

# **“GESTIONE DEL RISCHIO IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE”**

**Dott. Silvio Borrello**  
Direttore Generale,  
DG Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione



*Ministero della Salute*

# I CAMBIAMENTI SOCIO - ECONOMICI

la globalizzazione, l'aumento del volume degli scambi, i percorsi dei prodotti influenzano gli:

**STILI DI VITA**  
(es. abitudini alimentari)



**nuove necessità in campo alimentare**



# IL "NUOVO" CONSUMATORE/CITTADINO

maggiori esigenze ed aspettative (prezzo e qualità),

capacità di distinguere e scegliere tra prodotti diversi e tra diversi tipi di produzione (es. biologico),

scelta guidata da criteri nuovi e precise convinzioni (alimenti "salutari" e per il benessere),

imitazione di modelli alimentari importati



**178/2002  
" FOOD LAW"**

**IGIENE DEI  
PRODOTTI  
ALIMENTARI  
852/2004**

**IGIENE DEI  
PRODOTTI  
ALIMENTARI DI  
ORIGINE ANIMALE  
853/2004**

**"PACCHETTO  
IGIENE"**

**CONTROLLI  
UFFICIALI SUI  
PRODOTTI DI  
ORIGINE  
ANIMALE  
854/2004**

**Dir.2004/41 che  
abroga 17 direttive**

**CONTROLLI UFFICIALI ALIMENTI E MANGIMI  
SALUTE E BENESSERE ANIMALE – 882/2004**



# **REGOLAMENTO (CE) N.178/2002**

**Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.**

- **Fornisce la definizione fondamentale di alimento;**
  - **Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare;**
- **Stabilisce principi generali che vincolano i legislatori dei paesi comunitari;**
- **Specifica i requisiti essenziali di alimenti e mangimi;**
  - **Dispone l'attuazione di controlli e fissa procedure cautelari in tema di allarme rapido e gestione di situazioni d'emergenza.**

# PRINCIPI GENERALI

✓ PRINCIPPIO DI PRECAUZIONE

✓ TRACCIABILITA'

✓ ANALISI DEL RISCHIO

l'analisi del rischio fornisce una metodologia sistemática per prendere provvedimenti o delineare interventi efficaci, proporzionati e mirati, a tutela della salute



# ANALISI DEL RISCHIO: I PRINCIPI

## ❖ Valutazione del rischio

- individuazione del pericolo
- caratterizzazione del pericolo
- caratterizzazione del rischio

## ❖ Gestione del rischio

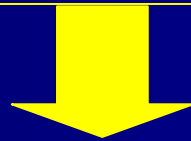
## ❖ Comunicazione del rischio

Valutazione del rischio e gestione del rischio devono essere separati

# GESTIONE DEL RISCHIO

**processo che, tenendo conto della valutazione del rischio, consente di individuare le alternative d'intervento per compiere adeguate scelte di prevenzione e di controllo**

**principali gestori del rischio in UE:  
Commissione europea  
Parlamento europeo  
Stati membri**



**elaborano le politiche europee  
prendono decisioni per gestire i rischi associati alla catena alimentare  
(adottare o revisionare la legislazione europea, decidere in merito  
all'approvazione di sostanze regolamentate come pesticidi e additivi o  
formulare nuove politiche nel settore alimentare).**

**Una efficace tutela sanitaria del consumatore può essere realizzata solo attraverso il controllo di filiera, cioè attraverso l'istituzione di un sistema di sorveglianza sull'intera catena alimentare.**

**c.d. approccio dai campi alla tavola**

- Il controllo non può essere realizzato attraverso la presenza e la sorveglianza costante su tutti gli anelli della catena, ma è necessario individuare le fasi critiche dell'intera filiera.
- L'obiettivo ultimo di salvaguardare la salute del consumatore, producendo "alimenti salubri" non implica che il consumo di alimenti sia completamente esente da pericolo
- il rischio zero non esiste

**Autorità competenti in materia di  
controllo sugli alimenti,  
mangimi, sanità e benessere animale**

**Regolamento 882/2004**

**facoltà per ogni Paese membro di decidere se delegare le attività di controllo ufficiale ad altri organismi pubblici o privati.**

# **Autorità sanitaria in Italia**

## **Scelta dell'Italia**

- **mantenere il controllo sotto la responsabilità del Servizio Sanitario Nazionale .**
- **Definizione di Autorità competente ;**
- **Modifiche organizzative e normative**

