

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Emilia-Romagna

BOLLETTINO UFFICIALE

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA REGIONE - VIALE ALDO MORO 52 - BOLOGNA

Parte seconda - N. 223

Anno 48

24 ottobre 2017

N. 287

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 10 OTTOBRE 2017, N. 1500

Approvazione del Piano Regionale Integrato 2015- 2018

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 10 OTTOBRE 2017, N. 1500

Approvazione del Piano Regionale Integrato 2015- 2018

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Premesso che il processo di programmazione in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria coinvolge diversi livelli di governo: europeo, nazionale, regionale e locale e che in tale ambito l'Autorità Competente regionale attua gli obiettivi strategici di salute definiti dal Ministero della Salute e dall'Unione Europea e definisce le linee di indirizzo per la programmazione delle attività istituzionali delle Autorità Competenti Locali, costituite dai Servizi Igiene degli alimenti e Nutrizione e dai Servizi Veterinari delle Aziende Unità Sanitarie Locali della Regione;

Visti:

- il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare di cui al documento COM/99/0719 del 12 gennaio 2000, che formula i principi generali attorno a cui costruire un'efficace politica europea sulla Sicurezza alimentare;

- il Regolamento(CE) n. 178 del 28/1/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 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;

- il Regolamento(CE) n. 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/4/2004 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, in particolare gli articoli n. 41, 42, 43, 44;

- il Regolamento(CE) n. 854 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali su prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

- la Decisione della Commissione del 21 maggio 2007(2007/363/CE) che stabilisce orientamenti per aiutare gli stati membri a elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato previsto dal Regolamento(CE)882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio;

- la Decisione della Commissione del 24 luglio 2008 (2008/654/CE) che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri a elaborare la relazione annuale sul piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal Regolamento(CE) n.882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio;

- l'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti(CE) nn. 882/2004 e 854/2004, Rep. Att. n. 212 /CSR del 10 novembre 2016;

- il Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti Comunitari nel medesimo settore" che, tra l'altro, individua le Autorità Competenti in materia di Sicurezza alimentare: Ministero della Salute, Regioni, Province autonome di Trento e Bolzano e Aziende Sanitarie Locali nell'ambito delle rispettive competenze;

- la Legge n. 190 del 6 novembre 2012 "Disposizioni per

la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione"

- il Decreto del Presidente della Repubblica n. 62 del 16 aprile 2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165"

Richiamate:

- la Deliberazione di Giunta regionale n. 1510 del 28 ottobre 2013, avente per oggetto "Recepimento delle Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" oggetto di accordo della Conferenza Stato-Regioni del 7/2/2013;

- la Deliberazione di Giunta regionale n. 327 del 23 febbraio 2004 avente per oggetto "Applicazione della Legge regionale 34/98 in materia di autorizzazione e di accreditamento istituzionale delle strutture sanitarie e dei professionisti alla luce dell'evoluzione del quadro normativo nazionale. Revoca dei precedenti provvedimenti";

- la Deliberazione di Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 385 del 28 marzo 2011 avente per oggetto "Requisiti specifici per l'accreditamento dei Dipartimenti di Sanità Pubblica";

- la Deliberazione di Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 1488 del 15 ottobre 2012 avente per oggetto "Integrazione alla Delibera di Giunta regionale n. 385/2011 «Requisiti specifici per l'accreditamento del Dipartimenti di Sanità Pubblica» per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei servizi dei dipartimenti di Sanità Pubblica delle aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di Sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali";

- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 200 del 25 febbraio 2013, avente per oggetto "Linee guida Regionali per le Aziende USL sulle metodologie di esercizio della funzione di vigilanza/controllo da parte dei Dipartimenti di Sanità pubblica, in attuazione delle DGR n. 2071/2010";

- la Deliberazione di Giunta regionale n. 771 del 29 giugno 2015, avente per oggetto "Approvazione del Piano regionale della prevenzione 2015-2018";

- la Deliberazione di Giunta regionale n. 136 del 09 febbraio 2016 "Recepimento della valutazione del Ministero della salute riguardante la pianificazione del Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 ai sensi dell'accordo Stato-Regioni del 25 marzo 2015";

- il documento "La supervisione dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale" trasmesso con lettera del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene Alimenti della Regione Emilia-Romagna PG/2014/466507 del 3 dicembre 2014;

- la nota del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene alimenti della Regione Emilia-Romagna PG/2015/82530 avente per oggetto "Linee guida per l'elaborazione del piano di attività del Servizio IAN e VET. trasmissione";

Considerato che:

- i principi generali riportati dal Libro bianco sulla Sicurezza alimentare a cui si ispirano i Regolamenti europei al fine di costruire una efficace politica a livello europeo sulla sicurezza alimentare, come di seguito elencati, prevedono:

- una strategia globale ed integrata che si applichi a tutta la catena alimentare, che comprenda tutte le “fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione“ definite dall’articolo 3, punto 16 del Regolamento (CE) n. 178/2002, comprese, ove opportuno, tutte le fasi della produzione animale e vegetale;

- la consulenza scientifica, la raccolta ed analisi di dati, gli aspetti normativi e di controllo, nonché l’informazione dei consumatori, quali pilastri della sicurezza alimentare che devono consentire un approccio integrato;

- una definizione chiara dei ruoli di tutte le parti coinvolte nella catena alimentare, dai produttori dei mangimi, agricoltori, produttori/operatori del settore alimentare, che hanno la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti, alle Autorità Competenti degli Stati membri con il compito di porre in atto sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza, alla Commissione Europea e ai consumatori;

- la rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti;

- la trasparenza con cui deve svilupparsi l’approccio globale ed integrato alla sicurezza alimentare;

- l’applicazione dell’analisi del rischio alla politica per la sicurezza alimentare, comprensiva delle sue tre componenti (valutazione, gestione e comunicazione);

- la chiara definizione del ruolo dell’autorità europea per la sicurezza alimentare;

- l’eventuale applicazione del principio di precauzione nelle decisioni di gestione del rischio;

- tutti gli altri eventuali fattori legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori e per la promozione di prassi eque nella commercializzazione di prodotti alimentari;

Considerato che il Regolamento (CE) n. 178/2002 recepisce tutti i principi sopra elencati;

Considerato che il Regolamento (CE) n. 882/2004 al Titolo V “Piani di controllo“ prevede che ciascuno Stato membro elabori un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale;

Visto il Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018 di cui all’Intesa Stato Regioni del 18 dicembre 2014 (Rep. Atti n.177/CSR del 18/12/2014) che descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l’intera filiera produttiva alimentare e promuove un approccio coerente, completo e integrato ai controlli ufficiali, al fine di migliorarne l’efficienza e l’efficacia;

Considerato che tale Piano rappresenta la principale piattaforma programmatica intorno al quale il Ministero della Salute ha organizzato un sistema di controlli basati sulla proficua collaborazione tra diverse Amministrazioni e sull’approccio di filiera;

