



Azienda Sanitaria Locale "SALERNO"

Ambito Salerno/1

Via G. Falcone n.50 Nocera Inferiore (SA)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Dr. E. S. CALENDÀ

"Il Controllo ufficiale da parte della Autorità competente"

Relatore: Renato ZAPPÀ – Tecnico della Prevenzione

Portici, Facoltà di Agraria 6 aprile 2011

I Parte

La storia

dei controlli ufficiali di

Sanità Pubblica in Italia

La prima tappa nello Stato unitario

Legge n.5849 del 22 dicembre 1888

«Tutela dell'Igiene e della Salute Pubblica»

**LA PRIMA “LEGGE
QUADRO” SULLA
SANITA’ PUBBLICA IN
ITALIA**

Legge n.5849 del 22 dicembre 1888 «Tutela dell'Igiene e della Salute Pubblica»

I CONTENUTI

costituzione dell'Ufficio Sanitario presso il Ministero dell'Interno, equivalente all'odierno Ministero della Salute;

costituzione dei Laboratori di Sanità Pubblica presso il Ministero dell'Interno, oggi Istituto Superiore di Sanità;

costituzione di Sindaci e Prefetti quali Autorità Sanitarie locali;

istituzione dei Medici provinciali e degli Ufficiali Sanitari comunali quali Ufficiali di Governo alle dipendenze dei Prefetti;

Legge n.5849 del 22 dicembre 1888 «Tutela dell'Igiene e della Salute Pubblica»

istituzione dei Servizi Veterinari provinciali e comunali dipendenti dai Medici provinciali e dagli Ufficiali Sanitari;

istituzione dei Laboratori comunali e consorziali di vigilanza igienica (chimica e micrografica), confluiti poi nei Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi;

tutela igienica preventiva del suolo e dell'abitato con l'emanazione dei Regolamenti Comunali d'Igiene;

tutela igienica preventiva degli alimenti, dalla produzione al commercio;

La Legge 5849 e i successivi Regolamenti rappresentarono un tentativo di definire quelli che oggi chiameremmo “Livelli Essenziali di Assistenza” o meglio di “Tutela”, stabilendo degli “standard qualitativi”, rappresentati da norme univoche e vincolanti per tutto il territorio nazionale.

Il Testo Unico delle Leggi Sanitarie

R.D. n.1265 del 27 luglio 1934

LE CONFERME

PREFETTO

PODESTA'

MEDICO PROVINCIALE

UFFICIALE SANITARIO

Il Testo Unico delle Leggi Sanitarie

R.D. n.1265 del 27 luglio 1934

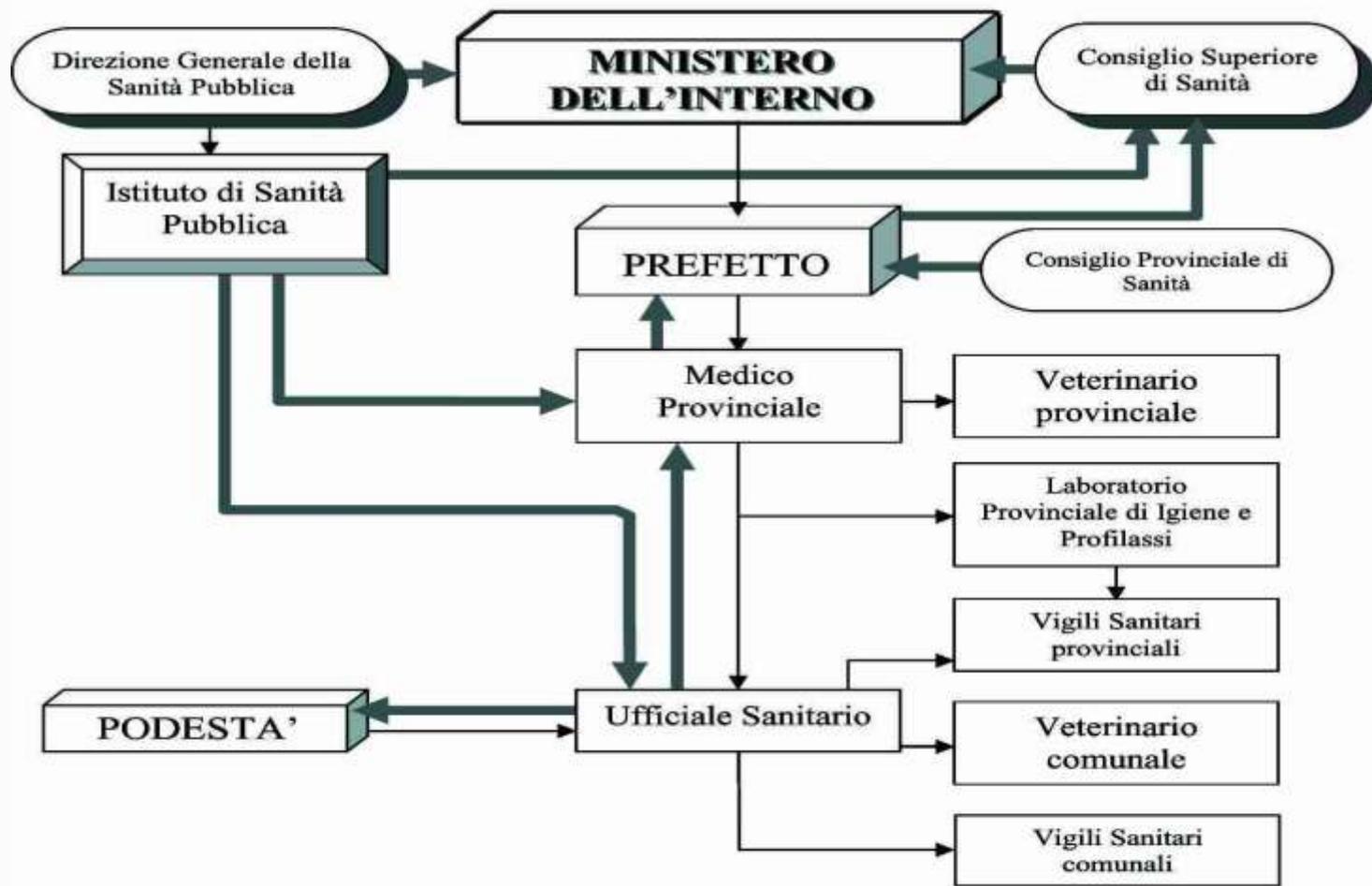
LE NOVITA'



