

AGGIORNAMENTO AL PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2008 – 2010

INDICE

▪ Premessa	pag. 2
▪ Descrizione epidemiologica della situazione regionale nel settore dei controlli ufficiali	pag. 3
▪ Descrizione delle modalità del controllo ufficiale	pag. 4
▪ 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. 13
c) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti	pag. 24
- Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare	pag. 24
- Monitoraggio <i>L. monocytogenes</i>	pag. 26
- Ricerca micotossine e sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari	pag. 26
- Ricerca OGM	pag. 27
- Piano regionale di vigilanza sugli integratori alimentari	pag. 28
- Controlli per la ricerca di <i>Trichinella</i> nelle carni	pag. 29
- Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti	pag. 29
- Ricerca radionuclidi in alimenti	pag. 30
- Controlli nutrizionali e di qualità nella ristorazione collettiva	pag. 30
- Alimentazione particolare	pag. 31
- Ricerca residui di antiparassitari su matrici orto-frutticole	pag. 32
- Controlli nel vino	pag. 33
- Controlli nell'olio	pag. 33
▪ Sanità animale	pag. 33
a) Profilassi obbligatoria della tubercolosi bovina, della brucellosi bovina ed ovi caprina e della leucosi bovina enzootica	pag. 33
b) Piano di controllo della rinotracheite infettiva bovina	pag. 34
c) Piano per il controllo sierologico della Blue Tongue	pag. 34
d) Piano di sorveglianza EST	pag. 35
e) Piano di sorveglianza anemia infettiva equina	pag. 35
f) Controlli negli alpeggi	pag. 35
▪ Igiene allevamenti e produzioni zootecniche	pag. 35
a) Piano regionale residui	pag. 35
b) Piano regionale alimentazione animale	pag. 40
c) Piano regionale benessere animale negli allevamenti	pag. 40
▪ Piano controlli cellule somatiche e carica batterica latte e formaggi oltre i 60 giorni di maturazione	pag. 40
▪ Piano prevenzione micotossine	pag. 41
▪ Aggiornamento e revisione piano	pag. 43
▪ Formazione	pag. 43
▪ Flussi informativi	pag. 44

PREMESSA

Il **Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC)** è previsto dall'art. 41 del Reg. CE 882/2004 e riguarda tutto l'ambito di applicazione del medesimo Regolamento, includendo i controlli volti a garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e a tutelare gli interessi dei consumatori.

Esso non rappresenta una nuova entità da aggiungere alle molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio regionale, rappresenta, piuttosto, uno strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

In tal senso, quindi, il presente Piano si propone di garantire una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti.

Esso è stato predisposto ai sensi ed in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti negli articoli da 41 a 43 del Reg. CE 882/2004.

In particolare, nella redazione e nello sviluppo del presente Piano si tiene conto dei seguenti "concetti chiave":

➤ **Unico** (Reg. 882/2004, art 41)

Il Piano dei controlli contiene in un unico documento:

- il disegno generale del sistema di prevenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali.

➤ **Integrato** (Reg. 882/2004, art 43(1)a)

Le Autorità competenti coinvolte devono essere individuate con i loro compiti e con i coordinamenti necessari. Il Piano deve promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali. Ciò significa che bisogna definire:

- tipo e entità dei controlli
- evitare sovrapposizioni
- rafforzare efficacia efficienza appropriatezza

➤ Basato sulla **valutazione del rischio** (Reg. 178/2002) e sulla **categorizzazione del rischio** (Reg. CE 882/2004, art 42(2)b e art 43(1)b)

Le attività di controllo ufficiale dovranno essere giustificate e graduate in relazione alla conoscenza e valutazione scientifica dei pericoli che, nelle varie fasi della filiera della produzione alimentare, possono determinare un rischio per la salute dei consumatori e per la qualità degli alimenti e dei mangimi. Le attività di controllo ufficiale dovranno basarsi, per quanto possibile, su una classificazione dei rischi in categorie o gerarchie di rischio.

➤ **Progressivo**

Il livello di dettaglio e di definizione del Piano verrà elevato progressivamente, mediante:

- aggiornamento/modifica/eliminazione di parti, contenuti e procedure;
- inserimento di nuove parti, contenuti e procedure.

DESCRIZIONE EPIDEMIOLOGICA DELLA SITUAZIONE REGIONALE NEL SETTORE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Per promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali, la pianificazione delle attività deve essere giustificata e prodotta in relazione della valutazione del rischio e della categorizzazione dello stesso.

Le attività di controllo ufficiale dovranno essere giustificate e graduate in relazione alla conoscenza e valutazione scientifica dei pericoli che, nelle varie fasi della filiera della produzione alimentare, possono determinare un rischio per la salute dei consumatori.

Per questa ragione, alcuni dei controlli eventualmente ritenuti necessari in altre Regioni, non sono ritenuti significativi sulla base della valutazione del rischio per il territorio della Valle d'Aosta.