Considerato che il Piano Regionale Integrato (PRI) della Regione Emilia-Romagna (2015-2018), parte integrante e sostanziale del presente atto, si configura come un documento di programmazione strategica regionale in coerenza con i principi della legislazione comunitaria e nazionale sopra riportati;

Considerato che tale Piano prevede, tra l’altro, la costituzione di un “Nucleo di coordinamento” con la funzione di supporto alle politiche regionali in materia, volto altresì ad assicurare un approccio globale integrato alla sicurezza alimentare con tutti i Soggetti potenzialmente coinvolti in Regione Emilia-Romagna, così composto:

- responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e sanità Pubblica della Direzione Generale Cura della persona, salute e welfare, Regione Emilia-Romagna in qualità di coordinatore;

- responsabile Area Sanità Veterinaria e Igiene Alimenti;

- cinque esperti tecnici regionali di Sanità animale, di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche, di Igiene degli Alimenti di Origine animale, di Igiene degli Alimenti e Nutrizione; di Igiene urbana veterinaria;

- otto rappresentanti dei Servizi Veterinari e dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende USL della Regione Emilia-Romagna fra cui: due Dirigenti Veterinari di Sanità animale, due Dirigenti Veterinari di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche, due Dirigenti Veterinari di Igiene degli alimenti di Origine animale e due Dirigenti Medici di Igiene degli Alimenti e Nutrizione;

- un referente per l’Agenzia Sanitaria e sociale regionale;

- un referente per l’Agenzia regionale per le Erogazioni in agricoltura (AGREA);

- un referente per l’Agenzia regionale per la sicurezza territoriale e la protezione civile;

- un referente della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna;

- un referente della Direzione Generale Cura del Territorio e dell’Ambiente della Regione Emilia-Romagna;

- un referente della Direzione Generale Economia della conoscenza del lavoro e dell’impresa della Regione Emilia-Romagna;

- un referente dell’USMAF (Ufficio di Sanità Marittima ed Area del Ministero della Salute);

- un referente dell’UVAC-PIF (Ufficio Adempimenti Comunitari e Punto di Ispezione Frontaliera Ministero della Salute - Regione Emilia-Romagna);

- un rappresentante per ciascuno dei Laboratori regionali di riferimento (ARPAE; IZSLER; Centro ricerche marine di Cesenatico);

- un rappresentante dell’ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari);

- un rappresentante per ognuno dei seguenti Corpi di Polizia: NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dei Carabinieri), NAC (Carabinieri Tutela Norme Comunitarie e Agroalimentari), NOE (Nucleo Operativo Ecologico dei Carabinieri, Guardia di Finanza), CUTFAA (Carabinieri per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare), Capitanerie di Porto, Polizia Stradale

Considerato che il Nucleo di Coordinamento ha il compito di:

- supportare politiche integrate di intervento della Regione Emilia-Romagna nell’ambito della Sicurezza alimentare, salute e benessere animale;

- condividere gli obiettivi del PRI, in una logica di collaborazione e coordinamento fra Enti;

- favorire l’integrazione e il coordinamento fra le competenze e le attività di controllo di diverse amministrazioni, individuando specifiche modalità di cooperazione volte ad assicurare la razionalizzazione nell’impiego delle risorse;

- esaminare e condividere la relazione annuale del PRI al fine di individuare le modalità di risoluzione delle eventuali criticità operative e gestionali riscontrate e delineare le azioni migliorative e di possibile integrazione finalizzate alla riprogrammazione dei controlli.

Potranno essere attivati gruppi tecnici in relazione a tematiche specifiche ed emergenti, anche avvalendosi di ulteriori competenze esterne.

Considerato che il Piano definisce le politiche regionali in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria;

Tenuto conto che per l'anno in corso la programmazione dei controlli ufficiali è stata effettuata in base alla documentazione inviata ai referenti competenti dalla Responsabile del Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica con prot. 17291 del 16/1/2017;

Visto il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e successive modifiche, nonché la determinazione n.12096/2016 e le proprie deliberazioni n.89/2017 e n. 486/2017;

Richiamate le proprie deliberazioni:

– n.2416 del 29 dicembre 2008, per quanto applicabile, e n.468 del 10 aprile 2017 relativa al "Sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna";

– n.193/2015, n. 628/2015, n. 270/2016, n. 622/2016, n. 702/2016, n. 1107/2016, n.2681/2016, n.2344/2016 e n. 477/2017, relative all'organizzazione dell'Ente Regione e alle competenze delle Direzioni generali e dei dirigenti;

Dato atto del parere allegato;

Su proposta dell'Assessore alle Politiche per la Salute

A voti unanimi e palesi

delibera:

1. di approvare, per quanto in premessa esposto l'allegato documento "Piano Regionale Integrato Regione Emilia-Romagna 2015-2018", comprensivo degli allegati tecnici, quale parte integrante e sostanziale del presente atto (l'allegato e gli allegati

tecnici sono trasmessi su supporto informatico e saranno pubblicati sul sito web della Regione Emilia-Romagna in quanto di notevoli dimensioni);

2. di approvare la costituzione e le finalità del Nucleo di Coordinamento del Piano Regionale Integrato così come riportato in premessa del presente atto, le cui modalità di funzionamento saranno concordate in prima seduta plenaria tramite apposito Regolamento;

3. di demandare a specifica Determinazione del Direttore della Direzione Generale Cura della persona, salute e welfare la nomina dei componenti del Nucleo di Coordinamento ed ogni eventuale modifica;

4. di demandare a Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna gli aggiornamenti discendenti da modifiche normative e regolamentari che si rendessero necessari al PRI ed ai relativi allegati tecnici, durante il periodo di applicazione individuato;

5. di dare mandato ai Direttori Generali delle AUSL regionali di attuare gli obiettivi di prevenzione definiti nell'ambito del piano regionale integrato tramite i Servizi Veterinari e Igiene degli alimenti e nutrizione dei Dipartimenti di Sanità Pubblica, tenuto conto che per l'anno in corso la programmazione dei controlli ufficiali è stata effettuata in base alla documentazione inviata ai referenti competenti dalla Responsabile del Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica con prot. PG/2017/17291 del 16/1/2017;

6. di dare atto che, per quanto previsto in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà ai sensi delle disposizioni normative e amministrative richiamate in parte narrativa;

7. di pubblicare il presente provvedimento e i relativi allegati nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna (B.U.R.E.R.T.).