Centro nazionale a carattere tecnico-scientifico di ricerca e formazione nelle materie di igiene e sanità pubblica, salubrità degli alimenti, epidemiologia e profilassi

ARTICOLAZIONE AMMINISTRATIVA

1934



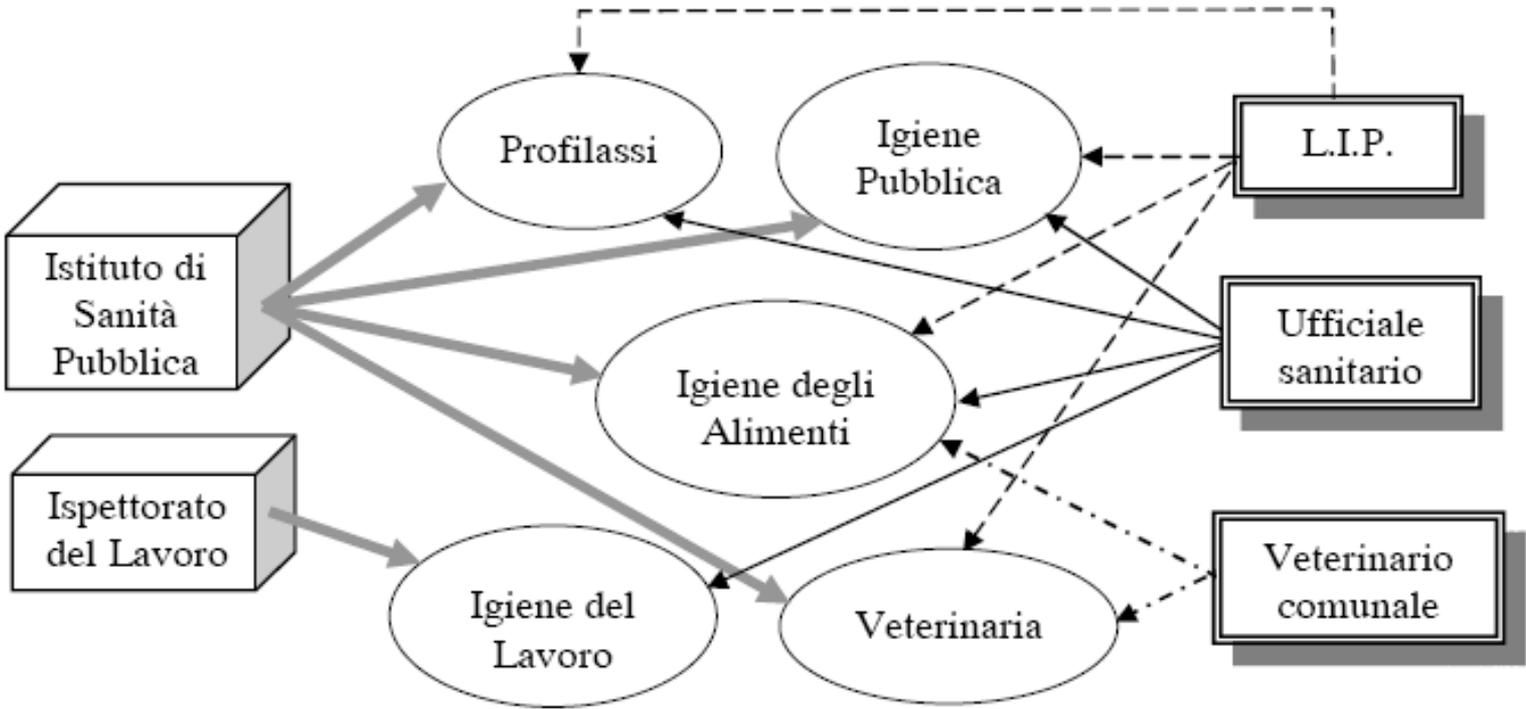
SIMBOLOGIA: \longrightarrow Rapporti gerarchici