In particolare, nel caso dell'**influenza aviaria** la zona non è da considerarsi a rischio per lo sviluppo di una epidemia, in quanto la Regione non è attraversata dalle rotte migratorie dei volatili selvatici provenienti dall'Asia e dall'est Europa, a causa della presenza della catena alpina e a causa delle condizioni climatiche non favorevoli allo svernamento e alla scarsa presenza di zone umide. In questo piccolo numero di zone umide idonee ad accogliere gli uccelli acquatici, i volatili presenti sono essenzialmente stanziali e non interessati dalle rotte migratorie di animali potenzialmente diffusori di virus H5N1.

I controlli per **West Nile Disease** sono sporadici e su animali rinvenuti morti o abbattuti nel corso di piani di controllo numerico di volatili selvatici. Non è mai stata evidenziata, dal Centro di Referenza, alcuna positività.

Per quanto riguarda la **Blue Tongue**, la Regione Valle d'Aosta viene considerata in area 5 dal Piano Nazionale di sorveglianza sierologica e questo significa che non sono stati evidenziati focolai di circolazione virale, né è stata portata avanti una campagna di vaccinazione. Nelle zone identificate come area 5 è prevista, come attività programmata, solo quella di sorveglianza clinica sugli allevamenti ovicaprini. Potranno essere effettuate, tuttavia, ulteriori indagini di volta in volta stabilite.

La Regione è, inoltre, considerata indenne da **leucosi bovina enzootica** e **anemia infettiva equina**.

La situazione sanitaria concernente le malattie soggette a piani di risanamento nazionale non è omogenea per brucellosi e tubercolosi.

Nel caso della **brucellosi**, nonostante sia effettuata una prova di isolamento batteriologico in tutti gli sporadici casi di positività sierologica, da anni non si evidenzia la presenza di *Brucella Spp.* e si ipotizza quindi l'assenza di circolazione batterica. La **tubercolosi**, invece, continua ad essere presente in cluster sul territorio regionale.

Da qualche anno la Regione Autonoma Valle d'Aosta sta conducendo un Piano di controllo per la **rinotracheite infettiva** del bovino con risultati incoraggianti dal punto di vista di un abbassamento della prevalenza della malattia sia a livello di numero di animali sieropositivi sia a livello di numero di allevamenti infetti.

Il patrimonio suinicolo è molto ridotto e per questo motivo il rischio di insorgenza di focolai di **malattia vescicolare**, **peste suina** e **malattia di Aujeszky** è da considerarsi molto basso.

Tutti i suini e cinghiali, le cui carni sono destinate al consumo umano, sono sottoposti al controllo per **Trichinella** Spp., ma da parecchi anni non sono emerse positività all'esame trichinoscopico.

In merito alla relazione annuale sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande alimentari, la situazione nel corso degli anni si è attestata su un bassissimo numero di irregolarità riscontrate sia per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche e chimiche, sia per quanto concerne la composizione. In particolare, non è mai stata riscontrata positività batteriologica per Salmonella Spp.

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DEL CONTROLLO UFFICIALE

In materia di controllo ufficiale, si fa riferimento a quanto proposta dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004", elaborate di concerto tra le Direzioni della Sicurezza Alimentare e della Sanità Animale del Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, la nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del Ministero della Salute ed i Servizi Medici e Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome, nell'ambito della Commissione interregionale per la Sicurezza Alimentare.

Dal 1° gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti, sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal Regolamento CE/178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare per quanto riguarda gli organi di controllo:

- il Regolamento CE/882/2004 relativo ai controlli ufficiali negli ambiti ricadenti nel Regolamento 178/2002;
- il Regolamento CE/854/2004 specificamente dedicato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale;

e, per quanto riguarda gli aspetti della produzione:

- il Regolamento CE/852/2004 sui requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento CE/853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento CE/183/2005 in materia di requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i.

Le precedenti direttive comunitarie verticali, che regolamentavano la produzione nei singoli settori, sono state abrogate con la Direttiva CE/41/2004, recepita con il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

I Regolamenti comunitari sono direttamente applicabili e superano i principi contenuti nelle norme nazionali, qualora in contrasto con quelli indicati nei Regolamenti stessi.

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 dei Dipartimenti 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. Fermo restando le definizioni contenute nei citati Regolamenti, al fine di un'omogenea interpretazione, si ritiene utile fornire alcune considerazioni ed esempi:

Monitoraggio	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: “la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.”</p> <p>Considerazioni : Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori.</p> <p>Esempi : Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L’attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l’effetto.</p>
Sorveglianza	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: “l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”</p> <p>Considerazioni : Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l’evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.</p> <p>La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l’efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto incidono sull’evoluzione del fenomeno in esame.</p> <p>Rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse. Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematica di una varietà di indicatori.</p>

