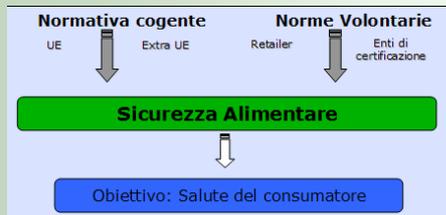


Abbiamo visto



<http://www.explerasoft.it/?p=37=1>

Rintracciabilità volontaria

Norme tecniche UNI, EN, ISO
(UNI 10939:2001, UNI 11020:2002)

Sicurezza dai campi alla tavola
pacchetto igiene (normativa cogente)

SICUREZZA DAI CAMPI ALLA TAVOLA

L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare

La strategia integrata dell'UE ha lo scopo di assicurare un alto livello di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e salute delle piante nell'ambito dell'Unione europea attraverso misure coerenti "dai campi alla tavola" e un monitoraggio adeguato, garantendo al tempo stesso l'efficace funzionamento del mercato interno.

Responsabilità dell'operatore

L'operatore del settore alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Allerta rapida

Il Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (SARAM) fornisce informazioni rapide su rischi per il consumatore individuati di recente.

Etichettatura e pubblicità

Chi acquista un prodotto alimentare deve poter ricevere una serie d'informazioni utili a identificare la tipologia del cibo, la quantità e la qualità del prodotto in vendita.

Rintracciabilità

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

La responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare è un punto cardine della nuova legislazione alimentare

Responsabilità dell'operatore

- L'operatore del settore alimentare è la persona fisica e/o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (regolamento CE 178/2002)

Responsabilità dell'operatore

- "Spetti 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, inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e **verificare** che tali disposizioni siano soddisfatte" (regolamento CE 178/2002)

Motivazione

- "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" (Considerando 30 del regolamento CE 178/2002)

Responsabilità dell'operatore

- Regolamento (CE) n. 852/2004
 - si ribadisce che "gli operatori del settore alimentare **garantiscono** che tutte le **fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione** degli alimenti sottoposte al loro controllo **soddisfino** i pertinenti **requisiti** di igiene fissati nel presente regolamento".
 - Tutto ciò viene attuato applicando **l'autocontrollo** (→ obligations)

Autocontrollo

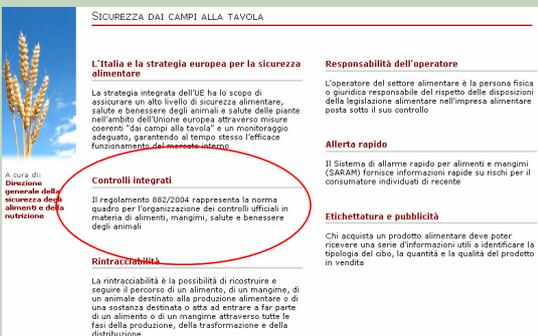
- le **imprese** del settore alimentare sono tenute ad attuare, ad integrazione dei controlli ufficiali disposti dalle norme in vigore, **programmi di autocontrollo** secondo i principi **dell'HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points)
- il programma di autocontrollo HACCP è rivolto a:
 - documentare l'igienicità dei processi,
 - prevenire i rischi per la salute dei consumatori,
 - definire le procedure di intervento nei casi di non conformità,
 - monitorare l'efficacia del programma stesso

Autocontrollo e HACCP

- Autocontrollo e sistema HACCP non sono sinonimi.
- Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.
- L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

HACCP

- L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata
- È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli operatori del settore a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare



SICUREZZA DAI CAMPI ALLA TAVOLA

L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare

La strategia integrata dell'UE ha lo scopo di assicurare un alto livello di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e salute delle piante nell'ambito dell'Unione europea attraverso misure coerenti "da campo alla tavola" e un monitoraggio adeguato, garantendo al tempo stesso l'efficace funzionamento del mercato unico.

Controlli integrati

Il regolamento 852/2004 rappresenta la norma quadro per l'organizzazione dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali.