\longrightarrow Flussi informativi

La Rosa delle competenze

LIVELLO CENTRALE

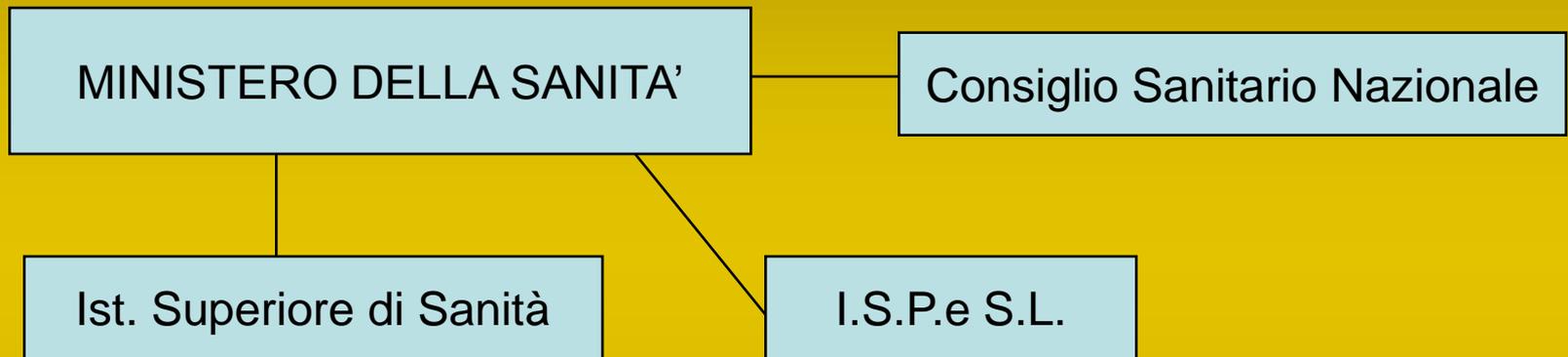
LIVELLO PERIFERICO



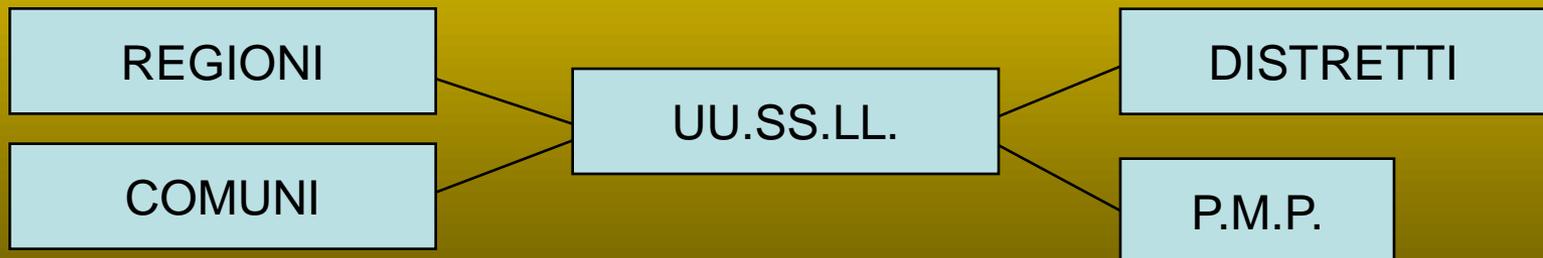
La Legge 23 dicembre 1978 n.833

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

DIPENDE DA



LIVELLO TERRITORIALE



La normativa nazionale sul controllo ufficiale in campo alimentare

Legge 30 aprile 1962, n. 283:

Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

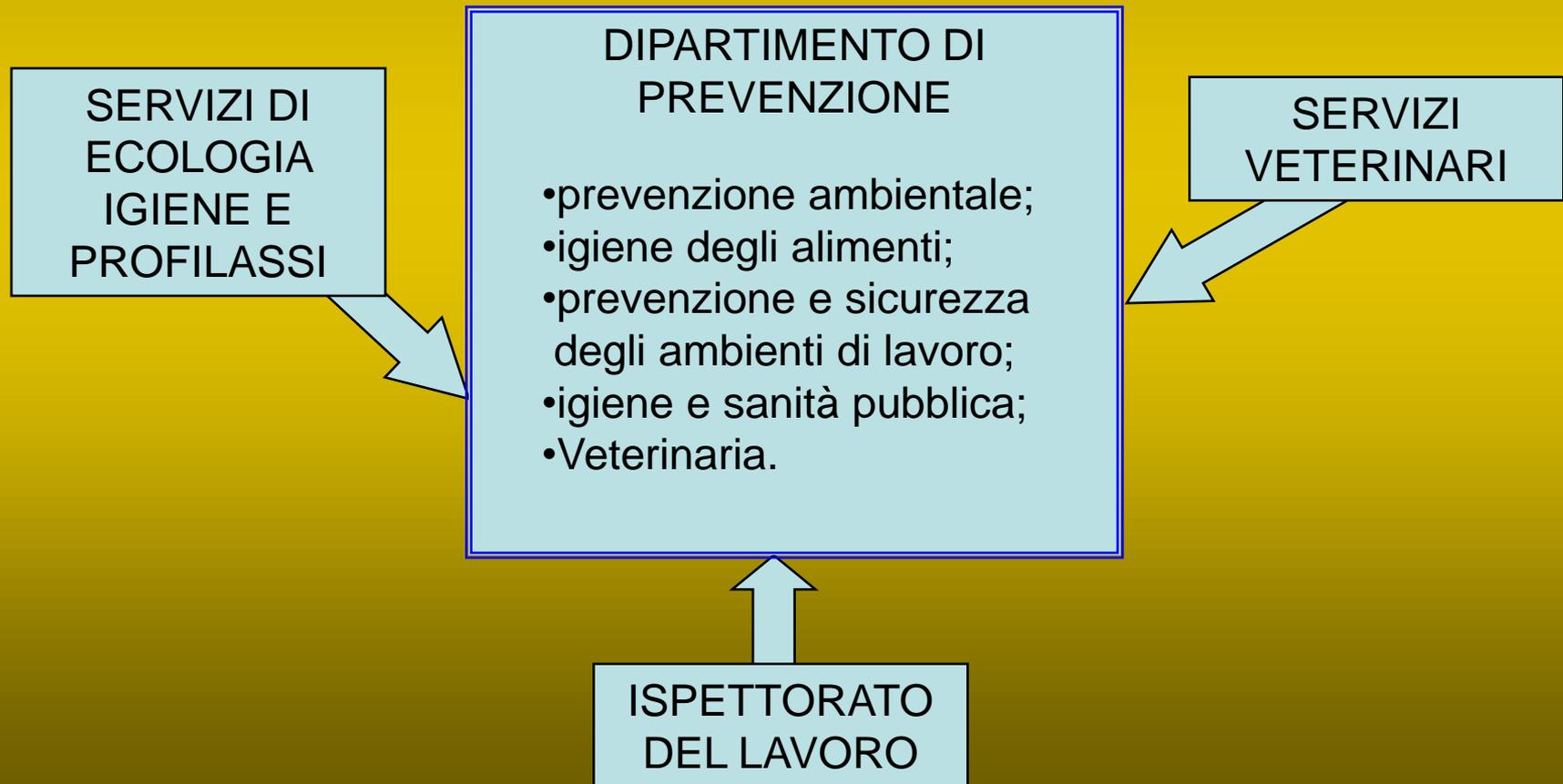
DPR 26/03/1980 n.327:

Regolamento di esecuzione

Istituti introdotti dalla Legge 283

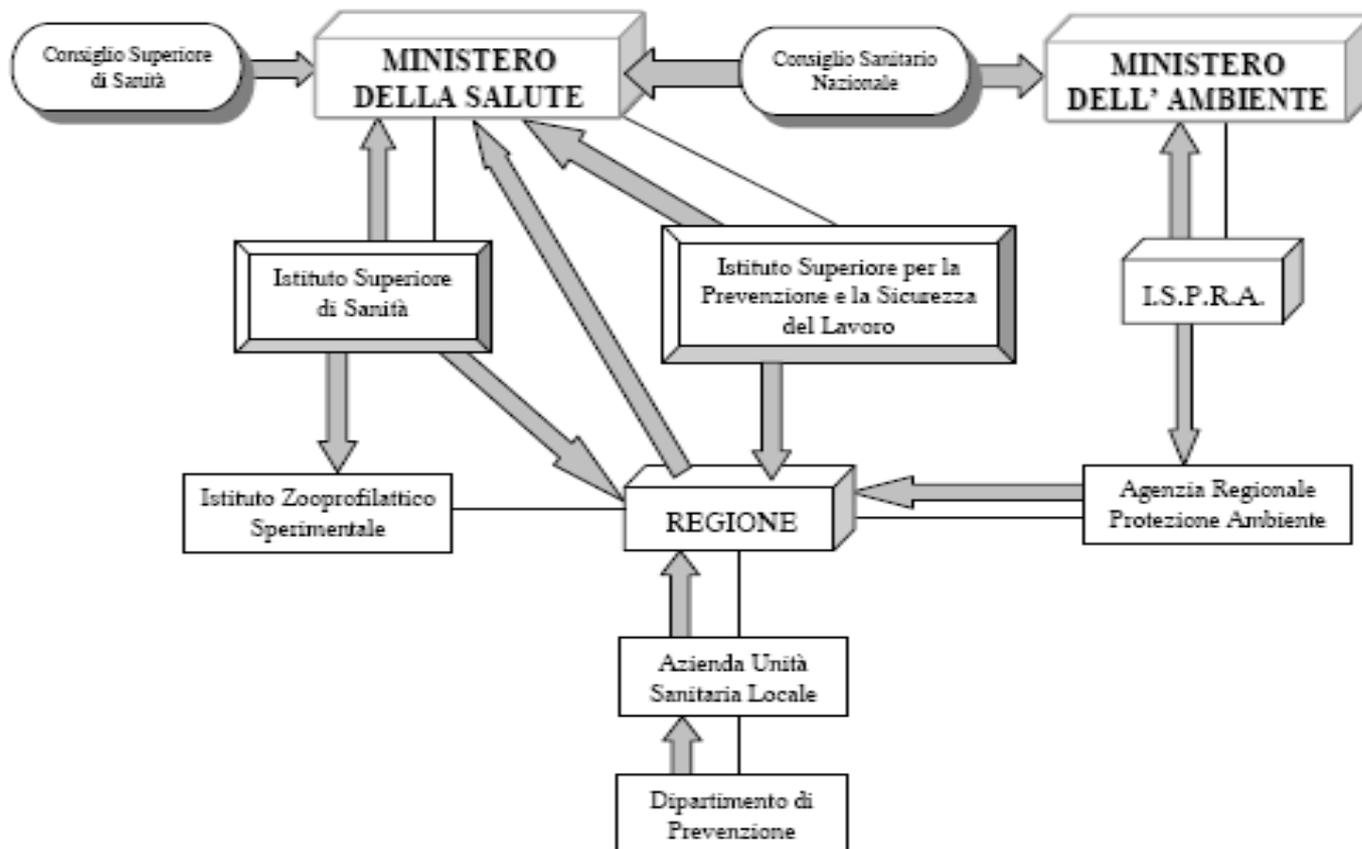
- Autorizzazione Sanitaria preventiva per la produzione di alimenti;
- Sistema sanzionatorio specifico del settore alimentare;
- Standard igienico-sanitari per le imprese alimentari;
- Procedure dettagliate per i controlli ufficiali;
- Libretto Sanitario per Alimentaristi.