Verifica	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: “il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”</p> <p><i>Considerazioni :</i> Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell’ispezione o dell’audit. Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari. Verifiche inserite nell’ambito di un’ispezione, ad esempio sull’anagrafe bovina, possono essere: controllo presenza e corretta tenuta del registro, presenza passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini presenti, ecc.</p>
Ispezione	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: “l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”</p> <p><i>Considerazioni :</i> L’ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti però a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l’ispezione. Esempi di ispezione in allevamento sono l’ispezione relativa all’anagrafe bovina, alla registrazione dei farmaci, al rispetto del benessere animale, ecc. In un impianto di trasformazione di alimenti, un’ispezione potrà riguardare la verifica dei prerequisiti, il piano di HACCP, ecc.. Fermo resta la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si debba ricorrere a più tipologie di verifica anche se rientrano campi ispettivi diversi. Ad esempio la ispezione su prodotti finiti e semilavorati, di un affettato, richiede anche la verifica della temperatura di conservazione, che è collegata al campo di ispezione dei sistemi HACCP.</p>
Campionamento	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: “Campionamento per l’analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall’ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali”.</p> <p>Considerazioni : Il campionamento per l’analisi rappresenta una verifica puntuale e verrà utilizzato prevalentemente in sede di ispezione o di monitoraggio. Campione: nel linguaggio corrente la parola campione significa parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a "rappresentare" la totalità stessa. Il campione, dunque, è quella parte di una popolazione che è presa in esame, presupponendo che esso sia rappresentativo della popolazione da cui è estratto e che quindi la distribuzione dei caratteri/variabili delle osservazioni del campione corrisponda a quella della popolazione stessa. Naturalmente il valore di un campione dipende anche dalla corretta modalità di esecuzione dello stesso, delle modalità di prelievo conservazione e consegna al laboratorio.</p>

Audit	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”</p> <p>Considerazioni: La definizione si applica sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell’articolo 4(6) del reg. 882/2004 sulle autorità competenti, con le modalità previste dalla Decisione CE/2006/677, sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell’articolo 10 del Reg CE 882/2004 e dell’articolo 4 del reg. CE 854/2004 sulle imprese alimentari. Si sottolinea inoltre che mentre all’articolo 10 del Regolamento 854/2004 è previsto che la scelta dello strumento audit venga lasciata alla facoltà degli organi del controllo ufficiale, in funzione della programmazione, all’articolo 4 del Regolamento CE 854/2004 vengono esplicitati gli ambiti specifici di utilizzo di tale strumento. Ciò che accomuna l’audit e l’ispezione è che entrambe si basano sulla verifica di conformità alla norma. L’audit però se ne differenzia perché deve valutare inoltre :</p> <p>a) - “se le disposizioni siano attuate in modo efficace e b) - se tali disposizioni siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi”</p> <p>L’audit, inoltre, è uno strumento che può avvalersi di tutte gli altri tecniche del controllo ufficiale (es. esame documentale, registrazioni, interviste, riscontri ispettivi, campionamenti, ecc.). Esempi :</p> <p>L’attività di audit sugli OSA nel settore della sicurezza alimentare, focalizza l’attenzione sulla raccolta delle evidenze relative al fatto che l’OSA sia in grado di identificare nella sua organizzazione e nei suoi processi collegati alla sicurezza degli alimenti, compresa ogni area potenziale di miglioramento. L’audit deve identificare, inoltre, le aree dell’OSA che hanno deficienze e le azioni che devono essere implementate per correggerle. L’audit è una forma complessa di controllo e permette di valutare la capacità di mantenere, da parte dell’OSA, il rispetto nel tempo dei requisiti del proprio processo produttivo e/o la capacità di raggiungere determinati obiettivi prefissati. Gli elementi di audit si concretizzano nella esecuzione di un set di ispezioni e/o verifiche riguardante tutto il governo dei processi produttivi dell’OSA. Gli audit eseguiti sugli OSA di solito riguardano tutti gli aspetti del processo produttivo. Se eseguiti in forma parziale, comunque, non possono tralasciare l’esame di quelle componenti organizzative e/o strutturali che consentono di avere una valutazione sistemica della struttura. E’ fondamentale richiamare la assoluta necessità di documentare sempre le evidenze di quanto esaminato (es. quali e quanti moduli di registrazione del CCP, o quale prodotto era in lavorazione al momento dell’audit, ecc.), in modo che resti comunque traccia scritta delle evidenze analizzate sulla check list utilizzata.</p>
--------------	--

Riassumendo e sintetizzando:

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.

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.

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

Controllo dell'attività di commercio dei prodotti fitosanitari

Il controllo deve essere finalizzato alla:

- Verifica della corrispondenza del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari con quanto dichiarato sull'etichetta.

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

- Verifica delle condizioni di autorizzazione.

Nell'ambito delle attività è necessario anche verificare che i prodotti fitosanitari immessi in commercio siano autorizzati e conformi a tutte le condizioni previste dal decreto di autorizzazione di ciascun prodotto, con particolare riferimento a imballaggi, etichette, taglie ed eventuali prescrizioni di particolari limitazioni territoriali precisate dall'autorizzazione di uno specifico prodotto fitosanitario.