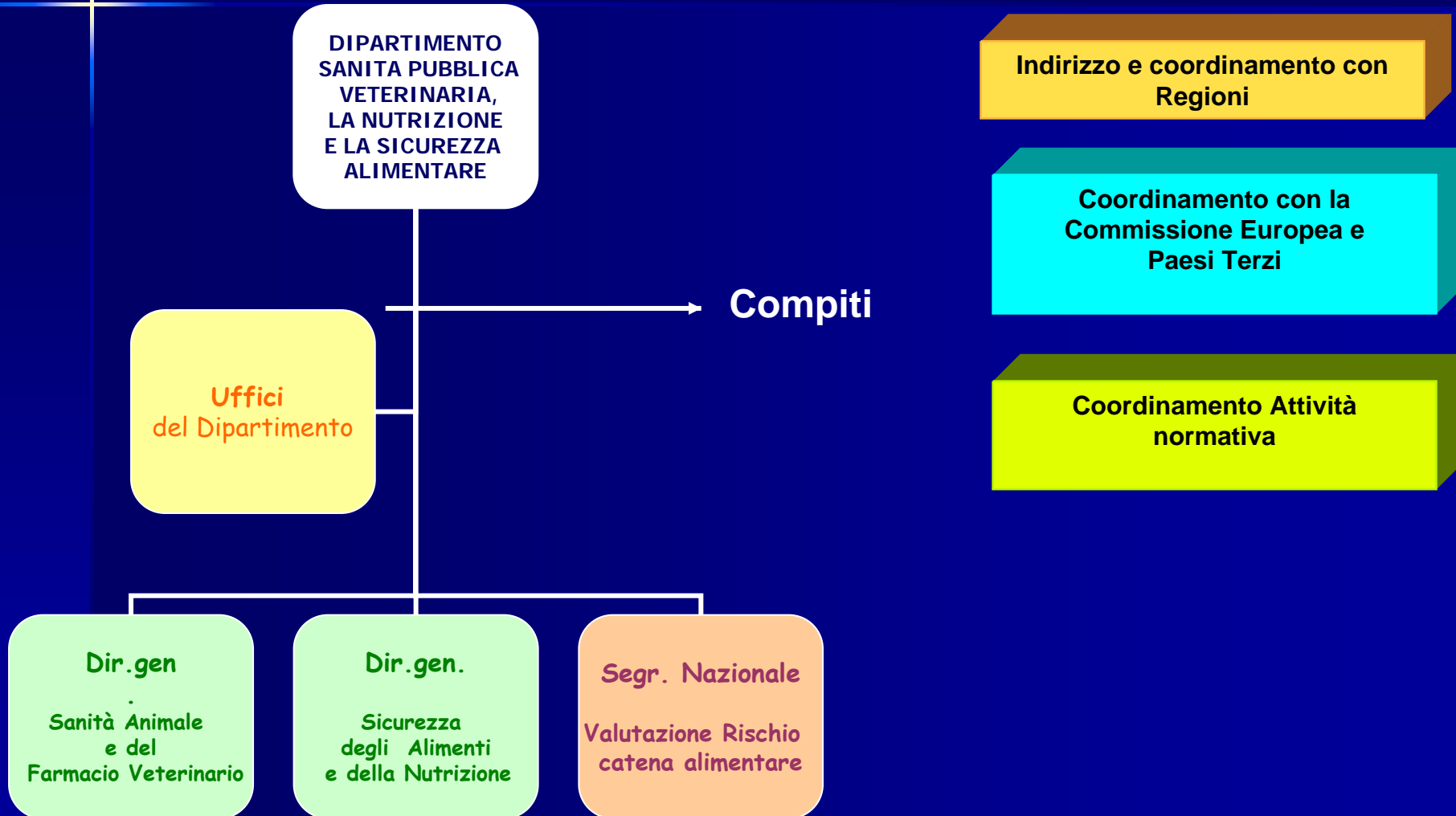
# La necessità di una riorganizzazione dei sistemi di controllo

- A livello nazionale ;
- A livello regionale ;
- A livello locale .