La Prevenzione nel D. L.vo n.502 del 30/12/1992 AZIENDE SANITARIE LOCALI



ORGANIGRAMMA

2010

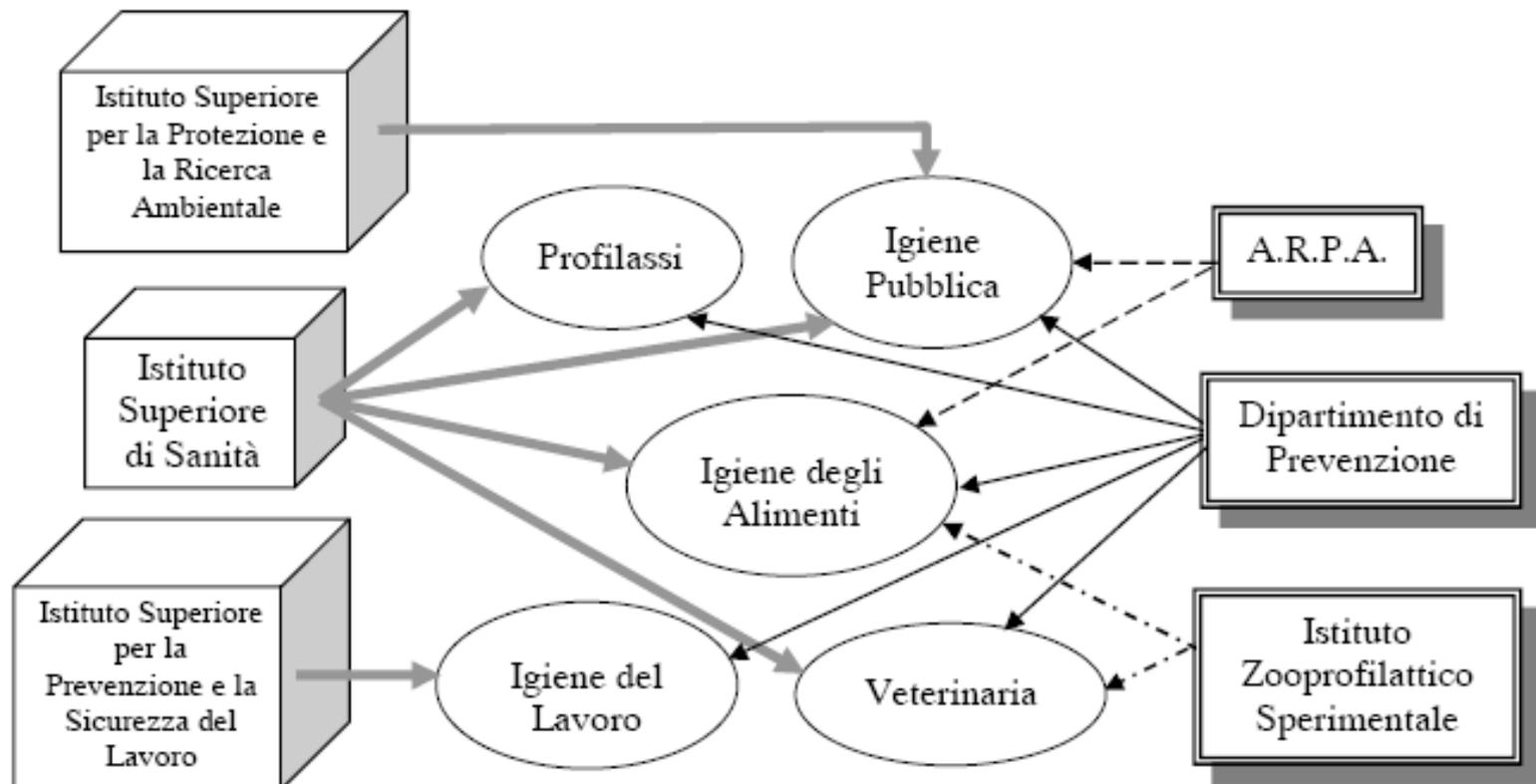


SIMBOLOGIA: ——— Rapporti amministrativi —————> Flussi informativi

LA ROSA DELLE COMPETENZE

LIVELLO CENTRALE

LIVELLO PERIFERICO



II Parte

**Il controllo ufficiale
secondo le norme
europee**

La legislazione comunitaria nel secolo scorso

- essenzialmente verticale;
- privilegiata la legislazione nazionale attraverso recepimenti di direttive

La sicurezza alimentare è garantita dallo stato attraverso norme rigide e uniformi, e controlli repressivi.

Approccio più legale che scientifico

Manca il concetto di valutazione del rischio

La legislazione comunitaria nel secolo scorso

Dir. 89/397/CEE



D.L.vo 123 del 3.03.93

Controllo ufficiale dei prodotti alimentari:

- assicurare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la pubblica salute
- proteggere gli interessi dei consumatori
- assicurare la lealtà delle transazioni commerciali
- esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati
- Sistema di allerta in capo alle Autorità di controllo

La legislazione comunitaria nel secolo scorso

Dir. 93/43/CEE



D.L.vo 155/97

Norme generali di igiene dei prodotti alimentari e modalità di verifica dell'osservanza di tali norme

- Autocontrollo
- L'industria alimentare individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce adeguate procedure di sicurezza secondo il sistema HACCP
- Attivazione del sistema di allerta **da parte dell'industria alimentare**
- Manuali di corretta prassi igienica
- Il controllo ufficiale effettua una valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 12.1.2000
COM (1999) 719 def.

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Assicurare che l'UE disponga degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare
- istituire un'Autorità alimentare europea indipendente
- migliorare e rendere coerente il corpus della legislazione concernente tutti gli aspetti dei prodotti alimentari "dai campi alla tavola"
- **nuovo quadro giuridico che coprirà l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali**
- **attribuire in modo chiaro la responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura alle industrie, ai produttori e ai fornitori (valutazione del rischio)**
- istituire appropriati controlli ufficiali sia a livello nazionale che europeo
- rintracciare i prodotti lungo tutta la catena alimentare
- prendere misure di salvaguardia rapide ed efficaci onde rispondere ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare
- elaborare un quadro comunitario per lo sviluppo e la gestione di sistemi di controllo nazionali

La legislazione comunitaria oggi

**Regolamento 178 del 28.01.2002
(General food law)**

“stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”

Regolamento 178 del 28.01.2002

I principi

Quando la legislazione alimentare è intesa a ridurre, eliminare o evitare un rischio per la salute, le tre componenti interconnesse dell'analisi del rischio, vale a dire la valutazione, gestione e comunicazione del rischio, forniscono una metodologia sistematica per definire provvedimenti, o altri interventi a tutela della salute, efficaci, proporzionati e mirati.

Affinché vi sia un clima di fiducia nel fondamento scientifico della legislazione alimentare, le valutazioni del rischio devono essere svolte in modo indipendente, obiettivo e trasparente ed essere basate sulle informazioni e sui dati scientifici disponibili. (EFSA)

Regolamento 178 del 28.01.2002

I principi

predisporre un sistema generale per la **rintracciabilità** dei prodotti che abbracci il settore dei mangimi e alimentare, onde poter procedere a ritiri mirati e precisi o fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli

Regolamento 178 del 28.01.2002

I principi

Gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti

Regolamento 178 del 28.01.2002

I principi

Una migliore individuazione dei rischi emergenti potrebbe rivelarsi, a lungo termine, un fondamentale strumento di prevenzione a disposizione degli Stati membri e della Comunità nell'applicazione delle sue politiche. Occorre pertanto assegnare all'Autorità un compito preventivo di raccolta di informazioni e di vigilanza, nonché di valutazione e di informazione circa i rischi emergenti al fine di prevenirli.

Regolamento 178 del 28.01.2002

I principi

Il controllore ufficiale:

Da Procuratore dello Stato a “Partner” dell’azienda

CONTROLLO
UFFICIALE

OPERATORE
ALIMENTARE



SICUREZZA
ALIMENTARE



Regolamento 178 del 28.01.2002

I dispositivi

- *Articolo 17*
- Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare
- Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Regolamento 178 del 28.01.2002

I dispositivi

Articolo 18 Rintracciabilità

- È disposta in tutte le fasi la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
- A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Regolamento 178 del 28.01.2002

I dispositivi

Articolo 19

- Se un operatore del settore alimentare ritiene che un alimento non sia conforme ai requisiti di sicurezza, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti.
- Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori.