I principali elementi amministrativi e tecnici, contenuti nel decreto di autorizzazione dei prodotti in commercio sono disponibili sul sito internet del Ministero (www.sanita.it/alimnut/fitosanitari/query/ricerca.asp). Il Ministero pubblica, inoltre, trimestralmente nella Gazzetta Ufficiale le etichette dei prodotti fitosanitari autorizzati nel trimestre precedente.

Si ricorda che in materia di imballaggi ed etichettatura dei prodotti fitosanitari si applicano più in generale le prescrizioni del Decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 223.

- Verifica dell'idoneità dei locali adibiti al deposito e alla vendita dei prodotti fitosanitari.

Il numero delle ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari, finalizzate alla verifica della sussistenza dei requisiti di cui alle norme vigenti, riassunte dalla circolare del Ministro della Sanità 12 maggio 1993, n. 15, deve soddisfare i seguenti criteri:

- a) la frequenza minima delle ispezioni dei locali di deposito e di esercizi di vendita, calcolata sulla media di tre anni, non deve essere inferiore ad un sopralluogo ispettivo per anno;
- b) la frequenza dei sopralluoghi ispettivi deve essere rapportata alle caratteristiche degli esercizi di deposito e di vendita, nonché ad eventuali situazioni di inadempienza degli stessi risultanti da precedenti attività ispettive.

Luoghi nei quali effettuare il controllo.

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono preferibilmente effettuati presso i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli articoli 21, 22, 23 e 24 del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290.

Criteria di elaborazione e di presentazione dei risultati.

I risultati vanno riportati in schede contenenti i dati relativi al numero di ispezioni effettuate riferite al numero dei luoghi di vendita, indicando il numero delle infrazioni accertate e specificando di seguito la loro tipologia, con particolare riferimento alle seguenti fattispecie:

- 1) verifica del possesso dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti;
- 2) verifica degli imballaggi e delle etichette dei prodotti fitosanitari;
- 3) verifica del contenuto quali-quantitativo e delle proprietà chimico-fisiche dei prodotti fitosanitari;
- 4) controllo dei locali di deposito e di vendita di prodotti fitosanitari per accertare il rispetto delle disposizioni in materia di locali di deposito e di esercizi di vendita, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290, e alla circolare del 12 maggio 1993, n. 15, incluse le indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette autorizzate;
- 5) verifica delle modalità di conservazione e di trasporto;
- 6) verifica del possesso del certificato di abilitazione al commercio da parte dei rivenditori, ai sensi dell'articolo 23 del DPR 290/2001.

Controllo sull'impiego di prodotti fitosanitari a livello di utilizzatori

Il controllo deve essere finalizzato a:

- il possesso del patentino, ove richiesto, da parte dell'utilizzatore di prodotti fitosanitari;
- presenza ed idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari o comunque disponibili presso l'azienda;
- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta;
- le segnalazioni di patologie, di malore o intossicazione associate all'impiego dei prodotti fitosanitari;
- l'idoneità e la 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;
- l'idoneità delle modalità di stoccaggio dei prodotti utilizzati e la verifica dell'integrità delle confezioni;

Luoghi e modalità dei controlli.

Il controllo del corretto impiego di prodotti fitosanitari ha luogo:

- in campo, al momento dell'impiego, per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate;

- 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 o prescritti dai provvedimenti di portata generale quali quelli sui limiti massimi di residui;
- 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.

Le modalità della verifica tengono conto di quanto segue:

- a) le verifiche del corretto impiego dei prodotti fitosanitari, in relazione al numero di misure ispettive ed alla loro tipologia, devono essere correlate con le specificità territoriali quali:
 - l'importanza delle diverse colture per l'agricoltura regionale o provinciale;
 - le quantità di prodotti fitosanitari venduti nel territorio regionale o provinciale;
- b) il coordinamento e, ove possibile, l'integrazione con i piani di lotta integrata e/o guidata;
- c) alcune priorità:
 - l'opportunità di controllare l'impiego dei prodotti fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi;
 - l'opportunità di controllare l'impiego dei prodotti fitosanitari espressamente autorizzati per i trattamenti in ambienti confinati (serre);
 - controllo dell'impiego sulle colture la cui produzione è significativa per il territorio.

Criteria di elaborazione e di presentazione dei risultati.

I risultati vanno riportati nelle schede contenenti il numero delle ispezioni effettuate (riferite al numero delle aziende ispezionate o a loro settori), indicando il numero delle infrazioni accertate e specificandone di seguito la tipologia, con particolare riferimento ai risultati dei controlli volti ad accertare:

- 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 per prevenire eventuali rischi per gli operatori e gli astanti;
- 2) l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- 3) il possesso dell'autorizzazione all'acquisto per l'impiego diretto (patentino, art. 25 del decreto del Presidente della Repubblica n. 290/2001);
- 4) la conservazione del registro dei trattamenti (art. 42, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 290/2001).

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'A.R.P.A. Valle d'Aosta.

Controllo sull'ambiente

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, e ss.mm.