Piano Regionale Integrato 2015-2018

Relativo alle attività di controllo nel campo della sicurezza alimentare, sanità e benessere degli animali





INDICE

1. INTRODUZIONE	Pag.	5
1.1 Principi di Riferimento	Pag.	5
1.2 Struttura del documento	Pag.	5
1.3 Punto di Contatto del PR	Pag.	7
CAPITOLO 1. OBIETTIVI STRATEGICI	Pag.	8
CAPITOLO 2 - AUTORITÀ COMPETENTI REGIONALI E LOCALI E LABORATORI DI RIFERIMENTO E I CONTROLLI UFFICIALI	Pag.	9
2.1 Servizio Sanitario Nazionale	Pag.	9
2.2 Autorità Competenti per la sicurezza alimentare	Pag.	9
2.3. L'Autorità Competente Regionale (ACR)	Pag.	10
2.3.1 Organigramma dell'Autorità Competente Regionale	Pag.	11
2.3.2 Punto di contatto della ACR	Pag.	12
2.4 Le Autorità Competenti Locali (ACL)	Pag.	12
2.4.1 Organigramma delle Autorità Competenti Locali – Aziende USL	Pag.	12
2.4.2 Le Aziende Unità Sanitarie Locali del territorio regionale	Pag.	13
2.4.3 Punti di Contatto delle ACL	Pag.	14
2.4.4 Il sistema di gestione delle ACR e ACL	Pag.	15
2.5 I laboratori di riferimento per i controlli ufficiali	Pag.	15
2.5.1 Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini"	Pag.	15
2.5.2 Sezioni Diagnostiche IZSLER e Punti di Contatto	Pag.	16
2.5.3 Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente (ARPAE)	Pag.	17
2.5.4 Fondazione Centro Ricerche Marine	Pag.	17
2.6 Coordinamento tra Autorità Competenti	Pag.	18
2.6.1 Coordinamento ACC-ACR	Pag.	18
2.6.2 Coordinamento ACR-ACL	Pag.	18
2.6.3 Coordinamento tra ACR e Laboratori	Pag.	19
2.6.4 Misure di coordinamento e cooperazione con gli Organi di controllo che operano sul territorio regionale	Pag.	19
2.7 Formazione del personale appartenente ad ACR e ACL	Pag.	19
2.7.1 Percorso obbligatorio di Formazione e di mantenimento della qualifica per Ispettori ed Auditor a norma della DGR n. 1488/2012	Pag.	20



CAPITOLO 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	Pag.	22
3.1 Generalità	Pag.	22
3.2 Pianificazione delle attività di controllo ufficiale	Pag.	23
3.2.1 Collegamento con il PRP	Pag.	23
3.2.3 Categorizzazione del rischio OSA e frequenze di controllo	Pag.	23
3.2.4 Tipologia dei controlli	Pag.	24
3.2.5 Procedure documentate per il controllo ufficiale	Pag.	25
3.3 Sistema Informativo Regionale	Pag.	25
3.3.1 Anagrafica delle strutture oggetto di controllo	Pag.	25
3.3.2 Struttura del Sistema Informativo	Pag.	25
3.3.3 Sistemi informativi regionali:	Pag.	25
3.3.4 Sistemi informativi nazionali	Pag.	26
3.4 Pianificazione strategica	Pag.	27
3.4.1 Il piano delle attività	Pag.	27
3.4.2 Verifica dei risultati e valutazione della efficacia del controllo ufficiale	Pag.	27
3.4.3 Comunicazione esterna	Pag.	28
3.5 Pianificazione e programmazione a livello di ACL	Pag.	28
3.5.1 Mandato Istituzionale, Livelli Essenziali di assistenza	Pag.	28
3.5.2 Categorizzazione del rischio OSA e frequenze di controllo	Pag.	28
3.5.3 Tipologia dei controlli	Pag.	28
3.5.4 Procedure di controllo ufficiale	Pag.	28
3.5.5 Verifica risultati e valutazione dell'efficacia del Controllo Ufficiale	Pag.	28
3.5.6 Pianificazione operativa	Pag.	28
3.6 I processi trasversali	Pag.	29
3.6.1 Sistema Informativo	Pag.	29
3.6.2 Anagrafica delle strutture oggetto di controllo	Pag.	29
3.6.3 Comunicazione Esterna	Pag.	29
3.6.4 Contenzioni, ricorsi e reclami	Pag.	30
3.6.5 Altri processi trasversali	Pag.	30
 CAPITOLO 4. PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	Pag.	31
4.1 Assistenza reciproca	Pag.	31
4.2 Piani di intervento	Pag.	31
4.2.1 Gestione delle emergenze epidemiche	Pag.	31
4.2.2 Gestione delle emergenze non epidemiche	Pag.	32
4.2.3 Sistema di allerta alimenti e mangimi (RASFF)	Pag.	32
4.2.4 Malattie trasmesse da alimenti	Pag.	33
 CAPITOLO 5. AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI	Pag.	34
5.1 Audit "a cascata" tra le autorità competenti (ACC/ACR/ACL)	Pag.	34



5.1.1 Audit della ACR sulle ACL in Regione Emilia-Romagna	Pag.	34
5.2 Verifica per l'Accreditamento istituzionale	Pag.	35
5.3 Audit Interni delle ACR ed ACL	Pag.	35
CAPITOLO 6. CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE	Pag.	36
6.1 Criteri operativi	Pag.	36
6.1.1 Inquadramento giuridico del Personale	Pag.	36
6.1.2 Efficacia e appropriatezza dei controlli ufficiali	Pag.	36
6.1.3 Verifica dell'affidabilità dei propri controlli	Pag.	37
6.1.4 Imparzialità, conflitto di interesse	Pag.	38
6.1.5 Competenze legali	Pag.	38
6.1.6 Collaborazione al controllo da parte degli OSA/OSM/Utenti	Pag.	39
6.1.7 Capacità di laboratorio	Pag.	39
6.1.8 Strutture e attrezzature	Pag.	39
6.1.9 Piani di emergenza	Pag.	39
6.1.10 Finanziamento dei Controlli Ufficiali	Pag.	39
6.2 Procedure documentate	Pag.	39
6.2.1 Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale	Pag.	41
6.2.2 Certificazione ai fini export	Pag.	41
6.3 RegISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI	Pag.	41
7. RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRI	Pag.	43
7.1 Procedura di redazione della relazione annuale al PRI	Pag.	43
ALLEGATI	Pag.	44
Allegato A – Protocolli Categorizzazione del rischio:		
A.1 - Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione del rischio” degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini dell’organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN”		
A.2 - Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione degli allevamenti basata sul rischio, al fine della effettuazione dei controlli di competenza dei Servizi Veterinari in Regione Emilia-Romagna”.		
Allegato B - Documento di correlazione fra i Piani specifici della Regione Emilia Romagna e i livelli essenziali di assistenza (LEA) stabiliti dal DPCM 12 gennaio 2017		
Allegato C - Piani Specifici regionali		
C.1 – Schede AREA A		
C.2 – Schede AREA B		
C.3 – Schede AREA C		
C.3 – Schede SIAN		
Allegato D - Modello di “Scheda di Piano specifico Locale”		



1. Introduzione

Il Regolamento (CE) n. 882/2004, all'art. 41, prevede che in ogni Paese dell'UE sia predisposto ed attuato un Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (MANCP-PNI), strutturato in maniera completa ed organica, che descriva l'organizzazione dei controlli, le attività correlate ed i soggetti coinvolti, al fine di assicurare la conformità alle normative da parte degli Operatori dei settori interessati.

Il Piano Regionale Integrato dei controlli (PRI) è strumento di attuazione delle politiche comunitarie, nazionali e regionali relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione delle attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare nei settori della sanità animale, dell'igiene delle produzioni zootecniche, dell'igiene e salubrità degli alimenti e delle bevande.