Regolamento 178 del 28.01.2002

I dispositivi

***Articolo 50* Sistema di allarme rapido "RASFF"**

1.È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità.

2.Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un punto di contatto, che è membro della rete. La Commissione è responsabile della gestione della rete.

Regolamento 178 del 28.01.2002

I dispositivi

***Articolo 56* Unità di crisi**

1.la Commissione, qualora identifichi una situazione che comporti un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana, notifica immediatamente la situazione agli Stati membri e all'Autorità.

1.La Commissione istituisce immediatamente un'unità di crisi alla quale partecipa l'Autorità, la quale se necessario fornisce assistenza scientifica e tecnica.

La legislazione comunitaria oggi

Il Pacchetto d'Igiene (2004)

REGOLAMENTO (CE) N. 852 sull'igiene dei prodotti alimentari

- Requisiti generali e specifici in materia d'igiene
- Analisi dei pericoli e punti critici di controllo basate sui principi del sistema HACCP
- registrazione degli Operatori del Settore Alimentare (DIA Legge 241/90)

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004: NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

- Requisiti generali e specifici in materia d'igiene
- Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti
- Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

La legislazione comunitaria oggi

Il Pacchetto d'Igiene (2004) I controlli Ufficiali

**REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004: norme specifiche per
l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale**

I controlli ufficiali:

- **audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP;**
- **controlli sui prodotti di origine animale**
- **controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;**
- **concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;**
- **igiene preoperativa, operativa e postoperativa;**
- **igiene personale;**
- **formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;**
- **controlli sulla documentazione di accompagnamento.**

La legislazione comunitaria

oggi

Il Pacchetto d'Igiene (2004)

I controlli Ufficiali

REGOLAMENTO (CE) N.882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

DEFINIZIONI

«**controllo ufficiale**»: verifica della conformità alla normativa;
«**verifica**»: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;

«**audit**»: un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste;

«**ispezione**»: 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;

«**monitoraggio**»: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa;

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

DEFINIZIONI

«**sorveglianza**»: l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore, oppure delle loro attività;

«**non conformità**»: la mancata conformità alla normativa;

«**campionamento per l'analisi**»: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa;

«**certificazione ufficiale**»: la procedura per cui l'autorità competente o gli organismi di controllo rilasciano un'assicurazione scritta, elettronica o equivalente relativa alla conformità;

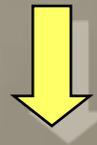
«**blocco ufficiale**»: la procedura con cui l'autorità competente fa sì che i mangimi o gli alimenti non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione;

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

MODALITA'

Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati; (CATEGORIZZAZIONE)**
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa;**
- c) l'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;**



LA QUALITA' DEI CONTROLLI

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

MODALITA'

I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti, come nel caso degli audit.

I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi o degli alimenti e degli animali e dei prodotti di origine animale.

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

AUTORITA' COMPETENTI

Le autorità competenti assicurano:

- l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali;
- il personale sia libero da qualsiasi conflitto di interesse;
- un'adeguata capacità di laboratorio;
- strutture e attrezzature appropriate;
- di piani di emergenza per la gestione delle crisi;
- (....)
- gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti sono tenuti a sottoporsi ad ogni ispezione effettuata a norma del presente regolamento e a coadiuvare il personale dell'autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti.

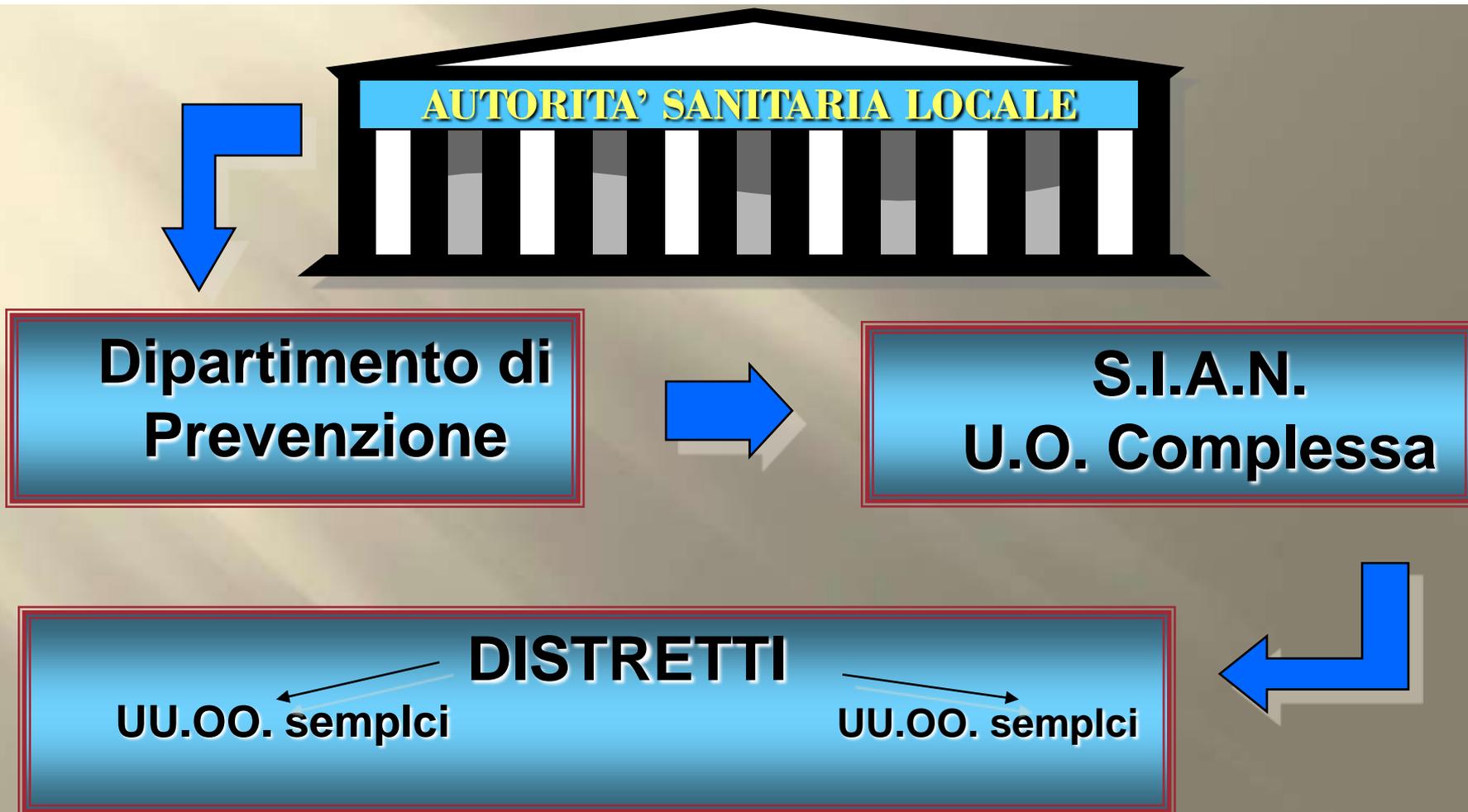
Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