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	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Macelli industriali		1	1	2

Sezionamenti industriali			1	1
MCL	10	7	2	19
Prodotti a base carne	4	5	1	10
Caseifici	12	13	5	30
Casere di piano	114	3		117
Casere d'alpeggio	360	1		361
Laboratori miele	69			69
Macellerie	2	79	8	89
Pescherie		4		4
Vendita carni e pesce nei Supermercati		24		24
Vendita carni confezionate	26			26
Negozi di formaggi freschi		4		4
Depositi a T° non controllata	11			11
Agriturismi		7		7
Vendita latte crudo			1	1

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)	43			43
Produttori confezionatori				131
Distribuzione ingrosso		55		55
Distribuzione dettaglio		638		638

Ristorazione pubblica			1954	1954
Ristorazione collettiva			262	262

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

Non essendo definita nel dettaglio la graduazione di rischio per queste tipologie di attività la programmazione sarà adattata ai risultati storici del 2006.

Il SIAN è tenuto a produrre ed inviare al Servizio di igiene sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro della Regione Autonoma Valle d'Aosta entro fine anno 2008 l'elenco degli stabilimenti ed attività commerciali e di somministrazione suddivisi per graduazione di rischio secondo le sopraindicate indicazioni.

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 .

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.

Ai fini del presente Piano, rientrano tra le “verifiche”: la “**verifica ispettiva dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali**” da effettuarsi per tutte le tipologie produttive e commerciali.

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 ispezionare 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”.

Per il primo anno di attività (2008) la programmazione si riferisce alle attività suddivise secondo le indicazioni di cui alle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 854/2004 ed 882/2004 .

Numero di aziende da sottoporre a controllo su base annua

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	totale
Produttori primari (vegetali)	43 5% =2			43
Produttori confezionatori		131 5%=6		131
Distribuzione ingrosso		55 5%= 2		55
Distribuzione dettaglio		638 5%= 31		638
Ristorazione pubblica			1954 15% =293	1954
Ristorazione collettiva			262 20 % =52	262

Totale verifiche n° 386

Audit

L'attività di audit inizierà nel 2009 quando sarà definito meglio il livello di rischio delle singole tipologie di attività con la relativa quantificazione.

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"**.

Verifiche

Ai fini del presente Piano, rientrano tra le “verifiche”: la “*verifica ispettiva dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali*” (per tutte le tipologie produttive), le verifiche per il “*controllo pre-operativo delle condizioni igieniche dei locali, impianti e attrezzature*”, la “*verifica del trasporto animali e rispetto del benessere animale*” e la “*verifica della corretta applicazione dell’anagrafe bovina al macello*” (le ultime due limitatamente agli stabilimenti di macellazione).

Le verifiche 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 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.

Le verifiche 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.

Le verifiche preoperative sono eseguite solo nelle attività contrassegnate (SI) e con analoga frequenza delle strutturali, in funzione del livello rischio.

Verifiche requisiti strutturali, funzionali, gestionali e verifiche preoperative tabella 1°

Frequenza delle verifiche documentate su base annua

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio	Verifica pre operativa
Macelli & sezionamenti industriali		semestrale	trimestrale	SI
MCL & sezionamenti SCL	annuale	semestrale	trimestrale	SI
Prodotti a base carne	annuale	semestrale	trimestrale	SI
Caseifici	annuale	semestrale	trimestrale	SI
Casere di piano	biennale	annuale		NO
Casere d’alpeggio	triennale	annuale		NO
Laboratori miele	biennale			NO
Macellerie	annuale	semestrale	trimestrale	NO
Pescherie		semestrale		NO
Vendita carni e pesce nei		semestrale		NO

Supermercati				
Vendita carni confezionate	biennale			NO
Negozi di formaggi freschi		semestrale		NO
Depositi a T° non controllata	annuale			NO
Agriturismi		annuale		SI
Vendita latte crudo			trimestrale	NO

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 e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

Frequenza degli AUDIT

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Macelli & sezionamenti industriali		annuale	annuale
MCL	annuale	annuale	annuale

Ispezioni

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 ispezioni tutti gli altri controlli di "routine", diversi dalle verifiche 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 verifiche o audit aggiuntivi, rispetto a quanto programmato nel Piano regionale.

L'utilizzo del registro dell'attività veterinaria, rappresenta un modo semplice per lasciare traccia dell'azione di controllo svolta presso l'impianto.

Le frequenze con cui devono essere effettuate le ispezioni negli impianti sono riassunte nelle tabelle seguenti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto:

Sezionamenti industriali

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Controllo bollatura sanitaria	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Controllo registrazioni carico-scarico	Bimestrale	Mensile	Quindicinale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Sezionamenti a capacità limitata

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo bollatura sanitaria	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Controllo registrazioni carico-scarico	Quadrimestrale	Bimestrale	Mensile
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Deposito frigorifero industriale

- 1 Controllo delle condizioni igieniche dei locali, impianti, attrezzature, personale quadrimestrale
- 2 Controllo modalità di conservazione, condizioni carni depositate quadrimestrale
- 3 Controllo registrazioni carico-scarico quadrimestrale
- 4 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali

se ritenuti necessari

Prodotti a base di carne (ex D. Lgs 537/92 industriale)