Inoltre, con l'obiettivo di rispondere all'esigenza di compendiare in un unico documento la programmazione regionale in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, sono integrate nel presente PRI anche le attività inerenti l'igiene urbana veterinaria nonché la tutela e il controllo degli animali d'affezione.

L'Autorità Competente Regionale (ACR) elabora una relazione annuale che illustra i risultati dei controlli ed il raggiungimento degli obiettivi contenuti nel PRI. Tale relazione, inviata al Ministero della Salute entro il 31 marzo dell'anno successivo al periodo di riferimento preso in considerazione, è pubblicata, come il PRI, sul sito istituzionale della Regione Emilia-Romagna.

1.1 Principi di Riferimento

Il presente PRI viene redatto in armonia con gli orientamenti indicati dalla Giunta regionale mediante specifici atti, pertanto, i suoi contenuti non possono prescindere dalle politiche, dagli obiettivi e dai programmi di prevenzione declinati nei pertinenti documenti.

Il presente documento si integra con i preesistenti atti della Regione relativi alla strutturazione del sistema regionale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, in particolare :

la DGR n. 1488/2012 «Integrazione alla delibera di giunta regionale n. 385/2011 "Requisiti specifici per l'accreditamento dei dipartimenti di sanità pubblica" per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei servizi dei dipartimenti di sanità pubblica delle aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali» ;

la DGR n. 1510/2013, recepimento delle «Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del ministero della salute, delle regioni e province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" oggetto di accordo della Conferenza Stato-Regioni del 07/02/2013».

Costituisce documento di riferimento per il presente piano anche l'atto di "Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016).

Per la redazione del presente piano inoltre si è fatto riferimento a quanto disposto dal «Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018» di cui all'Intesa Stato Regioni del 18 dicembre 2014 (Rep. Atti n. 177/CSR del 18/12/2014).

1.2 Struttura del documento

La struttura del documento, coerente con quella del PNI, è organizzata secondo le seguenti sezioni:

Capitolo 1 - Obiettivi strategici

Individua gli obiettivi strategici del Piano 2015-2018.



Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento

2.2 – 2.3 – 2.4 Autorità competenti e organismi di controllo

- Descrive la struttura e le competenze delle Autorità, regionale e locali, delle altre Istituzioni coinvolte nelle materie di pertinenza del PRI e degli organismi cui sono delegati compiti di controllo ufficiale;

2.5 - Laboratori di Riferimento

- Descrive i Laboratori Regionali di riferimento previsti dal Reg. (CE) n. 882/2004 ed i Centri di Riferenza Regionali;

2.6 - Misure di coordinamento

- Descrive le misure che garantiscono la cooperazione ed il coordinamento delle attività nell'ambito di ciascuna Autorità competente e tra le diverse Amministrazioni responsabili per uno stesso settore;

2.7 - Formazione

- Descrive le disposizioni adottate per garantire al personale preposto le qualifiche, la formazione e le competenze necessarie ad effettuare i controlli ufficiali in modo efficace.

Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Elenca :

a) gli obiettivi operativi e le attività di controllo svolte nei diversi settori d'interesse del PRI e ne descrive gli aspetti salienti. Le attività di controllo sono illustrate secondo i LEA di riferimento e riguardano le macroaree: Mangimi, Sanità animale, Benessere animale, Alimenti, Sottoprodotti di origine animale e Igiene Urbana Veterinaria.

b) le "Attività trasversali," inerenti il sistema informativo e la comunicazione esterna.

Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

Suddiviso in due sezioni:

4.1 - Cooperazione e Assistenza reciproca

- Illustra l'organizzazione e la gestione dell'attività di cooperazione ed assistenza reciproca per le problematiche di interesse sanitario relative al settore veterinario e della sicurezza alimentare.

4.2 - Piani di Intervento

- Illustra la gestione delle emergenze in materia di malattie infettive degli animali e di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, realizzate in base alle modalità organizzative e alle responsabilità delle principali azioni.

Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

Descrive i principali criteri di riferimento per la realizzazione degli Audit sulle autorità competenti, in attuazione dell'art. 4 (6) del Reg. (CE) n. 882/2004.

Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure - suddiviso in tre sezioni:

6.1- Criteri operativi

- Descrive le modalità con cui viene garantito il rispetto dei criteri operativi previsti dal Reg. (CE) n. 882/2004, art. 4 (2);

6.2 - Procedure documentate

- Raccoglie le specifiche procedure documentate predisposte per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale;

6.3 – RegISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI



- Descrive le modalità di registrazione dei controlli ufficiali effettuati.

Cap. 7 - Riesame e adattamento del PRI

Illustra le procedure di aggiornamento del Piano e di redazione della Relazione annuale al PRI.

1.3 Punto di Contatto del PR

Il Punto di contatto Regionale cura la redazione del PRI, avvalendosi della collaborazione delle Amministrazioni coinvolte, e gestisce le attività di coordinamento interistituzionale che si rendano necessarie per la corretta attuazione del Piano. A tal fine, si avvale anche del Nucleo di Coordinamento di cui alla presente D.G.R.

Regione Emilia-Romagna, Assessorato Politiche per la Salute

Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare

V.le Aldo Moro, 21 - 40127 Bologna

Punto di contatto: Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, Area veterinaria e Sicurezza alimentare;

Tel. 051 -5277455- 456;

e-mail segrsanpublicat@regione.emilia-romagna.it

PEC: segrsanpublica@postacert.regione.emilia-romagna.it

Il **Nucleo di Coordinamento** è costituito dai Dirigenti delle Amministrazioni della Regione coinvolte, da rappresentanti dei Servizi delle Aziende USL, dall'IZLER e ARPA e da altri Organi di controllo statali residenti nel territorio regionale.

Il Nucleo svolge le seguenti funzioni:

- supporta politiche integrate di intervento della Regione Emilia Romagna nell'ambito della Sicurezza alimentare, salute e benessere animale;
- condivide gli obiettivi del PRI, in una logica di collaborazione e coordinamento fra Enti;
- favorisce l'integrazione e il coordinamento fra le competenze e le attività di controllo di diverse amministrazioni, individuando specifiche modalità di cooperazione volte ad assicurare la razionalizzazione nell'impiego delle risorse;
- esamina e condivide la relazione annuale del PRI al fine di individuare le modalità di risoluzione delle eventuali criticità operative e gestionali riscontrate e delineare le azioni migliorative e di possibile integrazione finalizzate alla riprogrammazione dei controlli.

Nell'ambito del Nucleo di Coordinamento potranno essere attivati gruppi tecnici in relazione a tematiche specifiche ed emergenti, anche avvalendosi di ulteriori competenze esterne.



Capitolo 1. Obiettivi strategici

In coerenza con il Piano Nazionale Integrato 2015-2018, la Regione Emilia-Romagna ha identificato i seguenti Obiettivi di alto livello strategico per il periodo di vigenza del Piano:

- tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare;
- lotta alle frodi e alla contraffazione;
- difesa delle produzioni agroalimentari anche mediante l'analisi del ciclo di vita dei prodotti delle filiere produttive agroindustriali.

