDO da parte del personale del SIAN e dello SVET;
- un audit di settore filiera del latte con esecuzione di: a) un audit coordinato presso un allevamento da parte del personale del SIAPZ, del SIAOA e del SSA; b) un audit presso un caseificio da parte del SIAOA.

Gli audit sugli OSA previsti dal presente piano rientrano negli audit programmati dal PRIC.

AGGIORNAMENTO E REVISIONE DEL PIANO

Il Piano dovrà essere aggiornato annualmente in funzione di :

- gerarchizzazione e valutazione del rischio degli alimenti, dei contaminanti e delle tecnologie di produzione;
- categorizzazione del rischio per gli stabilimenti e per le industrie alimentari;
- epidemiosorveglianza e valutazione del rischio in sanità animale;
- relazione annuale ai sensi dell'art. 41 del Reg. CE 882/2004.

Si prevedono:

- verifica tra i Servizi dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (Veterinari e SIAN), ARPA, IZS, coordinata dal Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, di quanto attuato al 31 dicembre di ogni anno: entro gennaio dell'anno successivo;
- verifiche a cadenza semestrale: entro luglio e gennaio di ogni anno;
- revisione del piano entro marzo di ogni anno.

FORMAZIONE

Si rimanda alla deliberazione di Giunta regionale che approva il contratto di programma fra la Regione e l'Azienda USL della Valle d'Aosta dove viene annualmente approvato anche il piano di aggiornamento del personale dipendente dell'Azienda definito con Deliberazione del Direttore generale della USL.

FLUSSI INFORMATIVI

Il piano prevede che:

- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta trasmettano di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, il rapporto di prova al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta che ha disposto il campionamento, segnalando altresì immediatamente al servizio USL interessato i sospetti e le positività riscontrate;
- l'ARPA Valle d'Aosta e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta comunichino di volta in volta, secondo la rispettiva competenza, al Servizio dell'Azienda USL della Valle d'Aosta interessato i campioni non idonei;
- per quanto attiene alle rendicontazioni periodiche dei vari piani particolari restano valide le schede ed i tempi previsti dalla DGR n. 3562 del 24 novembre 2006 "Approvazione delle disposizioni regionali relative all'organizzazione dei flussi informativi del settore veterinario e degli alimenti" e le indicazioni specifiche contenute nei singoli piani, mentre entro il 31 gennaio di ogni anno dovrà essere inviata una relazione al Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali sui controlli effettuati, sulle non conformità rilevate e sulle eventuali criticità del piano;
- il Servizio Igiene e Sanità pubblica, veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato regionale Sanità, Salute e Politiche sociali trasmetta al Ministero della Salute il Piano regionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare 2011 – 2014 approvato, nonché, annualmente l'aggiornamento del medesimo piano, unitamente alla relazione annuale entro le scadenze previste e comunque non oltre il 30 marzo di ogni anno;
- per le attività ispettive e di audit sugli impianti riconosciuti la rendicontazione avverrà tramite le schede allegate :
 - Registro annuale delle attività ispettive/audit su impianti riconosciuti
 - Registro annuale delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE / AUDIT SU IMPIANTI RICONOSCIUTI
REGIONE/PROVINCIA _____ ANNO _____

Tipologia stabilimento	N° stabilimenti o ASL	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° Audit sugli OSA
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento					
Macelli e sezionamenti carni rosse					
Macelli e sezionamenti carni bianche					
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti					
Centri grande selvaggina cacciata					
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM					
Prodotti a base di carne					
Molluschi bivalvi vivi					
Prodotti della pesca					
Latte e prodotti a base di latte					
Uova e ovoprodotti					
Cosce di rana e lumache					
Grassi animali fusi					
Stomaci, vesciche e intestini trattati					
Gelatine					
Collagene					
TOTALI					

Ad ogni singolo accesso possono corrispondere una o più ispezioni

Nel caso di stabilimenti con diversa tipologia di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente

REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

REGIONE/PROVINCIA

ANNO

Tipologia stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.)	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazioni e personale	Condizioni pulizia sanificazione	Mat. prime, semilav. e prodotti finiti
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento							
Macelli e sezionamenti carni rosse							
Macelli e sezionamenti carni bianche							
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti							
Centri grande selvaggina cacciata							
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM							
Prodotti a base di carne							
Molluschi bivalvi vivi							
Prodotti della pesca							
Latte e prodotti a base di latte							
Uova e ovoprodotti							
Cosce di rana e lumache							
Grassi animali fusi							
Stomaci, vesciche e intestini trattati							
Gelatine							
Collagene							
TOTALI							

Nota operativa relativa al punto c) Monitoraggio L. monocytogenes di pag. 37
del'Allegato alla Deliberazione della Giunta regionale n. del