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime e ingredienti	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Verifica gestione sottoprodotti	quadrimestrale	bimestrale	mensile
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sui prodotti	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Prodotti a base di carne (ex D. Lgs 537/92 non industriale)

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime e ingredienti	semestrale	trimestrale	bimestrale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	semestrale	trimestrale	bimestrale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	semestrale	trimestrale	bimestrale
Verifica gestione	semestrale	trimestrale	bimestrale

sottoprodotti			
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sui prodotti	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Trasformazione latte (ex DPR 54/97), stagionatura - taglio - confezionamento (non sono comprese le casere di piano e d'alpeggio)

	Basso rischio	Medio rischio	Alto rischio
Controllo materie prime e ingredienti	annuale	semestrale	bimestrale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	annuale	semestrale	bimestrale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	annuale	semestrale	bimestrale
Verifica gestione sottoprodotti e Reg.79/05/CE	annuale	semestrale	bimestrale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali,	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari
Prelievo campioni per verifiche igieniche sui prodotti	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari	se ritenuti necessari

Quanto non programmato in questa sede sarà oggetto della programmazione a livello di Azienda USL della Valle d'Aosta.

Controllo dei materiali a rischio specifico TSE

In materia si fa riferimento a quanto stabilito nella DGR n. 3721 dell'11/11/2005 "Approvazione delle linee guide per l'applicazione del reg. Ce n. 1774/02 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano" ed in particolare al suo allegato B "Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di vigilanza".

C) Piano regionale dei controlli ufficiali sugli alimenti

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.

a) Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare

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
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	5 A
Alimenti pronti al consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. Monocytogenes	Listeria Monocytogenes	5 A
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore a sei mesi	Salmonella sspp Enterobacter sakazaki	3 A
Alimenti pronti al consumo	Salmonella sspp	5

contenenti uova crude					A
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate crude	Salmonella sspp				10 I
Carni macinate e preparazioni a base di carne che possono essere consumate cotte	Salmonella sspp				5 I
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella sspp				10 I
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella sspp				5 I
Latte in polvere	Salmonella sspp				5 A
Gelati	Salmonella sspp				5 A
Prodotti a base di uova	Salmonella sspp				5 A
Semi germogliati pronti al consumo	Salmonella sspp				5 A
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	Salmonella sspp				5 A
Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati	Salmonella sspp				5 A
Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo	Listeria Monocytogenes	Salmonella sspp	Enterotossine stafilococciche	E.Coli	10 I
totale					90

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.

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.

b) Monitoraggio *L. monocytogenes*

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.

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	5
	Boudin	3

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

c) 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	3 A
Aflatossina B e G	Frutta in guscio	2 A
	Frutta secca	2 A
	Alimenti prima infanzia (pastine)	3 A
Patulina	Confetture di frutta (mela)	2 A
totale		14

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.

d) 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
N° campioni	10	8	2	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 aflatossine 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).

e) 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 di vendita (1)	Tipologia dei prodotti (2)	Numero delle etichette controllate	Numero di prodotti contenenti piante non ammesse	Pianta riscontrata non ammessa	Dati del 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.

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) 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.

h) Ricerca radio nuclidi in alimenti

Campioni alimentari per misure radiometriche

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

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

i) 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	TOTALI
Pasti Completi	30 A
Pesticidi	4 A

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

j) 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:

Succhi e nettari di frutta destinati alla prima infanzia	
Succhi di verdura ed ortaggi destinati alla prima infanzia	
Omogenizzati a base di pera, mela	
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	
Alimenti senza glutine e allergenici	almeno 3 allergenici
Totale	30 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.

k) Ricerca residui di antiparassitari su matrici orto-frutticole

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
Albicocche					
Actinidia					
Arance					
Banane					
Carote					
Carciofi					
Cipolle					
Clementine					
Fragole					
Lattuga e simili					
Limoni e Pompelmi					
Mela					
Frutti di Bosco					
Pesca					
Pera					
Uva da Tavola					
Pomodori					
Peperoni					
Patate					
Sedano					
Spinaci					
Susine					
Zucchine					
Cetrioli					
Cavolfiori					
Ravanelli					
Cavoli verza					
Piselli surgelati					

Cardi					
Frumento in grani					
Riso					
Meloni					
Totale					25

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.

I limiti massimi di residui sono indicati nel decreto ministero della Salute 27.8.2004 "Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati alla alimentazione" e successive modificazioni ed integrazioni.

Nel programmare i campionamenti annuali, occorre tenere conto della Raccomandazione Ce, relativa ad un programma comunitario di sorveglianza coordinata da effettuare per garantire il rispetto delle quantità massime di residui di antiparassitari sui e nei cereali e in alcuni prodotti di origine vegetale, che viene modificata annualmente dalla Commissione europea.

l) Controlli nel vino

Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote

Matrici da campionare: vino (preferibilmente da pasto)

Determinazioni analitiche: anidride solforosa alcool metilico antiparassitari

laboratorio di analisi: ARPA Valle d'Aosta

Numero di campioni: 15

m) 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: 10

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. 2372 del 31 agosto 2007 "Approvazione del programma regionale 2007/2008 di bonifica sanitaria del bestiame, da attuarsi con i piani di profilassi e di risanamento degli allevamenti bovini da tubercolosi e leucosi e degli allevamenti bovini e ovi- caprini da brucellosi, e del piano straordinario di lavoro per l'eradicazione della tubercolosi (tbc) negli allevamenti. Impegno di spesa." che viene rinnovata ogni anno.

b) Piano di controllo della Rino Tracheite Infettiva bovina.