Decreto legge del 1° ottobre 2005, n.202

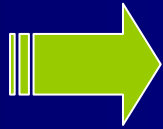
Legge del 30 novembre 2005, n.244

## DIPARTIMENTO SANITA PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA ALIMENTARE



# Organizzazione Direzioni generali e Segretariato

## Direzione generale Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione



- Affari generali
- Ufficio igiene generale degli alimenti
- Ufficio igiene prodotti di origine animale
- Ufficio dell'alimentazione particolare e dell'erboristeria
- Ufficio della nutrizione
- Ufficio igiene delle tecnologie alimentari
- Ufficio prodotti fitosanitari
- Ufficio Piani di controllo della catena alimentare e sistemi di Allerta
- Ufficio esportazione prodotti alimentari

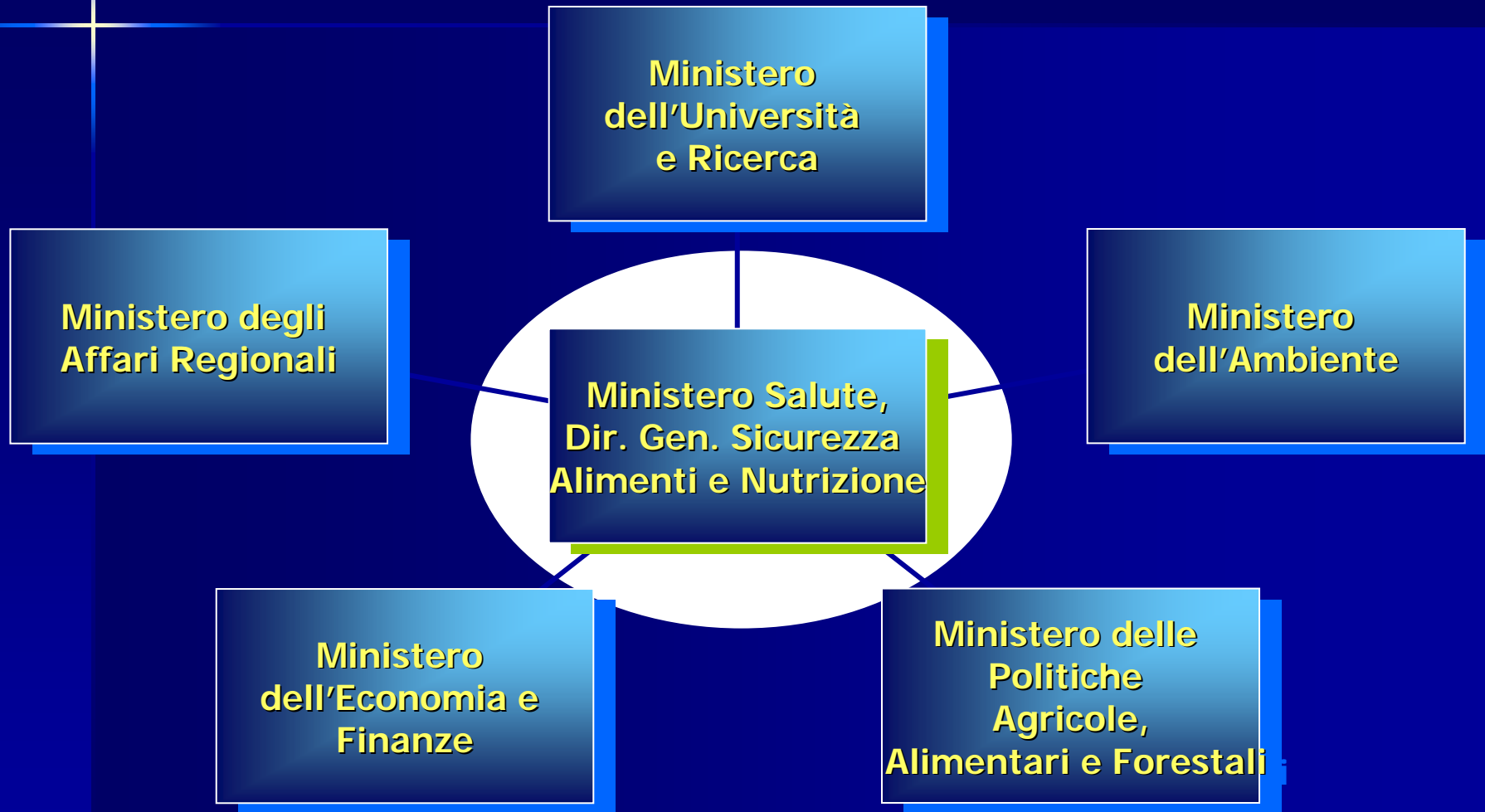
## **II PNI**

**(Piano Nazionale Integrato di Controllo)  
è emanato secondo gli artt 41, 42 e 43 del  
Reg. CE Reg 882/2004:**

**Art 42, comma 2)**

**“Ciascun piano di controllo nazionale pluriennale contiene informazioni generali sulla struttura e sull’organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi e degli alimenti e della salute e del benessere degli animali nello Stato membro interessato,...”**