Rintracciabilità

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Responsabilità dell'operatore

L'operatore del settore alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Alerta rapido

Il Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (SARAM) fornisce informazioni rapide su rischi per il consumatore individuati di recente.

Etichettatura e pubblicità

Chi acquista un prodotto alimentare deve poter ricevere una serie d'informazioni utili a identificare la tipologia del cibo, la quantità e la qualità del prodotto in vendita.

Controlli

- Il **Regolamento (CE) 882/2004** è la norma quadro per **l'organizzazione dei controlli ufficiali** in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali

Controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande

ha la finalità di

- verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica,
- a proteggere gli interessi dei consumatori e
- ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo riguarda, sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea, oppure esportati in uno Stato terzo

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande

- viene effettuato lungo tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria alla trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercio, fino alla somministrazione e al consumo
- riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, oltre ai materiali destinati a venire a contatto, commercializzati nel territorio nazionale o destinati all'esportazione

Controllo ufficiale

Le attività del controllo ufficiale sono dirette a verificare:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione e preparazione per il consumo
- i prodotti semilavorati
- i prodotti finiti
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- i procedimenti di disinfezione, pulizia e manutenzione
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari
- i mezzi e le modalità di conservazione

Controllo

- L'indagine prevede accertamenti completi sul prodotto, attraverso **ispezioni, campionamenti e analisi di laboratorio**, sopralluoghi nell'ambito **dell'ambiente** di produzione e indagini sul **personale** addetto, nonché controlli **sull'applicazione** dei programmi di **HACCP** che le aziende predispongono per l'individuazione dei punti critici della catena produttiva

Controlli integrati

- Ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale
- I controlli devono essere:
 - **programmati** in base alla valutazione del rischio:
 - non esiste più, se non per alcune aree, una frequenza prestabilita di intervento,
 - si utilizzano le risorse in modo più razionale, concentrando gli interventi sui settori/attività/operatori associabili a maggiore rischio per la salute del consumatore
 - **integrati**:
 - filiera considerata come un unico processo
 - le varie autorità che intervengono devono essere coordinate (azione più efficiente, si evitano le sovrapposizioni)

Controlli

- Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti **periodicamente**
- La periodicità è stabilita in base ad una **valutazione dei rischi**

Criteria per la frequenza dei controlli

- La frequenza dei controlli è stabilita in base a:
 1. i **rischi identificati**, associati con
 - animali
 - mangimi
 - alimenti
 - aziende del settore dei mangimi e degli alimenti
 - uso dei mangimi o degli alimenti
 - qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza dei mangimi o degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali

Criteria per la frequenza dei controlli

2. i **dati precedenti** relativi agli **operatori** del settore dei mangimi e degli alimenti **per quanto riguarda**
 - la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e
 - la conformità alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Criteria per la frequenza dei controlli

3. l'**affidabilità** dei propri controlli già eseguiti
4. **qualsiasi informazione** che possa indicare un'eventuale non conformità

Controlli integrati

- **L'attuazione dei controlli** ufficiali in Italia è affidata alle Autorità
- Gli organismi competenti istituzionalmente:
 - le Aziende Sanitarie Locali (ASL)
 - le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano
 - Il Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali, anche attraverso gli Uffici veterinari e medici periferici - PIF, UVAC, USMAF e il Comando Carabinieri per la tutela della salute

Istituzionalmente

- Il Ministero opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici,
 - Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF), e gli
 - Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (PIF) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC).