AUTORITA' COMPETENTI IN ITALIA

- **Ministero della Salute**
- **Regioni**
- **Aziende Sanitarie Locali (Dip. di Prevenzione);**
- **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale;**
- **Istituti zooprofilattici;**
- **Ispettorato centrale repressioni frodi del MPAAF;**
- **Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri**

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

AUTORITA' COMPETENTI IN ITALIA



Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE nel S.S.N.

D.M. 17 gennaio 1997, n. 58 - Individuazione della figura professionale del **Tecnico della **P**revenzione nell'**A**mbiente e nei **L**uoghi di **L**avoro**

- Il tecnico della prevenzione è responsabile di tutte le attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità pubblica e veterinaria.
- Il T.P.A.L.L., operante nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza è, nei limiti delle proprie attribuzioni, ufficiale di polizia giudiziaria; svolge attività istruttoria, finalizzata al rilascio di autorizzazioni o di nulla osta tecnico sanitari per attività soggette a controllo;
- vigila e controlla la qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione dalla produzione al consumo e valuta la necessità di procedere a successive indagini specialistiche;
- vigila e controlla l'igiene e sanità veterinaria, nell'ambito delle proprie competenze, e valuta la necessità di procedere a successive indagini

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

IL SISTEMA SANZIONATORIO IN ITALIA

DECRETO LEGISLATIVO 6 Novembre 2007, n. 193

Art. 6

- **Attività in stabilimenti non registrati o riconosciuti**
- **Mancato aggiornamento degli stabilimenti**
- **Mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene**
- **Omissione o inosservanza di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP;**
- **Mancata bollatura sanitaria carni fresche;**
- **Produzione, trasporto e commercio irregolari di molluschi bivalvi vivi;**

Il controllo ufficiale secondo il Reg. CE 882/04

IL FINANZIAMENTO

Articolo 22

Costi

L'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti responsabile delle partite o il suo rappresentante sono responsabili dei costi sostenuti dalle autorità competenti per le attività di controllo ufficiale

DECRETO LEGISLATIVO 19 novembre 2008 , n. 194

Disciplina delle modalita' di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004.

Gli introiti derivanti dalla riscossione delle tariffe sono destinati:

90,0% alle ASL;

3,5% alle Regioni e alle province autonome;

3,5% agli Istituti zooprofilattici;

1,0% ai laboratori nazionali di riferimento;

2,0% e' versata al Ministero della Salute

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA

Deliberazione N. 1292 del 17 luglio 2007
Istituzione dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA) presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici - Sezione provinciale di Caserta.



IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA

- attività di informazione, formazione e promozione in materia di sicurezza alimentare rivolte ai consumatori
- attività necessarie alla valutazione del rischio, anche attraverso la collaborazione tra istituzioni pubbliche diverse (Assessorati all'Agricoltura e Attività Produttive, all'Ambiente, l'Università, le AASSLL, gli Enti Locali, ecc.) per l'acquisizione e l'elaborazione dei dati relativi ai controlli;
- la gestione di una banca dati che raccolga tutti i dati relativi ai controlli (GISA);
- attività di ricerca e monitoraggio in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari in tutte le fasi della filiera;
- sviluppo di programmi di monitoraggio e di sorveglianza della sicurezza alimentare per conto dell'Assessorato alla Sanità

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA



Deliberazione N. 1957 del 16 novembre 2007

Approvazione dei criteri per la programmazione e organizzazione nella Regione Campania dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano.

- **Nucleo Regionale per i Controlli Ufficiali** costituito da personale medico e veterinario dei Settori Veterinario ed Assistenza Sanitaria e delle AA.SS.LL. particolarmente esperto, per esperienza e formazione, in materia di sicurezza alimentare;
- **criteri di programmazione ed organizzazione dei controlli ufficiali;**
- **DATA BASE Gestione Imprese Settore Alimentare**

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA



Deliberazione N. 2101 del 31 dicembre 2008 – Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, benessere e sanità animale, sui mangimi e sulla sanità vegetale.

Aggiornato con Deliberazione n. 1543 del 8 ottobre 2009

Il P.R.I. disciplina le attività in materia di sicurezza alimentare, di sanità animale, di igiene dei mangimi e di sanità dei vegetali.