A livello regionale sono individuati, inoltre, i seguenti obiettivi strategici:

- contrasto delle zoonosi, attraverso la rete di epidemio-sorveglianza, la gestione di specifici piani di monitoraggio e di controllo;
- monitoraggio e contrasto delle contaminazioni chimiche volontarie e di origine ambientale in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
- raggiungimento e mantenimento delle qualifiche sanitarie del patrimonio zootecnico contemplate nei piani di sorveglianza, approvati dall'Unione Europea e negli specifici Piani nazionali e regionali,
- raggiungimento e mantenimento dei livelli di controllo ufficiale previsti dagli specifici LEA, e integrati dai documenti di categorizzazione del rischio, nazionali e regionali;
- supporto al sistema agro alimentare della Regione Emilia-Romagna ai fini del raggiungimento dello standard sanitario dei Paesi Terzi verso cui gli Operatori del settore alimentare intendono esportare;
- ridefinizione delle modalità di funzionamento del sistema regionale di allerta rapido in sicurezza alimentare (RASFF);
- ridefinizione delle modalità di coordinamento tra Autorità Competente Regionale e Autorità Competenti Locali;
- ridefinizione della implementazione del sistema informativo regionale e dei collegati flussi regionali e verso il SSN;
- miglioramento continuo della qualità dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, fondato sull'applicazione dei contenuti delle DGR n. 1488/2012, DGR n. 1510/2013, Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004, Rep. Atti n.212/CSR del 10 novembre 2016" nonché sui collegati atti di indirizzo regionale;



Capitolo 2 - Autorità Competenti regionali e locali e Laboratori di Riferimento per i controlli ufficiali

2.1 Servizio Sanitario Nazionale

Il Servizio sanitario nazionale (SSN), istituito dalla legge n. 833 del 1978, fornisce l'assistenza sanitaria a tutti i cittadini senza distinzioni di genere, residenza, età, reddito e lavoro.

Il governo del sistema sanitario è esercitato in misura prevalente da Stato e Regioni, secondo la distribuzione di competenze stabilita dalla Carta costituzionale e dalla legislazione in materia.

In base al "principio di sussidiarietà" costituzionale, il servizio sanitario è articolato secondo diversi livelli di responsabilità e di governo:

- Livello Centrale: lo Stato ha la responsabilità di assicurare a tutti i cittadini il diritto alla salute mediante un forte sistema di garanzie, attraverso i Livelli essenziali di assistenza;
- Livello Regionale: le Regioni hanno la responsabilità diretta della realizzazione del governo e della spesa per il raggiungimento degli obiettivi di salute del Paese e hanno competenza esclusiva nella regolamentazione ed organizzazione di servizi e di attività destinate alla tutela della salute e dei criteri di finanziamento delle Aziende sanitarie locali e delle aziende ospedaliere.

2.2 Autorità Competenti per la sicurezza alimentare

Il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono individuate quali Autorità Competenti (AC) responsabili per i controlli ufficiali ai fini dell'applicazione dei Regolamenti comunitari n. 882/2004/CE, n. 852/2004/CE, n. 853/2004/CE e n. 854/2004/CE ed ai sensi dell'art 2 del D.Lgs n. 193/2007, attuativo della Direttiva n. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare.

In materia di sanità pubblica e polizia veterinaria, inoltre, in caso di emergenza sanitaria, è attribuita specifica autorità ai Sindaci.

In applicazione di quanto sopra, l'Autorità Competente Regionale (ACR) si trova all'interno della Regione Emilia-Romagna e le Autorità Competenti Locali (ACL) sono collocate nelle Aziende Unità Sanitarie Locali presenti sul suo territorio.

Le ACR e ACL in Regione Emilia-Romagna sono inserite nel Servizio Sanitario Regionale (SSR) a norma dell'art. 1 della Legge Regionale n. 29 del 23 dicembre 2004.

Le Aziende Unità Sanitarie Locali (ACL), inoltre, a norma dell'art. 3 della stessa Legge Regionale, assicurano, nell'esercizio unitario delle loro funzioni di prevenzione, attività relative alla sicurezza alimentare ed alla sanità animale.

Per l'attuazione dei piani di controllo l'ACR e le ACL si avvalgono delle reti dei laboratori di riferimento presenti sul territorio, rappresentati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" (IZSLER), dall'Agenzia Prevenzione Ambiente Energia Emilia Romagna (ARPAE) e dalla Fondazione Centro Ricerche Marine (FCRM).

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" svolge funzioni di supporto tecnico scientifico per la valutazione e la gestione dei rischi nel campo della sicurezza alimentare e della sanità animale e per numerose attività di tipo analitico nei medesimi settori.

L'Agenzia Prevenzione Ambiente supporta le AC in attività tecniche nell'ambito della prevenzione collettiva e nel controllo ambientale ed eroga prestazioni analitiche di rilievo sia ambientale sia sanitario.

La Fondazione Centro Ricerche Marine, laboratorio di riferimento nazionale per le biotossine marine nei prodotti della pesca destinati al consumo umano e nelle aree di loro produzione. La Fondazione è di supporto alle AC per le determinazioni analitiche delle biotossine marine.



2.3. L'Autorità Competente Regionale (ACR)

Le funzioni dell'Autorità Competente Regionale (ACR), sono svolte dall'Area Sanità Veterinaria e Igiene degli alimenti, del **Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, collocato nella Direzione Generale della Cura della persona, salute e welfare.**

Al Servizio Prevenzione collettiva e sanità Pubblica sono attribuite le seguenti attività, riconducibili alla funzione di ACR:

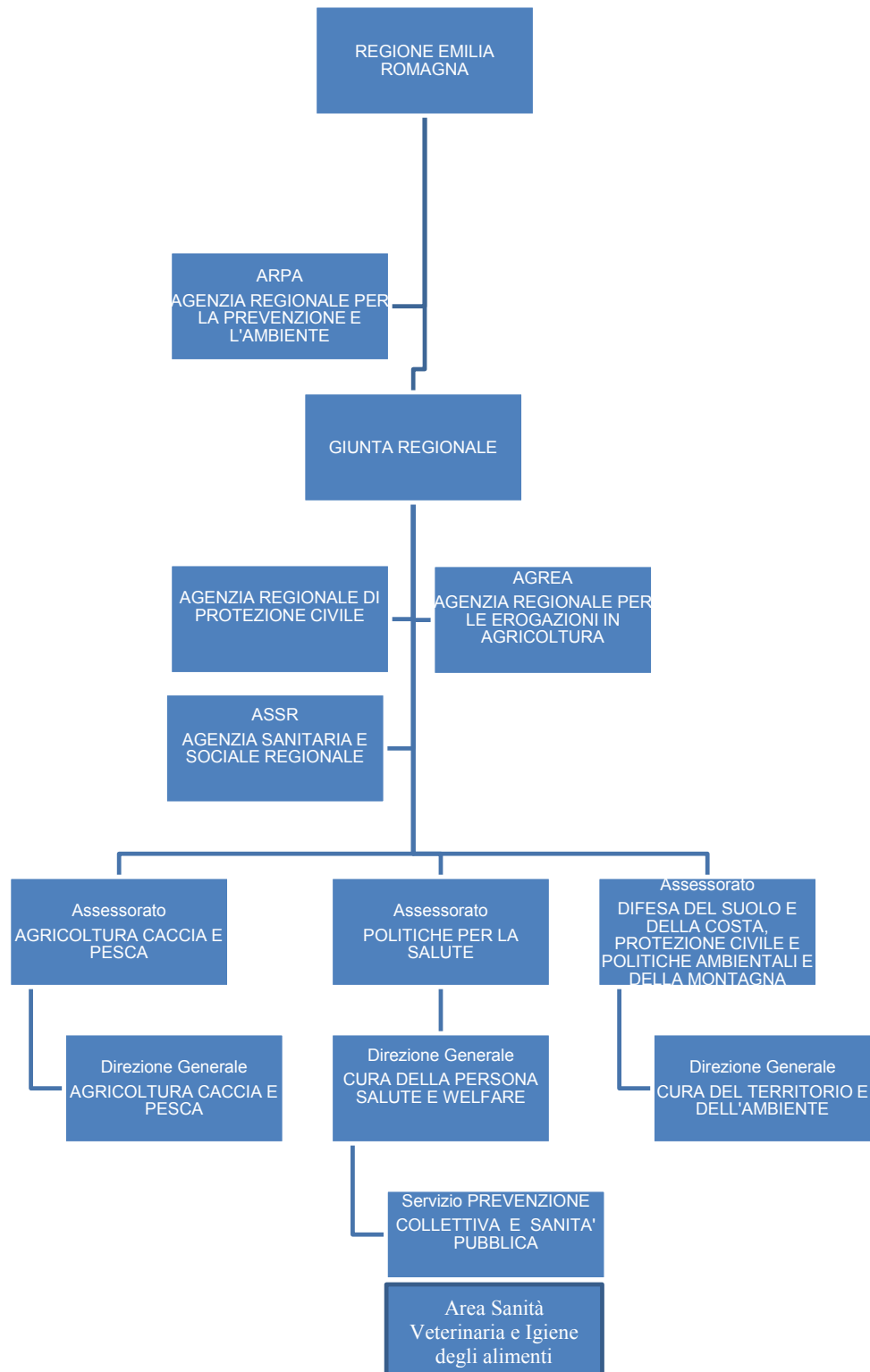
- programmare, pianificare e monitorare le attività di prevenzione collettiva e sanità pubblica;
- governare e programmare l'erogazione delle attività di prevenzione;
- coordinare la realizzazione degli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione;
- coordinare i programmi di prevenzione e controllo delle malattie trasmissibili;
- definire i criteri di funzionamento dell'Autorità competente regionale e territoriale in tema di Controllo Ufficiale sulla sicurezza alimentare;
- governare le strategie per la qualificazione delle attività dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL e le attività di auditing per la verifica del funzionamento delle relative strutture organizzative;
- promuovere iniziative formative e di sviluppo relative alle attività di competenza e individuare strategie per la qualificazione delle stesse;
- curare il coordinamento con il Ministero, le altre Regioni, i laboratori ufficiali, quali IZSLER, ARPAE e altri Enti di Controllo;
- curare i rapporti e le relazioni con le Associazioni di categoria dei produttori, con le Associazioni dei consumatori e con gli altri soggetti istituzionali del sistema di prevenzione;
- partecipare a gruppi nazionali e interregionali e coordinare i gruppi regionali e le Commissioni sui temi di competenza.

In particolare all'Area Sanità veterinaria e Igiene degli alimenti spettano le seguenti azioni:

- supportare le azioni volte a garantire la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria ai fini della tutela della salute umana e animale;
- concorrere nella definizione degli obiettivi regionali e degli attori operanti nelle materie di sanità, igiene, benessere e alimentazione animale, farmaci veterinari, igiene degli alimenti e loro esportazione, nutrizione, dietetici ed integratori alimentari, fitofarmaci e potabilità dell'acqua;
- definire di linee guida per gli attori operanti nelle materie di competenza al fine di garantirne un omogeneo funzionamento;
- predisporre piani specifici di monitoraggio e controllo e gestione dell'attività di auditing sul funzionamento degli attori operanti nelle materie di competenza;



2.3.1 Organigramma dell'Autorità Competente Regionale





2.3.2 Punto di contatto della ACR

Regione Emilia-Romagna, Assessorato Politiche per la Salute

Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare

V.le Aldo Moro, 21 - 40127 Bologna

Punto di contatto: Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, Area veterinaria e Sicurezza alimentare;

Tel. 051 -5277455- 456;

e-mail segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it

PEC: segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

2.4 Le Autorità Competenti Locali (ACL)

Le Autorità Competenti Locali (ACL), in applicazione delle direttive organizzative definite nella DGR n. 2011/2007 "Direttiva alle Aziende sanitarie per l'adozione dell'atto aziendale, di cui all'art. 3, comma 4, della legge regionale n. 29/2004: indirizzi per l'organizzazione dei Dipartimenti di cure primarie, di salute mentale e dipendenze patologiche e di sanità pubblica" sono collocate all'interno del Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP), macrostruttura dell'**Azienda Unità Sanitaria Locale (AUSL)**.

L'attività di controllo ufficiale è svolta a cura delle seguenti strutture organizzative del DSP, la cui articolazione in complesse o semplici è definita a livello aziendale, secondo le caratteristiche del contesto locale:

- Igiene degli alimenti e nutrizione
- Sanità animale
- Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
- Igiene degli alimenti di origine animale.
- Le strutture organizzative attinenti alla veterinaria, in alcune ACL, sono gestite in maniera unitaria da un'unica struttura organizzativa di sanità pubblica veterinaria.

2.4.1 Organigramma delle Autorità Competenti Locali – Aziende USL

L'organizzazione ed il funzionamento delle Aziende USL sono determinati nell'atto aziendale, adottato dal Direttore Generale, a norma della LR n. 29 /2004.

L'atto aziendale disciplina l'articolazione distrettuale delle Aziende USL e la loro organizzazione secondo il modello dipartimentale, nonché articola i compiti e le responsabilità dei dirigenti di dipartimento e di distretto.

La DGR n. 2011/2007 prevede, inoltre, l'integrazione trasversale fra strutture organizzative su specifici settori, definendo Programmi interni al Dipartimento di Sanità Pubblica. Ciascun programma è diretto dal responsabile di una delle strutture organizzative, finalizzato alla realizzazione di obiettivi integrati. (Es.il **Programma di sicurezza alimentare**). Il programma assicura, fra l'altro, l'univocità e la tempestività delle risposte in situazioni di emergenza.