Piani e controlli ufficiali

- Il Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali, nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti, è responsabile delle funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento
 - **Relazione annuale MANCP**: contiene le informazioni relative alle attività svolte nell'ambito del Piano Nazionale Integrato dei Controlli
 - **Piano nazionale integrato MANCP**: Copre l'intero ambito di applicazione del Regolamento (CE) 882/2004 ed include i controlli volti a tutelare la salute dei consumatori, il benessere degli animali, la sanità delle piante e a garantire delle pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti
 - **"Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia"**: è la relazione al Parlamento sulla sicurezza alimentare, contenente le informazioni e i numeri delle operazioni sul controllo della qualità dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera produttiva

Istituzionalmente

- Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, opera il **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute** attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione

Istituzionalmente

- A livello **regionale**, il coordinamento è affidato agli **Assessorati alla sanità**,
- le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai **Comuni** che le esercitano attraverso le **Aziende Sanitarie Locali**

Istituzionalmente

- Ai laboratori pubblici del Controllo Ufficiale
 - Presidi Multizonali di Prevenzione,
 - Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente e
 - Istituti Zooprofilattici Sperimentalisono affidate l'effettuazione delle analisi sui prodotti alimentari
- I risultati delle attività di vigilanza e di controllo analitico vengono trasmessi annualmente al Parlamento, con un documento chiamato "Vigilanza e Controllo degli alimenti e delle bevande in Italia"

- **LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE/882/2004 E CE/854/2004**

- Il Reg. CE/882/2004 all'articolo 2, descrive l'audit" come: "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."

Accreditamento

- <http://www.sinal.it/ita/index.htm>
- Approfondiamo?

Sistema di allerta

SICUREZZA DAI CAMPI ALLA TAVOLA

L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare

La strategia integrata dell'UE ha lo scopo di assicurare un alto livello di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e salute delle piante nell'ambito dell'Unione europea attraverso misure coerenti "dai campi alla tavola" e un monitoraggio adeguato, garantendo al tempo stesso l'efficace funzionamento del mercato interno

Responsabilità dell'operatore

L'operatore del settore alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Allerta rapido

Il Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF) fornisce informazioni rapide su rischi per il consumatore individuati di recente

Etichettatura e pubblicità

Chi acquista un prodotto alimentare deve poter ricevere una serie d'informazioni utili a identificare la tipologia del cibo, la quantità e la qualità del prodotto in vendita

Controlli integrati

Il regolamento 882/2004 rappresenta la norma quadro per l'organizzazione dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali

Rintracciabilità

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

A cura di:
Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione

Allerta rapido

È stato istituito il **sistema rapido di allerta comunitario**, sotto forma di rete, a cui partecipano la **Commissione Europea**, l'**EFSA** e gli **Stati** membri dell'Unione ha lo scopo di **notificare in tempo reale i rischi** diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi

Sicurezza alimentare

SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

L'allerta rapida (RASFF)

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA e gli Stati membri dell'Unione

Linee guida per la gestione operativa

Le linee guida definiscono le procedure di attivazione del RASFF per i quali è richiesto un intervento immediato in caso si ravvisi in un alimento un grave rischio per il consumatore e per il quale è richiesto un intervento immediato sul territorio da parte delle strutture sanitarie

Relazioni RASFF trimestrali ed annuali

In questa sezione sono pubblicati i rapporti annuali e trimestrali relativi alle notifiche pervenute attraverso il sistema di allerta comunitario

Modulistica di notifica del sistema di allerta

In caso di alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore, la ASL competente dovrà trasmettere alla Regione o Provincia Autonoma di appartenenza una specifica documentazione

Unità di crisi

Nel caso in cui una situazione, che comporta un rischio grave non possa essere controllata nell'ambito delle disposizioni esistenti, la Commissione istituisce immediatamente un'unità di crisi cui partecipa l'Autorità fornendo un supporto scientifico e tecnico

Strumenti e servizi | In evidenza | Normativa | Link | Documenti

The screenshot shows the official website for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). The header includes the European Union logo and the slogan "Food Safety - From the Farm to the Fork". The main navigation menu lists various food safety topics. The central content area provides an introduction to the RASFF, its legal basis (Regulation EC/1825/2002), and its purpose. A sidebar on the right contains a menu with options like "Introduction", "Transmission of Information", and "Members of the Network", along with a "Resources" section for press releases and newsletters. The footer displays the URL "ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm".