E' uno strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

Categorizzazione (categorie di rischio) di tutte le imprese operanti nella Regione Campania in base al rischio valutato (CHECK-LIST)

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA



Piano Regionale Integrato

Le tecniche sono quelle previste
dall'art.2 Reg. CE 882/04:

- **verifica**
- **audit**
- **ispezione**
- **monitoraggio**
- **sorveglianza**

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA

P.R.I. Audit di Piani per la Sicurezza Alimentare

- 
- IDENTIFICAZIONE DELL'ATTIVITA' E DEL PRODOTTO
 - CICLO PRODUTTIVO (LAY-OUT)
 - RIFERIMENTI NORMATIVI
 - CORRETTE PRASSI (GMP, GHP)
 - FLOW-CHART
 - INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI
 - INDIVIDUAZIONE DEI CCP
 - GRIGLIA:
 - FASI
 - IDENTIFICAZIONE DEL PERICOLO
 - MISURE PREVENTIVE
 - INDIVIDUAZIONE DEL CP O CCP
 - LIMITI DI ACCETTABILITA'
 - TIPO DI MONITORAGGIO E FREQUENZA
 - AZIONI CORRETTIVE
 - VERIFICA DEL CCP
 - REGISTRAZIONE
 - PROCEDURE DI SANIFICAZIONE
 - VERIFICHE DEL PIANO
 - SCHEDE DI REGISTRAZIONE
 - CRITERI MICROBIOLOGICI (R.T.E.)
 - PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' (SCHEDA DI PRODUZIONE, GENERAZIONE DEL LOTTO, DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO, SIMULAZIONE)

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA



GLI ESITI DEL CONTROLLO UFFICIALE

NON CONFORMITA':

la mancata corrispondenza di una azione, attività, alimento, attrezzatura, struttura, documento etc, ai requisiti di una normativa nel campo della sicurezza alimentare, oppure una procedura errata che, a giudizio del valutatore, aumenta il rischio; esse possono essere identificate anche come "carenze" o "errori" o "omissioni" dolose o colpose, e denotano in ogni caso un limite sulle capacità di analisi del rischio da parte dell'operatore e sulla sua capacità di approntare correttamente le procedure di autocontrollo.

Le non conformità possono essere rilevate in seguito o durante qualsiasi tecnica o metodo di controllo ufficiale.

Le non conformità possono essere distinte a secondo del grado di gravità in:

Formali, significative e gravi

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA



GLI ESITI DEL CONTROLLO UFFICIALE

FOLLOW UP DELLE NON CONFORMITA'

nel caso di non conformità, l'A.C. dispone:

- modifica delle procedure di HACCP, GMP, GHP;
- esecuzione di lavori
- modifica del layout
- restrizione o divieto dell'immissione di alimenti sul mercato
- accensione di uno stato d'allerta
- imposizione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di alimenti
- notifica di un sistema d'allarme rapido
- sequestro di alimenti, di locali, di attrezzature, di materiali destinati al contatto con gli alimenti
- restrizione o il divieto dell'importazione o dell'esportazione
- programmazione ed effettuazione di un piano di monitoraggio
- sospensione o chiusura definitiva delle linee produttive
- sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
- contestazione all'O.S.A. di un illecito amministrativo o penale.

IL CONTROLLO UFFICIALE IN CAMPANIA



Il Sistema di Allerta

- DGRC n. 1745 del 20 novembre 2009 – Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e mangimi.
- Regolamento (UE) n. 16/2011, recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.

Ogni qual volta l'A.S.L. o gli Uffici Periferici del Ministero dispongano di informazioni relative alla presenza di un rischio grave per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi, si attiva il Sistema di Allerta trasmettendo al *Nodo Regionale* l'**allegato A "Attivazione sistema di allerta"**, corredato da:

- allegato B "scheda di notifica";
- copia del verbale di campionamento;
- rapporto di prova;
- copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto e/o all'eventuale vendita del prodotto in un paese estero;
- allegato C "Elenco clienti";
- allegato Z di indagine zootecnica.



Azienda Sanitaria Locale "SALERNO"

S.I.A.N. Ambito Salerno/1

STATISTICHE DEI CONTROLLI I°-III° trim. 2010

P3 Servizio di IGIENE E PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI	
Verifiche preliminari alla realizzazione e/o attivazione di imprese di produzione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande.	187
Campioni prelevati:	143
Campioni non regolamentari	2
Atti di sorveglianza nella commercializzazione dei prodotti fitosanitari.	9
Atti di sorveglianza nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari.	5
Atti di consulenza e controllo proprie dell'Ispettore Micologo	5
Censimenti delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito,	80
Atti di sorveglianza nutrizionali per gruppi di popolazione.	54
Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva.	22
Consulenza dietetica-nutrizionale per le fasce di popolazione a rischio.	5
Pareri igienico-sanitari dei locali, al fine del rilascio del Numero di Registrazione	535
Pareri igienico-sanitari degli automezzi, al fine del rilascio del Numero di	176
Atti di controllo relativi a notifiche non conformità di Sicurezza Alimentare	33
Atti di controllo relativi ad attivazione del R.A.S.F.F.	22
Rilascio e rinnovi libretti di idoneità sanitaria (Attestati di formazione)	1432
Rilascio pareri tecnici preventivi di regolamenti comunali d'igiene.	0
Reporting periodici sulle attività svolte	25
Reporting annuale del servizio.	15
Provvedimenti amministrativi e/o giudiziari adottati	114
Numero di attività controllate	581
Numero di ispezioni	595
Numero di attività con infrazioni	73
Numero infrazioni	153
Pareri sulla commestibilità di alimenti	54

I CONTROLLI UFFICIALI DELLE AA.SS.LL.



**Un Servizio in via
di estinzione**

PERSONALE LARGAMENTE INSUFFICIENTE

**CARENZE ORGANIZZATIVE E DI
COORDINAMENTO CON LE ALTRE
AGENZIE**

**MANCANZA DI SUPPORTI TECNICO-
SCIENTIFICI AGGIORNATI**

**INADEGUATO AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE**

RISTRETTEZZE DI BUDGET

DEMOTIVAZIONE DEGLI OPERATORI

Azienda Sanitaria Locale "SALERNO"

Ambito Salerno/1

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Dr. E. S. CALENDÀ

Via G. Falcone n.50 Nocera Inferiore (SA)

Tel. e FAX: 081/9212093

Tecnico della Prevenzione Renato ZAPPIA

Unità Operativa S.I.A.N. distretto n.61 – Angri (SA)

Tel. e FAX: 081/5135268