“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

✓PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

✓TRACCIABILITA'

✓ANALISI DEL RISCHIO

l'analisi del rischio fornisce una metodologia sistematica 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

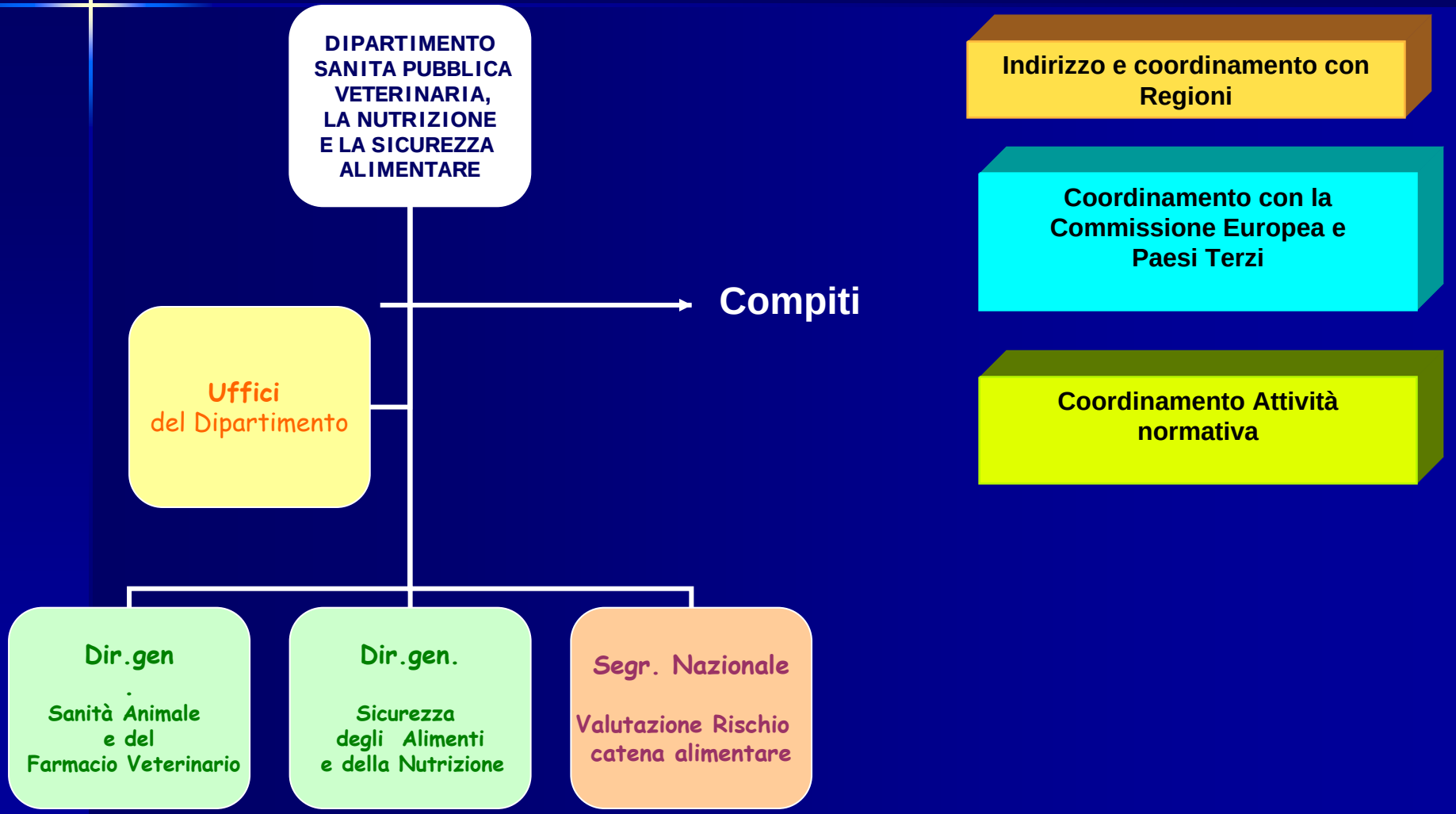
- mantenere il controllo sotto la responsabilità del Servizio Sanitario Nazionale .
- Definizione di Autorità competente ;
- Modifiche organizzative e normative