# Autorità Centrali competenti per il Coordinamento



# Cooperazione con le Autorità Regionali

**Ministero Salute,  
Dir. Gen. Sicurezza  
Alimenti e Nutrizione**      **21 Autorità  
Regionali e Province  
autonome**



**ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI,  
n 232/c5r DEL 14/06/2007**

# **“PNI” : CONCETTI CHIAVE**

**Il piano è:**

**UNICO (art 41 Reg 882/2004),**

**il PNI contiene:**

**Struttura Generale del Sistema Nazionale di  
Sicurezza e Prevenzione;**

**Obiettivi Strategici;**

**Criteri delle Azioni;**

**Risorse Umane.**

# **"PNI" : CONCETTI CHIAVE**

**Il piano è:**

**COERENTE, COMPLETO E INTEGRATO**

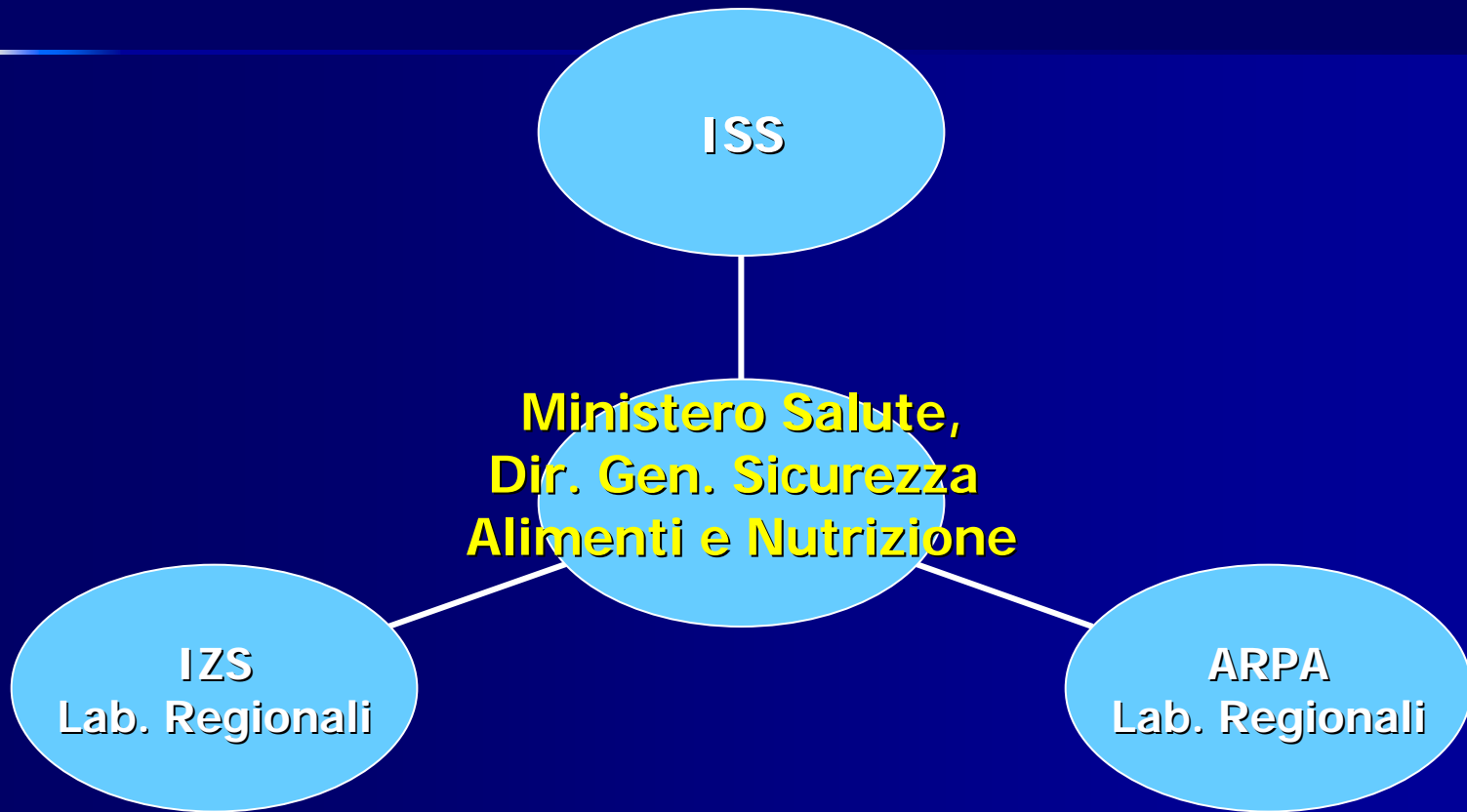
**(art 43, 1 a):**

**Per migliorare il sistema incrociato di analisi tra i controlli ufficiali effettuati dalle differenti autorità competenti in tutti i settori e a tutti i livelli della catena alimentare e dei mangimi;**

**Per identificare le eventuali sovrapposizioni o l'assenza di controlli;**

**Per assicurare l'efficacia e l'efficienza del sistema del controllo ufficiale**

# Coordinamento con i laboratori Nazionali coinvolti nel controllo Ufficiale



# STRUTTURA

Il documento è suddiviso in tre parti:

## PRIMA PARTE

- **Descrizione dell'Organizzazione Generale di tutti i soggetti coinvolti;**
  - **Autorità Competenti;**
  - **Sistemi di pianificazione del controllo per la sicurezza di alimenti e mangimi, benessere animale e prodotti fitosanitari;**

# STRUTTURA

## SECONDA PARTE

- **Attività di controllo pianificate dalle autorità;**
- **Descrizione del sistema di informazione usato dalle Autorità per raccogliere i risultati del controllo;**

## TERZA PARTE

- **Descrizione del database creato per semplificare la raccolta e la consultazione dei dati per verificare l'efficacia e l'efficienza del sistema di controllo**

# **DURATA DEL PNI**

**IL PIANO DURA 4 ANNI**

**LA REVISIONE E L'AGGIORNAMENTO  
SONO FATTE ANNUALMENTE **SULLA**  
**BASE DELLE INFORMAZIONI PROVENIENTI**  
**DAL TERRITORIO****

# ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

Verifica del rispetto da parte degli operatori dei seguenti riferimenti normativi:

- 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.

# **RASFF: SISTEMA DI ALLARME RAPIDO (reg. 178/2002)**

**DGSAN, UFFICIO VIII**

- sistema di allarme rapido per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.
- vi fanno parte gli Stati membri, l'Autorità e la Commissione, che ne è il responsabile

**Trasmissione immediata di informazioni relative ad un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi alla Commissione, che, a sua volta, le trasmette immediatamente ai membri della rete**

# ATTUALE SITUAZIONE NORMATIVA



Norme  
ISO



Norme  
di  
qualità



**Operatore  
settore  
alimentare o  
di controllo**



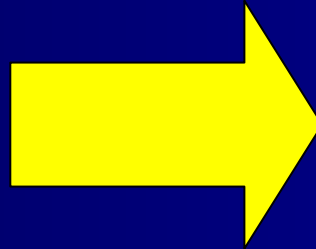
Norme  
sanitarie



Linee  
guida



**Operatore  
settore  
alimentare o  
di controllo**



**PROPOSTA DI  
CODICE  
ALIMENTARE**

# CODICE ALIMENTARE

riassetto delle  
disposizioni in  
materia di  
prodotti  
alimentari



reca i principi fondamentali in  
materia di alimenti e di sicurezza  
alimentare

stabilisce prescrizioni per:

- > la produzione e commercializzazione degli alimenti
- > la tutela della concorrenza delle imprese alimentari
- > l'organizzazione del sistema nazionale di controllo ufficiale a tutela del consumatore

Proposta di emendamento all' A.C. 3062, Art.6-bis: "1. Il Governo è delegato ad adottare"..."decreti legislativi al fine di coordinare le disposizioni attuative del Dlgs 193/07 con la vigente normativa in materia di alimenti e mangimi, nonché con i Reg. (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004,854/2004 e 882/2004 e 183/2005 e successive modificazioni"

# FINALITÀ DEL CODICE ALIMENTARE

- ◆ riorganizzare il sistema di controllo ufficiale;
- ◆ evitare la sovrapposizione di competenze e dei controlli;
- ◆ semplificare gli adempimenti e le procedure per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA), costruendo un sistema di regole chiare ed uniformi;
  - ◆ rivisitare il sistema sanzionatorio;
- ◆ evitare il rischio di livelli differenziati di tutela della salute avuto riguardo alle attività di prevenzione in materia di sicurezza alimentare.



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**