RASFF Rapid Alert System for Food and Feed

- sistema di allerta comunitario
- trova il fondamento giuridico in
 - Direttiva 92/59/ CEE del consiglio europeo recepita col decreto legislativo 115/95 (sicurezza generale dei prodotti)
 - nel regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio (che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare)

RASFF

- è una rete basata sul **meccanismo delle comunicazioni rapide**, come strumento essenziale per la valutazione di eventuali rischi e per la tutela del consumatore
- Alla rete partecipano
 - la Commissione Europea
 - l'EFSA
 - gli Stati membri dell'Unione

Sistema rapido di allerta

funzionamento:

- in ambito **dell'autocontrollo** adottato dalle imprese, del controllo ufficiale o a seguito di **refertazione medica**, viene individuato un prodotto pericoloso in uno degli stati membri
- le relative informazioni vengono **diffuse rapidamente** tra i **Punti di contatto delle Autorità competenti dei vari Paesi**

Sistema rapido di allerta

- Le notifiche di allerta vengono comunicate e condivise, via rete e in tempo reale, tra gli Stati membri
- All'interno degli stati i referenti sono gli organi di controllo ufficiali in materia di sicurezza alimentare

Sistema rapido di allerta

- Compito successivo dell'organo di controllo ufficiale è quello di vigilare sull'applicazione dell'attività del sistema di allerta
 - ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale da parte del produttore e degli altri operatori economici della catena alimentare (grossisti, trasformatori, negozianti, ristoratori ecc...)

Sistema rapido di allerta

- **Il sistema facilita la cooperazione tra le autorità nazionali e quelle europee, al fine di individuare i prodotti pericolosi e ritirarli immediatamente dal mercato**

In Italia

- Circolare Ministeriale (ministero della Salute) prot. 606/20.1/3/1110 del 15 maggio 2003,
 - indicazioni ai propri uffici periferici (UVAC, PIF, USMA) e alle Regioni e Province Autonome, in ordine alle **competenze** e alle **modalità operative** in caso di riscontro di "frode tossica o di prodotti nocivi o pericolosi per la salute pubblica"
 - invito alle **Regioni** e **Province Autonome** a predisporre un **proprio sistema di allerta**, per assicurare il flusso delle comunicazioni tra centro e periferia, nonché per fornire gli opportuni indirizzi alle Aziende Sanitarie Locali
 - il **punto di contatto italiano** per il sistema di allerta comunitario è l'**Ufficio VIII della Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali**

Provvedimento 15 dicembre 2005 G.U. n. 9 del 12-1-2006

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Sancisce

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome sulle linee guida per la **gestione operativa del sistema di allerta** per alimenti destinati al consumo umano.

Punti dell'intesa

1. FINALITA'
2. DEFINIZIONI
3. CAMPO DI APPLICAZIONE
4. PROCEDURE OPERATIVE
5. PUNTI DI CONTATTO
6. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA
7. ELENCO CLIENTI
8. VERIFICA DELLE PROCEDURE DI RITIRO DA PARTE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
9. PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE
10. FLUSSO INFORMATIVO
11. CONCLUSIONE

1. FINALITA'

- Il protocollo è stato definito per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano, al fine di garantire la tutela della salute pubblica.
- E' fatta salva l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa in vigore.

2. DEFINIZIONI

Si definiscono:

- Sistema di allerta
- Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare)
- Impresa alimentare
- Operatore del settore alimentare
- Immissione sul mercato
- Commercio al dettaglio
- Pericolo o elemento di pericolo
- Rintracciabilità
- Rischio

2. DEFINIZIONI

Si intende per:

- Sistema di ALLERTA: procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;
- Alimento: "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani

2. DEFINIZIONI

- Impresa alimentare: "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"
- Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta"

2. DEFINIZIONI

- Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale;
- Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico - chimico - fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