CAMPIONAMENTO LISTERIA MONOCYTOGENES AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 2073/2005 E SMI

In seguito alle allerte attivate all'interno del sistema RASFF 2010 relative alla presenza di *L. monocytogenes* la ricerca di *L. monocytogenes* viene effettuata come segue:

- **punto 1.3 “Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*”** (nota 4 e nota 8 del Reg. CE 1441/2007)

Sono automaticamente considerati appartenenti a questa categoria i prodotti con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{Aw} \leq 0,92$, prodotti con $\text{pH} \leq 5,0$ e $\text{Aw} \leq 0,94$ o con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni; altri tipi prodotti possono rientrare in questa categoria purché vi sia una giustificazione scientifica fornita dall'OSA che dimostri la mancata crescita di *Listeria monocytogenes* nell'alimento in questione ed il rispetto del presente criterio di sicurezza per tutta la vita commerciale.

La classificazione di un alimento in questa categoria può essere effettuata al momento del prelievo se il prelevatore ha a disposizione le informazioni necessarie e dichiarandolo sul verbale di prelievo; in mancanza di tali dati il prelevatore richiederà al laboratorio la determinazione di pH e Aw per permetterne la corretta classificazione.

Poiché per questa tipologia di alimenti il valore massimo accettabile è sempre 100 ufc/g (o mL) si effettuerà l'analisi di tipo **quantitativo** (Conteggio ufc). Il campione è considerato non conforme solo se viene superato il limite di 100 ufc/g (o mL); in tal caso la ripetizione del parametro difforme sarà effettuata con analisi di tipo **quantitativo** (conteggio ufc).

- **punto 1.2 “Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*”** Sono considerati appartenenti a questa categoria i prodotti che per durata della vita commerciale o per caratteristiche chimico-fisiche non rientrano nel punto 1.3.

Per gli alimenti inseriti in questa categoria il limite è subordinato alla capacità del produttore di dimostrare mediante studi (effettuati secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg 2073/2005 e secondo le indicazioni della Nota Ministeriale n°0030773-P-29/10/2008), che le caratteristiche dell'alimento consentono allo stesso di non superare il limite di 100 ufc/g nel corso della sua shelf life (nota 5 e nota 7 dell'Allegato I del Reg. CE 1441/2007). Tali studi devono essere verificati e accettati dalla A.C.

Poiché non risulta facile ottenere in tempi rapidi tali informazioni si ritiene di procedere come segue:

- Prodotti immessi sul mercato: si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc).
- Prelievo prima che l'alimento non sia più sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce: si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc).

Saranno considerati **conformi** i campioni con esito negativo all'esame qualitativo (assenza in 25 g o mL) e con conteggio < 10 ufc/g (o mL) all'esame quantitativo.

Saranno considerati **non conformi** i campioni con esito > 100 ufc/g o mL all'analisi quantitativa.

Per i campioni risultati positivi per *Listeria monocytogenes* ad anche uno solo dei due metodi, il laboratorio darà comunicazione all'A.C. via fax della positività ed effettuerà la ripetizione di entrambe le prove sulla seconda aliquota. In questo modo sarà possibile per l'A.C. effettuare le valutazioni sul produttore previste dalle sopraccitate note n. 5 e 7, al fine di una corretta interpretazione e gestione del dato analitico.

In caso di analisi unica ed irripetibile si effettuerà contemporaneamente l'analisi di tipo qualitativo (Presenza/assenza in 25 g) e di tipo quantitativo (Conteggio ufc) e la verifica dei dati a disposizione dell'OSA sarà effettuata in seguito a eventuale comunicazione di positività per *Listeria monocytogenes*.

Si precisa tuttavia che, se al momento del prelievo il prelevatore ha la possibilità di verificare con soddisfazione quanto richiesto dalle note 5 e 7, lo dovrà indicare sul verbale di prelievo, richiedendo al Laboratorio in modo chiaro e preciso l'analisi di tipo quantitativo.

Si inserisce la tabella sottostante a titolo riassuntivo per gli alimenti di categoria 1.2:

Analisi qualitativa	Analisi quantitativa	Esito	Azione
Presenza in 25 g (o mL)	< 10 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Presenza in 25 g (o mL)	< 100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Presenza in 25 g (o mL)	> 100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del

			parametro N.C. con entrambi i metodi
Assenza in 25 g (o mL)	< 10 ufc/g (o mL)	Conforme	-
Assenza in 25 g (o mL)	10-100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi
Assenza in 25 g (o mL)	> 100 ufc/g (o mL)	Positivo	Ripetizione del parametro N.C. con entrambi i metodi

Si ricorda che per i prodotti da consumarsi previa cottura si applicano i criteri previsti dall'O.M. 7/12/93.