

REGOLAMENTO 178/2002

Il 28 gennaio 2002 il Parlamento europeo ha emanato il Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare ed è la base per garantire un elevato livello di tutela della salute umana per il cui raggiungimento ci si basa sull'analisi, la valutazione e la gestione del rischio

Ulteriore garanzia della sicurezza è la rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi dalla produzione alla trasformazione e alla distribuzione

L'etichettatura deve agevolare la rintracciabilità

REGOLAMENTO 178/2002

- Alimento “Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani.
- Alimento sicuro conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare
- Alimento a rischio quando è dannoso per la salute e/o inadatto al consumo umano
- Alimento dannoso quando provoca effetti nocivi a breve e lungo termine
- Alimento inadatto al consumo umano, secondo l’uso previsto, se deteriorato, decomposto e/o contaminato da materiale estraneo

REGOLAMENTO 178/2002

Il Regolamento istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), di cui ne stabilisce anche le funzioni:

- Mantenimento di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana con riferimento al benessere degli animali ad alla salute dei vegetali e dell'ambiente.
- Formulazione di pareri scientifici e trasmissione alle Istituzioni comunitarie ed agli Stati membri;
- Collaborazione con gli organi competenti che negli stati membri svolgono funzioni analoghe alle sue.
- Definizione di metodi uniformi di valutazione del rischio

REGOLAMENTO 178/2002

Compiti dell'EFSA

- Individuazione dei rischi emergenti;
- Assistenza scientifica e tecnica nelle procedure di gestione della crisi;

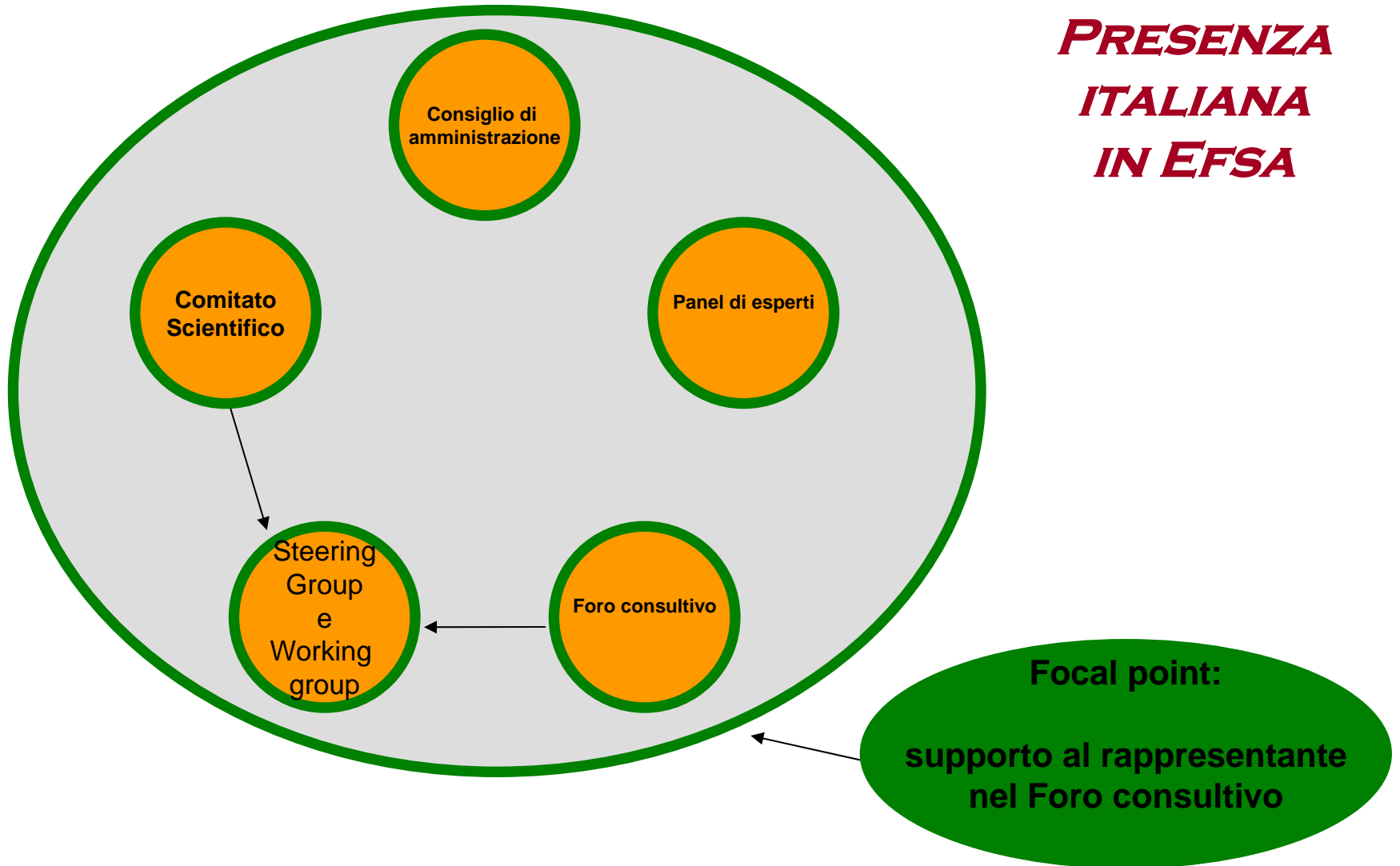
I pareri scientifici dell'Autorità sono formulati da un Comitato Scientifico e Gruppi di Esperti Scientifici: sugli additivi alimentari, gli aromatizzanti e i materiali a contatto con gli alimenti; gli additivi, i prodotti o le sostanze usate nei mangimi, sulla salute dei vegetali i prodotti fitosanitari e i loro residui, gli organismi geneticamente modificati, i dietetici, i pericoli biologici, i contaminanti della catena alimentare; la salute ed il benessere degli animali.