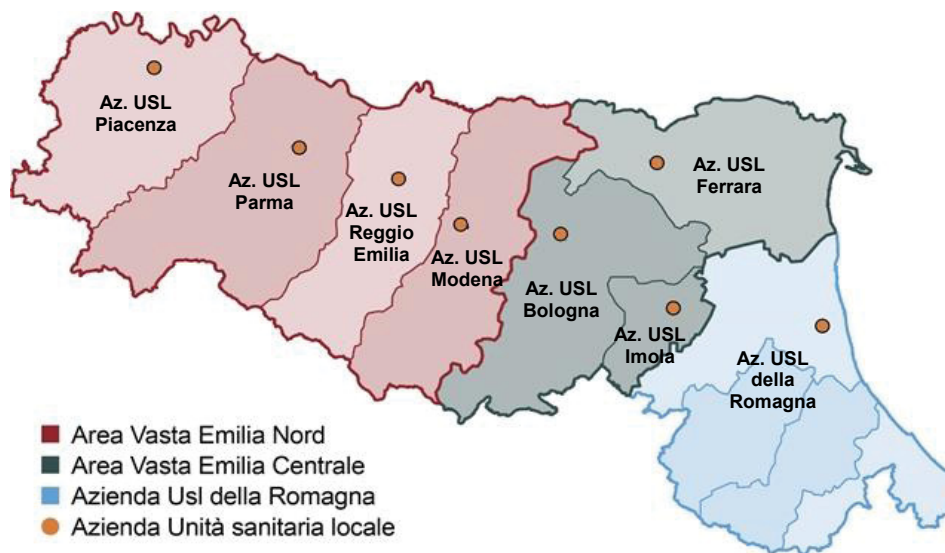
Il seguente organigramma schematizza l'organizzazione dell'ACL:



Sono inoltre previsti, dalla stessa DGR, Programmi inter-dipartimentali, d'intesa tra le AUSL e le Aziende Ospedaliere di riferimento, ove presenti, finalizzati alla realizzazione di obiettivi integrati inerenti temi tra i quali il **Programma sulla sorveglianza e controllo delle malattie infettive**.

2.4.2 Le Aziende Unità Sanitarie Locali del territorio regionale

Sul territorio della Regione Emilia-Romagna sono presenti otto Aziende Unità Sanitarie Locali.



In Regione Emilia-Romagna sono presenti strutture sovra aziendali rappresentate da due Aree vaste: Emilia Nord, Emilia Centrale, istituite con DGR. n. 927/2011.

Le due Aree vaste sono così articolate: Emilia Nord comprende le Aziende sanitarie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena; Emilia Centrale comprende le Aziende sanitarie di Bologna, Imola, Ferrara.



Le Aree Vaste e l'AUSL Romagna rappresentano un sistema d'integrazione funzionale all'organizzazione dei servizi sanitari e delle attività tecnico-amministrative.

2.4.3 Punti di Contatto delle ACL

Aziende USL / Dipartimento Sanità Pubblica e Direzione dei Servizi	Indirizzo Pec
<u>Piacenza DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	protocollounico@pec.ausl.pc.it
<u>Parma DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	sanitapubblica@pec.ausl.pr.it
<u>Reggio Emilia DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	sanitapubblica@pec.ausl.re.it veterinariare@pec.ausl.re.it sianre@pec.ausl.re.it
<u>Modena DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	dsp@pec.ausl.mo.it
<u>Bologna DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	dsp@pec.ausl.bologna.it
<u>Imola DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	sanitapubblica@pec.ausl.imola.bo.it
<u>Ferrara DSP</u> Servizi Veterinari Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	dirdsp@pec.ausl.fe.it areaveterinaria@pec.ausl.fe.it dirdsp@pec.ausl.fe.it
<u>Romagna DSP</u> <u>A USL Romagna Cesena</u> Servizi Veterinari - Cesena Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Cesena <u>A USL Romagna Forlì</u> Servizi Veterinari - Forlì Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Forlì <u>A USL Romagna Ravenna</u> Servizi Veterinari - Ravenna Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Ravenna <u>A USL Romagna Rimini</u> Servizi Veterinari - Rimini Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Rimini	ausl110ra.dsp@pec.ausl.ra.it sanita.pubblica@pec.ausl-cesena.emr.it sanita.pubblica.veterinaria@pec.ausl.fo.it sian@pec.ausl.fo.it ausl110ra.veterra@pec.ausl.ra.it ausl110ra.igpubbra@pec.ausl.ra.it pec.auslrn@legalmail.it



2.4.4 Il sistema di gestione delle ACR e ACL

L'ACR e le ACL applicano i seguenti principi di funzionamento:

- definizione di ruoli e responsabilità;
- pianificazione (obiettivi, risorse, indicatori, verifica e riprogrammazione) ed effettuazione dei controlli in funzione del livello di rischio dell'Operatore del settore alimentare (OSA), dell'Operatore del settore dei mangimi (OSM) e di altri Utenti;
- utilizzazione, nella esecuzione dei controlli ufficiali in Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, di procedure documentate per verificare il rispetto da parte degli Operatori del settore alimentare dei requisiti previsti dalle norme vigenti;
- comunicazione delle non conformità ai requisiti della norma riscontrate durante il controllo ufficiale all'OSA/OSM/Utente, includendo gli interventi da adottare a cura dell'OSA/OSM/Utente e i termini di adeguamento;
- formazione e addestramento del Personale addetto ai controlli ufficiali in modo adeguato allo sviluppo delle capacità professionali richieste dai Regolamenti comunitari e mantenimento nel tempo delle capacità acquisite;
- definizione delle modalità e dei tempi di rendicontazione dell'attività svolta;
- verifica costante dell'appropriatezza e dell'efficacia dei controlli ufficiali operati dall'ACL tramite audit interni e supervisioni per verificare il grado di conseguimento degli obiettivi del regolamento (CE) n. 882/2004;
- adozione di misure correttive e preventive alla luce dei risultati delle verifiche interne.

I principi di funzionamento ed i relativi requisiti per le **ACR** sono definiti nella DGR n. 1510/2013 di recepimento dell'Intesa Conferenza Stato Regioni del 07 febbraio 2013.

Per le **ACL** i principi di funzionamento ed i relativi requisiti sono definiti nelle DGR n. 1488/2012 e nella DGR n. 1510/2013; essi si integrano a quelli specifici contenuti nella DGR n. 385/2011, che definisce il funzionamento delle strutture organizzative ai fini dell'accreditamento istituzionale dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL.

Per le **ACL** la DGR n. 1488/2012, in coerenza con i principi sopra enunciati, definisce:

- le regole per la conduzione dei controlli ufficiali in Emilia-Romagna su Operatori del settore alimentare (OSA) e Operatori del settore mangimi (OSM), altri Operatori;
- le modalità di utilizzo dell'audit come strumento del controllo ufficiale nel campo della sicurezza alimentare;
- il percorso regionale per il raggiungimento ed il mantenimento delle capacità operative del Personale delle strutture organizzative dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL deputate alla esecuzione dei controlli ufficiali.