La necessità di una riorganizzazione dei sistemi di controllo

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

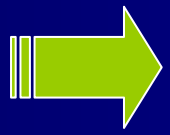
Decreto legge del 1° ottobre 2005, n.202
Legge del 30 novembre 2005, n.244

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

Il 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:

<u>UNICO (art 41 Reg 882/2004),</u>

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:

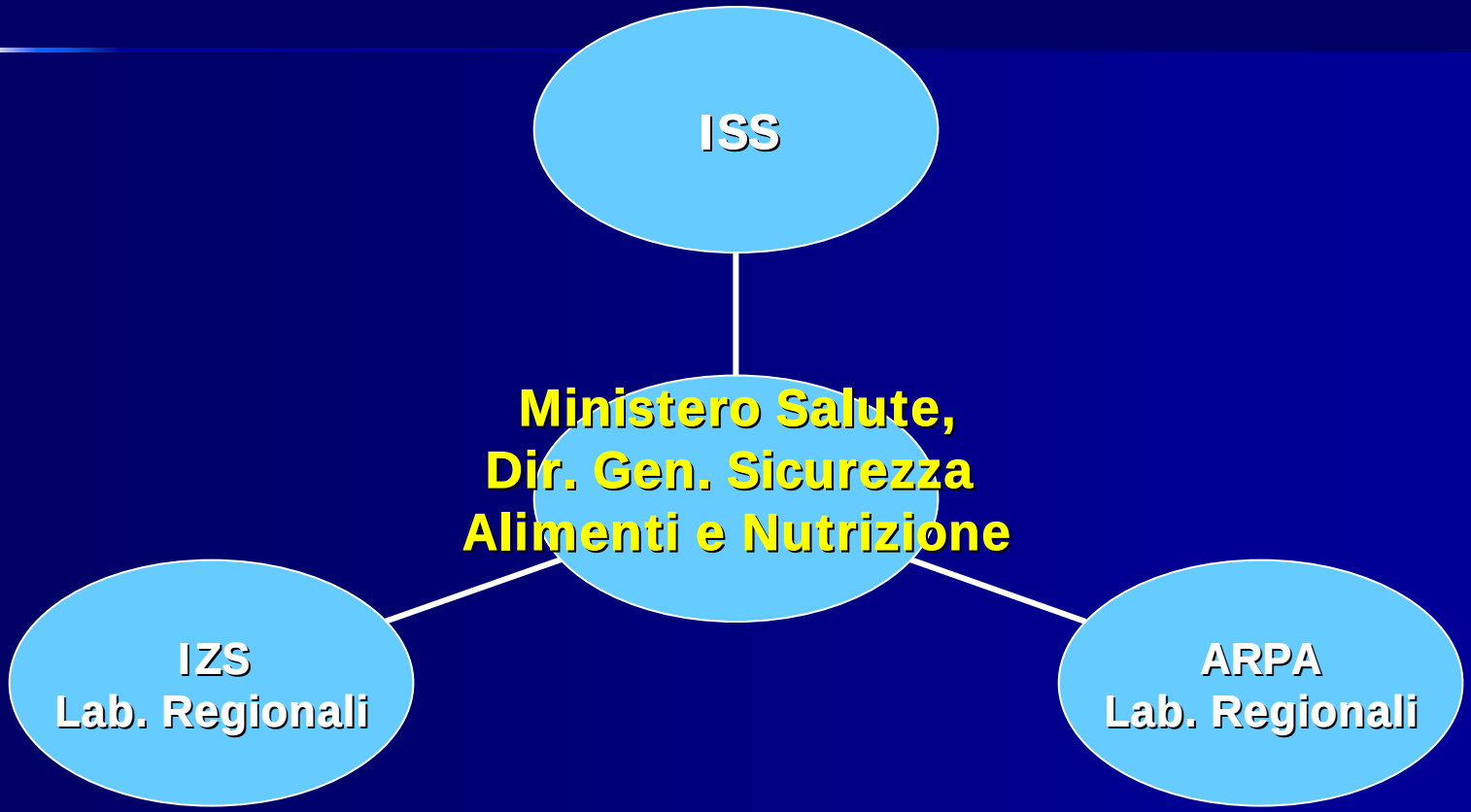
COERENTE, COMPLETO E INTEGRATO (art 43, 1 a):

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 autorita';
- Descrizione del sitema 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/richiamo 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 sanitarie



Norme di qualità



Linee guida

?



Operatore settore alimentare o di controllo



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