Il Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare

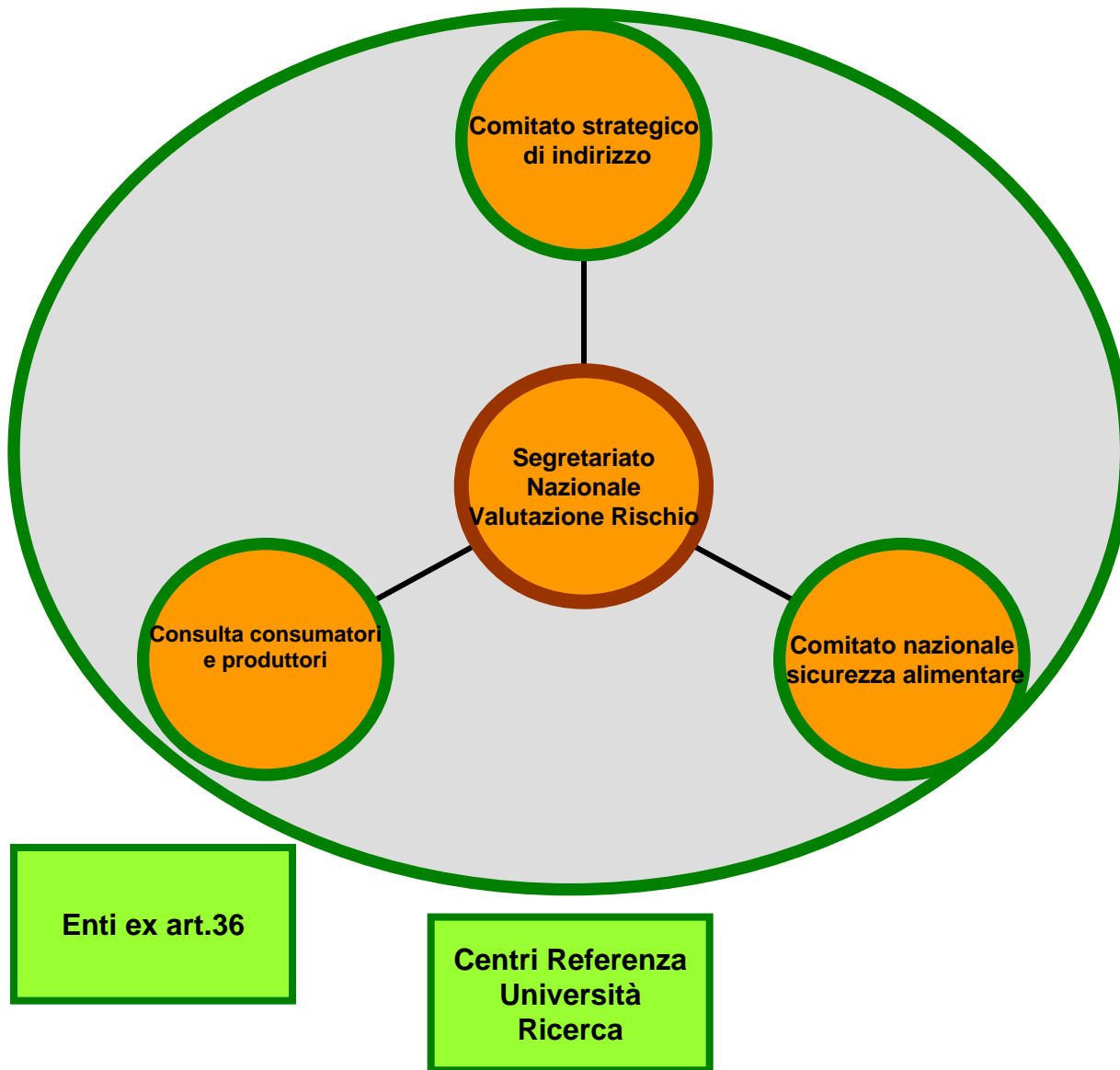
- **Successivamente al d.l. 1.X.2005, n. 202 (convertito in legge con legge 30.XI.2005, n. 244), è stato istituito il Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare che a norma del d.P.R. 14.III.2006, svolge funzioni relativamente a**
 - 1. riferimento nazionale dell'EFSA** (compito, evidentemente, transitato dal Comitato nazionale per la sicurezza alimentare;
 - 2. valutazione del rischio** fisico, chimico e biologico;
 - 3. segreteria del Comitato** nazionale per la sicurezza alimentare;
 - 4. Consulta delle associazioni** dei consumatori e dei produttori in materia di sicurezza alimentare.