Si fa riferimento a quanto stabilito nella DGR n. 2417 del 25 agosto 2006 “Approvazione, ai sensi della legge regionale 22 aprile 2002, n. 3, delle linee guida per il completamento del piano di controllo e protezione della Rinotracheite Infettiva Bovina in Valle d'Aosta, approvato con DGR 3720/2005.”

c) Piano per il controllo sierologico della Blue tongue.

Il Piano per il controllo sierologico della BT viene riformulato a livello della Regione Autonoma Valle d'Aosta a seguito della nota del Ministero della Salute DGSA ufficio III n. 8333-P-23/04/2008 del 23 aprile 2008.

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 maggio 2008 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

A partire dal mese di maggio verranno effettuati dei prelievi su animali autoctoni condotti al macello secondo le indicazioni di cui alla predetta nota ministeriale. Nei vari macelli, anche a capacità limitata, della Regione dovranno essere prelevati 10 campioni ogni 15 giorni per tutto l'anno.

Sorveglianza del vettore

A partire dal mese di marzo fino al mese di ottobre posizionamento di trappole per la cattura del vettore in tre distinti punti dell'asse centrale della regione con controlli mensili a cura del Servizio Veterinario e diagnosi della presenza del vettore a cura dell'IZS di Aosta.

d) 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 2 volte all'anno e gli ovicaprini 1 volta all'anno, al fine di verificare l'eventuale presenza di animali con sintomatologia sospetta.

Per quanto riguarda i controlli per la **CWD**, i campioni dovranno essere prelevati da soggetti delle specie selvatiche *Cervus Elaphus* e *Odocoileus virginianus* con età superiore ai 18 mesi (valutabile dalla dentizione o altri segni di maturità) che presentano sintomatologia clinica sospetta, morti anche a seguito di incidenti stradali o abbattuti a caccia..

Il prelievo dell'obex dovrà essere effettuato dai 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.

Il numero di controlli da effettuare verrà stabilito ogni anno in base ai dati sul prelievo venatorio.

e) Piano di sorveglianza anemia infettiva equina

I controlli per l'anemia infettiva equina vengono effettuati su tutti gli equini in base a quanto riportato dal Decreto n. 172 del 13 gennaio 1994, allegato VI e dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 18 dicembre 2007: Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi.

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

f) 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.

E) Igiene allevamenti e produzioni zootecniche

a) Piano regionale residui.

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano Nazionale Residui (PNR) 2008 seguendo le indicazioni regionali, fornite con nota prot. n. 8657 del 29 febbraio 2008.

Il piano regionale si divide in due parti :

1. Attuazione del Piano nazionale residui a livello regionale;
2. extra piano regionale.

La programmazione nazionale basata sulle reali produzioni regionali ha ridotto notevolmente i campionamenti dovuti lasciando risorse per sviluppare l'extra piano.

MIELE

Categoria residui	Gruppo - Molecole	Materiali	Tecniche screening	Tecniche conferma	Livello minimo (screening)	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
B1	tetracicline	miele	HPLC RIA ELISA MICROBIOLOGICO	HPLC LC- MS/MS	20.0 µg/kg (ng/g)	presenza	miele	LABORATORI SMIELATURA	1
	sulfamidici	miele	HPLC TLC RIA ELISA MICROBIOLOGICO	HPLC LC- MS/MS	20.0 µg/kg (ng/g)	presenza	miele	LABORATORI SMIELATURA	1
	macrolidi (tilosina)	miele	HPLC ELISA	HPLC LC- MS/MS	10.0 µg/kg (ng/g)	presenza	miele	LABORATORI SMIELATURA	1

EQUINI

B3d	aflatossina B1	mangimi	HPLC TLC ELISA	HPLC LC- MS/MS	2.0 µg/kg (ng/g)	D.Lgs. 149/2004	equini	ALLEVA MENTO	1
-----	----------------	---------	----------------------	----------------------	---------------------	--------------------	--------	-----------------	---

Extra piano

BOVINI

Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
stilbeni (DES)	urine	1.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vacche	allevamento	<u>2</u>

agenti antitiroidei	urine	100.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vitelloni	allevamento	2
androgeni	siero	10.0 mcg/kg (ng/g)	D.M. 14/11/1996	vitelloni	allevamento	<u>1</u>
cortisonici	urine	1.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vitelloni	allevamento	5
cortisonici	urine	1.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vacche	allevamento	30
nortestosterone	urine	2.0 mcg/kg (ng/g)	presenza (solo maschi)	vitelloni	allevamento	<u>1</u>
clenbuterolo-simili	urine	1.0 - 3.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vacche	allevamento	<u>2</u>
salbutamolo-simili	urine	3.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vitelloni	allevamento	1