- Le indicazioni operative si applicano nei casi di
 - segnalazioni in partenza dalla ASL:** attivazione del Sistema di Allerta per riscontri di alimenti, già presenti sul mercato, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL, che presentano un grave rischio per la salute del consumatore, per i quali è richiesto un intervento immediato;
 - segnalazioni in arrivo:** allerta originata al di fuori della ASL, che riguardano alimenti prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL;

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

- Le indicazioni operative non si applicano, in quanto esulano dall'ambito del Sistema di Allerta, agli alimenti che, pur presentando non conformità alle norme vigenti, siano stati già segnalati dal responsabile dell'industria alimentare nell'ambito dell'autocontrollo e che, pur costituendo un grave rischio per la salute del consumatore, non siano stati immessi sul mercato.
- Tali non conformità, se evidenziate a seguito di un Controllo Ufficiale, anziché nell'ambito dell'Autocontrollo, comportano, conseguenze amministrative e/o penali

4. PROCEDURE OPERATIVE

Classificazione:

- alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del Sistema di Allerta
- alimenti che pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono un intervento immediato

4. PROCEDURE OPERATIVE

- A titolo esemplificativo non costituiscono grave rischio per la salute pubblica, e pertanto non comportano l'attivazione del Sistema di Allerta, gli alimenti:
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa vigente;
 - nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o più trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione in alimento;
 - nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice contaminazione superiori ai limiti consentiti o a valori guida eventualmente disponibili;
 - nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;
 - nei quali si sia riscontrata una frode commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale potenziale per il consumatore)

4. PROCEDURE OPERATIVE

- È pertanto possibile distinguere due diversi tipi di comunicazioni:
 - Notifica di allerta:** Comunicazione degli alimenti di cui al precedente punto a);
 - Segnalazione di non conformità:** Comunicazione degli alimenti di cui al precedente punto b).

5. PUNTI DI CONTATTO

- Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo punto di contatto, utilizzando l'apposita scheda, allegato G - "punti di contatto":
- Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL;
 - Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome
 - Ministero della Salute: Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti Ufficio V Ufficio VI

Allerta

- In sintesi
- Il flusso delle "allerte" deve garantire sia
 - la completezza delle informazioni
 - la tempestività della comunicazione

Allerta

- Ciò si realizza con apposite procedure operative che prevedono:
- schede di notifica standard (completezza delle informazioni)
 - uso della posta elettronica (tempestività della comunicazione)
 - Le notifiche vengono comunicate e condivise tra gli Stati membri via rete, in tempo reale

Schede di notifica standard (completezza delle informazioni)

- L'Azienda Sanitaria Locale competente deve trasmettere alla Regione o Provincia Autonoma di appartenenza la seguente documentazione:
 - [allegato A - Attivazione sistema di allerta](#) → v. documento
 - [allegato B - Scheda di notifica](#) → v. documento
 - [allegato C - Elenco clienti](#) → v. documento

Schede di notifica standard (completezza delle informazioni)

- L'ASL deve inoltre comunicare **tempestivamente** (fax, email) gli esiti degli accertamenti effettuati e i provvedimenti adottati,
 - [allegato D - Esiti accertamenti](#)
 - e ogni ulteriore informazione utile, [allegato B1 - Informazioni aggiuntive - Follow up](#) → v. documenti

Alimenti non conformi ma non grave rischio

Per gli alimenti **non conformi** alle norme vigenti **ma che non rappresentano un grave rischio** per il consumatore e/o non richiedono un intervento immediato, la ASL competente deve comunque inoltrare la segnalazione al Servizio Medico e/o Veterinario competente della Regione o della Provincia Autonoma, utilizzando i moduli:

- [allegato E - Segnalazione di non conformità](#)
- [allegato F - Identificazione del prodotto alimentare](#)

→ v. documenti

Alimenti non conformi ma non grave rischio

- Le segnalazioni verranno raccolte in un **sistema di sorveglianza regionale** che permetterà di **orientare la programmazione dei controlli** e di **attivare progetti specifici** sulla base di riscontri oggettivi