**Assetto organizzativo della
valutazione del rischio alimentare
in Italia**

***PRESENZA
ITALIANA
IN EFSA***



**ASSETTO
ORGANIZZATIVO
DELLE FUNZIONI DI
VALUTAZIONE DEL
RISCHIO
(DM 26/07/2007)**



Comitato strategico di indirizzo

Il Comitato strategico di indirizzo svolge, nell'ambito della valutazione del rischio della catena alimentare, le seguenti funzioni:

- definisce le priorità di intervento
- definisce le linee generali di comunicazione
- adotta il programma di lavoro annuale e pluriennale di attività tecnico-scientifica.

Per l'adozione del programma di lavoro annuale e per la definizione delle priorità di intervento, il Comitato tiene conto anche di eventuali problematiche evidenziate dalla Consulta delle associazioni dei consumatori e produttori (attualmente in fase di costituzione).

Segretariato

Il Segretariato Nazionale della Valutazione del rischio della catena alimentare, quale riferimento nazionale dell'Efsa, coordina il sistema della valutazione del rischio.

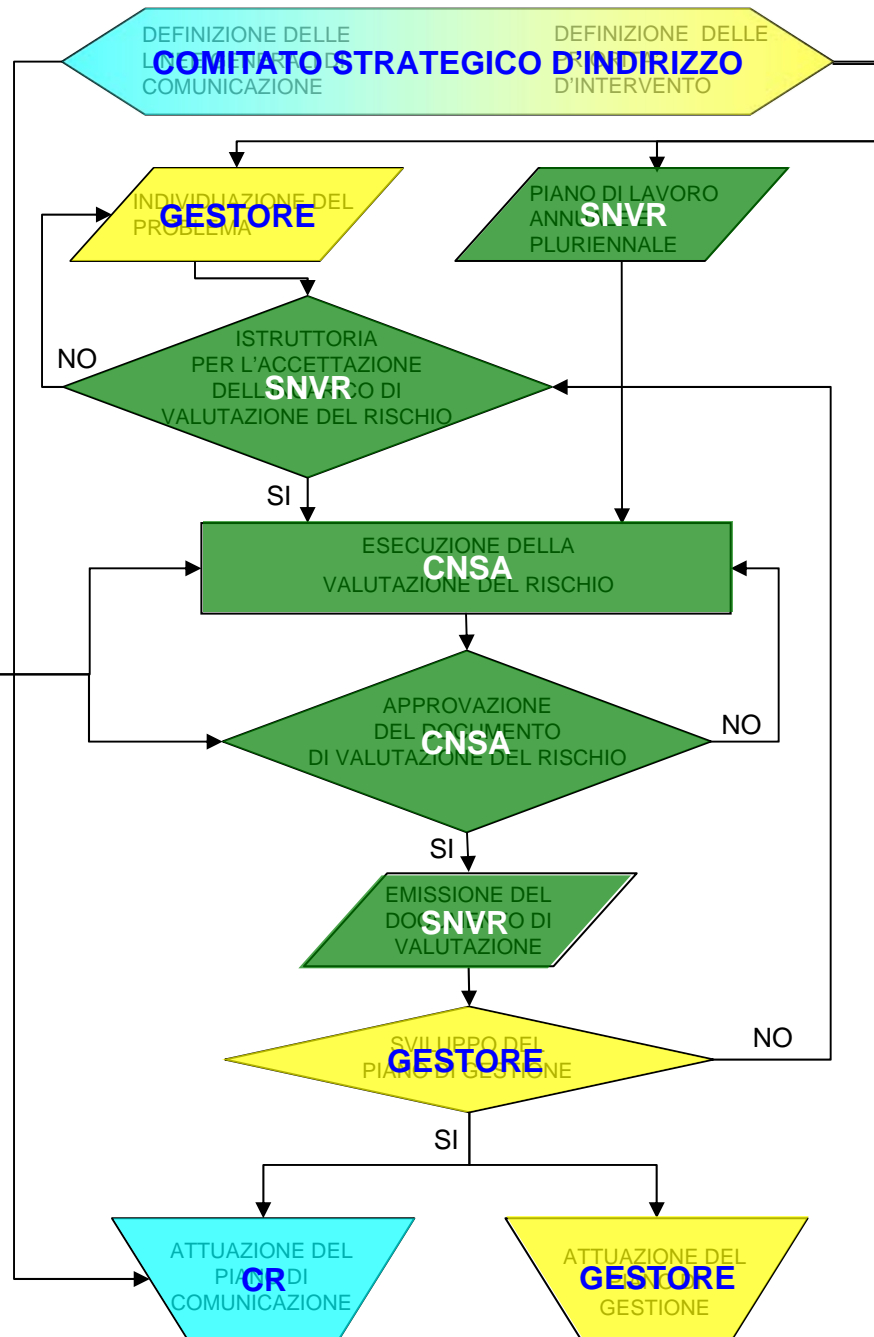
In tal senso, è fondamentale il rapporto con chi (Enti ex articolo 36, ISS, IZS, università, Enti di ricerca, ASL, ecc.) in Italia si occupa – a diverso titolo - del settore.

Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare

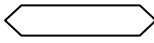
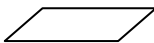
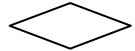
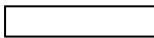


Il CNSA è un organo tecnico-consultivo in materia di sicurezza alimentare che:

- agisce in stretta collaborazione con l'Efsa;
- partecipa al forum consultivo dell'Efsa attraverso un proprio rappresentante;
- formula pareri scientifici su richiesta del Comitato strategico di indirizzo, delle Amministrazioni centrali e delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano.

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO NEL CONTESTO DELL'ANALISI DEL RISCHIO



LEGENDA

-  AZIONE PREPARATORIA ALL'AVVIO DEL MACROPROCESSO DI ANALISI DEL RISCHIO
-  INPUT \ OUTPUT DI PROCESSO
-  DECISIONE
-  FASE DI PROCESSO
-  ATTIVITA' DI COLLABORAZIONE AD UNA O PIU' FASI DI PROCESSO
-  TERMINE DEL MACROPROCESSO DI ANALISI DEL RISCHIO

Grazie
per l'attenzione!