SUINI

Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
PCB (policlorobifenili)	mangimi	2.0 - 5.0 mcg/kg (ng/g)	100 mcg/kg	suini da ingrasso	allevamento	<u>1</u>
diossine	mangimi	0.01 - 0.1 ng/kg	D.L.149/2004	suini da ingrasso	allevamento	<u>1</u>

OVINI E CAPRINI

Categoria residui	Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
B3d	afatossina B1	mangimi	2.0 mcg/kg (ng/g)	D.L. 149/2004	ovi-caprini	allevamento	1

VOLATILI DA CORTILE

Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
cloramfenicolo	acqua d'abbeverata	1.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	polli	allevamento	<u>1</u>

ACQUACOLTURA

Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
PCB (policlorobifenili)	muscolo	2.0 - 5.0 mcg/kg (ng/g)	---	trote	allevamento	3
PCB (policlorobifenili)	mangimi	2.0 - 5.0 mcg/kg (ng/g)	---	trote	allevamento	3

MIELE

Considerata la situazione degli apiari della Regione che risultano affetti da varroa e con episodi sporadici di peste americana, considerata la necessità di verificare la corretta

utilizzazione dei farmaci da parte degli apicoltori che sono per lo più hobbisti e forse meno preparati a gestire i farmaci si predispose il piano di campionamenti ufficiali descritto in tabella. I campionamenti sono da effettuarsi presso i laboratori di smielatura e dovranno interessare il miele pronto per la immisione in commercio. I laboratori saranno scelti con il criterio della casualità e verranno richieste le seguenti ricerche:

Categoria residui	Gruppo - Molecole	Materiali	Tecniche screening	Tecniche conferma	Livello minimo (screening)	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
B1	tetracicline	miele	HPLC RIA ELISA MICROBIOLOGICO	HPLC LC- MS/MS	20.0 µg/kg (ng/g)	presenza	miele	LABORATORI SMIELATURA	5
	sulfamidici	miele	HPLC TLC RIA ELISA MICROBIOLOGICO	HPLC LC- MS/MS	20.0 µg/kg (ng/g)	presenza	miele	LABORATORI SMIELATURA	5
	macrolidi (tilosina)	miele	HPLC ELISA	HPLC LC- MS/MS	10.0 µg/kg (ng/g)	presenza	miele	LABORATORI SMIELATURA	5

BOVINI MACELLO

Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
stilbeni (DES)	Urina	1.0 mcg/kg (ng/g)	Presenza	Vacca	macello	1
agenti antitiroidei	Urine Tiroide tiroide	100.0 mcg/kg (ng/g)	Presenza	Vacca vitellone	macello	1 1
cortisonici	Urine fegato	1.0 mcg/kg (ng/g)	Presenza	vacca	macello	3
zeranolo e metaboliti	Urine urina	2.0 mcg/kg (ng/g)	Presenza	Vacca	macello	1
clenbuterolo-simili	Urine fegato	1.0 - 3.0 mcg/kg (ng/g)	presenza	vacca	macello	3
salbutamolo-simili	Urine fegato	3.0 mcg/kg (ng/g)	Presenza	vacca	Macello	1
antibiotici	muscolo			vacca	macello	2
sulfamidici	muscolo			vacca	macello	4
cloramfenicolo	muscolo			vacca	macello	1
tetraciclina	fegato			vacca	macello	1
Piombo	muscolo			vacca	Macello	1
Pesticidi organoclorurati	T. adiposo			Vacca	macello	1

OVINI E CAPRINI MACELLO

Categoria residui	Gruppo - Molecole	Materiali	Livello minimo	Limite azione	Categorie animali	Sede prelievo	Totale campioni
B3D	sulfamidici	muscolo			Ovi-caprini	macello	2

b) Piano regionale alimentazione animale.

I controlli devono essere eseguiti in conformità al Piano regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2007, trasmesso dall'Assessorato Sanità, Salute e politiche sociali con nota prot. n. 25262 del 7 giugno 2007, sulla base delle indicazioni previste dal piano nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'Alimentazione degli Animali (PNAA) 2007.

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 ottobre 2006, 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”)
- D.Lgs. N. 388 del 20 ottobre 1998 “Attuazione della direttiva 95/29/CE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto”

F) Piano controlli cellule somatiche e carica batterica latte e formaggi oltre i 60 giorni

Il Piano, redatto dalla AREV – Association Regionale Elèveur Valdostains e da Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina è stato visionato dai competenti Servizi della Azienda USL Valle d’Aosta e dell’Assessorato Sanità salute e Politiche Sociali della Regione Autonoma Valle d’Aosta. Vedi allegato

G) 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% oppure 5% mentre dovranno essere visitati tutti i caseifici di piano in attività nel periodo ottobre - dicembre.

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 20 febbraio 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

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;
- 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 2008 – 2010 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							