Alimenti non conformi ma non grave rischio

- Le Amministrazioni sanitarie preposte ai controlli, per l'attivazione del sistema di allerta, utilizzano le schede di notifica in uso a livello comunitario
 - **Market notification** (notifiche di allerta su alimenti e mangimi presenti sul mercato)
 - **Border rejection notification** (respingimenti ai confini)
 - **Follow up/additional information notification** (alle ulteriori informazioni aggiuntive a seguito di indagini svolte)
- v. documenti

Grave rischio alimentare

- Nel caso di rischio grave ed immediato (es. tossina botulinica):
 - immediata disposizione di **sequestro** dei prodotti → intervento del Comando Carabinieri della Sanità e degli Assessorati Regionali,
 - possibile integrazione con **comunicati stampa**
 - informazione ai cittadini sul rischio
 - modalità di riconsegna dell'alimento alla ASL territorialmente competente

Nuovo rischio grave

- Nel caso in cui una situazione, che comporta un rischio grave, non possa essere controllata nell'ambito delle disposizioni esistenti, la Commissione Europea istituisce immediatamente un'**unità di crisi**, cui partecipa L'EFSA fornendo un supporto scientifico e tecnico

Condivisione delle notifiche

- La Commissione Europea ha istituito sul proprio sito uno spazio apposito per la consultazione on line delle notifiche settimanali, trasmesse dai paesi della comunità
- è una tabella riassuntiva attraverso la quale gli enti sanitari territoriali interessati possono direttamente venire a conoscenza delle notifiche
- Il sito web consente di conoscerle divise in:
 - **new alert notification** per i prodotti a rischio che sono sul mercato europeo
 - **new information notification** per i prodotti non presenti sul mercato europeo o già sottoposti a misure di controllo dal paese interessato

Frodi alimentari

"adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore"

- Le **frodi commerciali** sono la vendita di un prodotto alimentare che non rispetta ciò che è dichiarato **sull'etichetta**
- Le **frodi sanitarie**

- Le frodi alimentari si dividono in due tipologie:

- frodi sanitarie (toccano la salute del consumatore) e
- frodi commerciali (lo danneggiano solo economicamente)

FRODI SANITARIE

- **Alterazione**
 - L'alterazione consiste nella modifica (Es. dovuta ad un'adeguata conservazione), della composizione del prodotto alimentare, tale da intaccare le caratteristiche nutrizionali dello stesso. È il caso del caffè a cui viene aggiunto un additivo per renderlo più aromatico.
- **Adulterazione**
 - L'adulterazione consiste nella variazione, non dichiarata, dei componenti di un prodotto alimentare: ad esempio, l'olio d'oliva misto ad olio di semi che viene, però, immesso sul mercato come olio d'oliva puro al 100%. La modifica fraudolenta incide sulla qualità nutrizionale del prodotto alimentare. (vino con metanolo)
- artt. 442 e 444 del Codice Penale

FRODI COMMERCIALI

- **Sofisticazione**
 - La sofisticazione consiste nell'operazione fraudolenta che si attua sostituendo alcuni ingredienti del prodotto alimentare con altri di minor pregio: è il caso, ad esempio, del caffè sostituito con caffè d'orzo. Il prodotto viene quindi trattato per renderlo più attraente o simile ad altri prodotti pregiati e, conseguentemente, più costosi.
- **Contraffazione**
 - La contraffazione consiste nell'azione fraudolenta finalizzata a far apparire un prodotto alimentare dotato di caratteristiche diverse da quelle che possiede realmente: parliamo, per citare un caso, della commercializzazione del sidro come moscato d'uva
- art. 473 e 515 del Codice Penale

Alcuni numeri

- **Ispettorato centrale repressione frodi del Mipaf**
 - primo semestre del 2000, 4.802 aziende alimentari ed esercizi di ristorazione controllate, 590 (circa il 12,3 %) sono risultate colpevoli di frodi
- **Frodi più comuni**
 - riso, 29,2% dei campioni esaminati irregolari
 - latte e formaggi, 18,8%
 - conserve vegetali, 16,8%
 - liquori e distillati, 13,6%
 - miele, 12,9%
 - dagli oli d'oliva, 10,1%, e da quelli di semi, 9,5%
 - da vino, mosti e aceti (9,1%)
 - da sfarinati e paste (8,1%)

Frodi comuni

- **Riso:**
 - percentuale di chicchi spezzati, max 5% per legge,
 - varietà di pregio minore a quella indicata;
 - miscela di diverse varietà;
 - vendita di riso proveniente dall'estero come se fosse prodotto nazionale;
 - aggiunta di elementi estranei, mal conservati o vecchi.
- **Latte e formaggi**
 - Mozzarella di bufala prodotta con latte vaccino addizionato a quello di bufala.
 - formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi);
 - formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
 - attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni;
 - vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a denominazione di origine
 - tenore in grasso differente rispetto al dichiarato etc

Frodi comuni

- **Conserve vegetali**
 - provenienza materie prime da altri paesi ma commercializzate come italiane
- **Miele**
 - vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani
 - millefiori commercializzati come monoflorali, o di origine botanica diversa da quella dichiarata
 - se proveniente dai Paesi extracomunitari contiene spesso residui fitosanitari non ammessi in Italia
 - aggiunta di zuccheri di altra origine
- **Oli**
 - aggiunta di clorofilla ad olio di nocciola o arachide si ottiene un prodotto molto simile all'olio di oliva
 - provenienza da altri paesi ma olio venduto come italiano
 - olio extravergine contenente oli raffinati, sia di oliva che di semi
 - oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari

Frodi comuni

- **Vino, mosti e aceti**
 - Aceto Balsamico di Modena prodotto in altre regioni
 - vini ottenuti dalla fermentazione di zuccheri di natura diversa da quelli dell'uva (pratica vietata in Italia)
 - aggiunta di sostanze vietate: alcool, antifermmentativi, aromatizzanti, coloranti
 - qualità inferiore a quella dichiarata in etichetta
 - eccesso di anidride solforosa o gradazione alcolica inferiore a quella prevista
- **Sfarinati e paste**
 - uso di farine di grano tenero (compromette le qualità organolettiche della pasta)
 - impiego di altri cereali meno costosi (decadimento qualitativo)
 - uso di semole di qualità scadente o avariate
 - aggiunta di coloranti o di additivi chimici per imitare le paste speciali o le paste all'uovo o per mascherare il tipo di sfarinato usato
- **Uova**
 - uova riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti
 - uova differenti per categoria di peso
 - uova conservate in frigo e vendute come fresche

- <http://www.europamica.it/Database/europamica/europamica.nsf/0/1EB30888211E17D3C12569F50032FE81?OpenDocument>
- **UNI - Ente nazionale italiano di unificazione** - www.uni.com
- **CEN European Committee for Standardization**
<http://www.cen.eu/cenorm/homepage.htm>
- **ISO International Organization for Standardization**
<http://www.iso.org/iso/home.htm>

- <http://www.ministerosalute.it/sicurezzaAlimentare/paginaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?menu=sicurezza&lingua=italiano>
- <http://www.ministerosalute.it/sicurezzaAlimentare/paginaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?menu=piani&lingua=italiano>
- <http://www.ministerosalute.it/sicurezzaAlimentare/paginaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?menu=sistema&lingua=italiano>
- <http://www.ministerosalute.it/sicurezzaAlimentare/paginaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?menu=microbiologica&lingua=italiano>
- <http://www.ministerosalute.it/sicurezzaAlimentare/paginaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?menu=igiene&lingua=italiano>
- <http://www.politicheagricole.it/RepressioneFrodi/AttivitaPrevenzioneControllo/AttivitaIspettiva/default.htm>