2.5 I laboratori di riferimento per i controlli ufficiali

I laboratori ufficiali per l'esecuzione delle analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali sono: l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (**IZSLER**), ARPAE Emilia-Romagna (**ARPAE**) e Fondazione Centro Ricerche Marine (**FCRM**).

2.5.1 Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini"

L'Istituto opera come strumento tecnico-scientifico dello Stato, della Regione Lombardia e della Regione Emilia-Romagna.



In particolare esso opera nell'ambito del Servizio sanitario nazionale, garantendo le prestazioni e la collaborazione tecnico-scientifica necessarie all'espletamento delle funzioni in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

L'Istituto ha la sede centrale a Brescia ed è articolato sul territorio delle due Regioni in Sezioni, di norma coincidenti con gli ambiti provinciali.

L'erogazione delle prestazioni per la Regione Emilia-Romagna, in applicazione della Legge regionale n. 9 del 30 giugno 2014, avviene in stretto coordinamento con le Aziende sanitarie e con i laboratori pubblici di altri Enti che operano nel settore della sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare, svolgendo ruolo di laboratorio di riferimento per le analisi ufficiali su matrici di varia natura.

L'Istituto annovera, tra le sue strutture, unità di rilevanza internazionale e nazionale. Per quanto riguarda il livello delle competenze internazionali, l'IZSLER opera attraverso un Centro di collaborazione FAO e sei Laboratori di referenza OIE.

Per quanto attiene le competenze nazionali sono attivi, al momento, tredici Centri di referenza nazionale, che, in collaborazione con altri enti di ricerca, svolgono un supporto diagnostico e di indirizzo normativo per l'ACC.

Sono stati inoltre istituiti tre Laboratori Regionali di riferimento, di cui due per la Regione Emilia-Romagna:

- Centro di referenza regionale per la conferma diagnostica di botulismo;
- Centro di riferimento Enternet per i patogeni enterici.

Sede centrale e Punto di Contatto

La Sede Centrale dell'IZSLER è a Brescia ed è articolata in 3 Aree a loro volta suddivise in Reparti (strutture complesse) e Laboratori (strutture semplici):

- Area Diagnostica
- Area delle Attività di Servizio
- Area Controllo degli Alimenti e delle Trasformazioni

IZSLER - Via Bianchi, 9 - Brescia
 Tel. +39 030 22901
 e-mail: info@izsler.it
 PEC: protocollogenerale@cert.izsler.it

2.5.2 Sezioni Diagnostiche IZSLER e Punti di Contatto

Nelle due Regioni di competenza operano le articolazioni periferiche dell'Istituto: le "Sezioni Diagnostiche". Il raccordo funzionale tra la rete delle Sezioni e la Sede si concretizza in specifiche aree organizzative regionali.

Nel 2016 è stato istituito un "comitato tecnico" tra le Regioni Lombardia, Emilia Romagna e IZSLER con funzioni di integrazione e coordinamento tecnico al fine di uniformare, razionalizzare e semplificare il rapporto fra IZSLER e autorità competenti regionali e locali.

Centro di Sorveglianza Epidemiologica Emilia-Romagna (SEER)

In ottemperanza al DM n.190/1994, l'IZSLER ha attivato un Centro Epidemiologico Veterinario Regionale in Emilia-Romagna con la denominazione "Centro Emiliano-Romagnolo di Epidemiologia Veterinaria" (CEREV), presso la Sezione Diagnostica provinciale di Bologna.

Nel 2009 il CEREV è stato rinominato in SEER, "Sorveglianza Epidemiologica Emilia-Romagna" ed è stato dislocato funzionalmente in staff alla Direzione Sanitaria dell'IZSLER. Le attività svolte presso il SEER sono di supporto tecnico-scientifico ed epidemiologico-statistico alla ACR, alle ACL e ad altre strutture di IZSLER, in particolare alle altre Sezioni Diagnostiche dell'Emilia-Romagna e ad alcuni Centri di Referenza nazionali. Il SEER effettua, inoltre, raccolta, analisi ed elaborazione dei dati dei flussi informativi riguardanti la sanità animale e l'igiene degli alimenti.

**Punto di Contatto SEER**

IZSLER - SEER. Via Pietro Fiorini, 5 - 40127 Bologna
Tel. +39 051-4200011 051-4200032
e-mail: cerev@izsler.it

2.5.3 Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente (ARPAE)

L'Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia Romagna (ARPAE) è stata istituita con LR 13 /2015 ed integra le funzioni di ARPA (istituita con Legge Regionale n. 44/1995) e dei Servizi Ambiente delle Province.

ARPAE esercita, in materia ambientale ed energetica, le funzioni di concessione, autorizzazione, analisi, vigilanza e controllo nelle seguenti materie:

risorse idriche, inquinamento atmosferico, elettromagnetici ed acustico, e attività a rischio di incidente rilevante;

gestione dei rifiuti e dei siti contaminati;

valutazioni e autorizzazioni ambientali;

utilizzo del demanio idrico, acque minerali e termali..

ARPAE e i Dipartimenti di sanità pubblica delle Aziende USL svolgono le proprie attività in maniera coordinata e integrata. Le strutture laboratoristiche ed operative dell'Agenzia svolgono funzioni di supporto tecnico specialistico nei confronti sia degli Enti locali sia delle ACL, in particolare eseguono le analisi delle acque, radioattività e residui di fitofarmaci.

La direzione ARPAE ha sede a Bologna. L'agenzia nel complesso ha nove sezioni provinciali ed è dotata della Struttura Oceanografica Daphne, laboratorio marino per il controllo delle acque costiere del cui battello (Daphne II) è armatore la Fondazione Centro Ricerche Marine.

Punti di Contatto

ARPAE Direzione Generale
Via Po, 5 - 40139 - Bologna (Bologna)
tel. +39 051 6223811
PEC: dirgen@cert.arpa.emr.it

2.5.4 Fondazione Centro Ricerche Marine

La Fondazione Centro Ricerche Marine (**FCRM**) è fondata nel 1965 come Centro Universitario di Studi sulla Fauna Marina Commestibile allo scopo di promuovere attività didattica e di ricerca sulla produzione ittica.

Dal 1993 svolge funzioni di Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Biotossine Marine a norma della Decisione del Consiglio 93/383/CEE del 14/06/93 coordinando le attività della rete dei laboratori italiani incaricati del controllo ufficiale delle biotossine marine nei prodotti della pesca destinati al consumo umano e nelle aree di loro produzione.

La Fondazione CRM è accreditata per l'esecuzione di prove chimiche, bio tossicologiche e microbiologiche su molluschi, acqua e matrici alimentari in genere e collabora in maniera continuativa con enti pubblici e privati tra cui ACC, ACR ed ACL.

Punto di contatto

Fondazione Centro Ricerche Marine
Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Biotossine Marine
Viale A. Vespucci, 2 - 47042 Cesenatico (FC) - Italia
tel. +39 0547 80278
e-mail: infocrm@centroricerchemarine.it
PEC: comunicazione@pec.centroricerchemarine.it



2.6 Coordinamento tra Autorità Competenti

Il Reg. n. 882/04, all'art. 4 (3), prevede che, se uno Stato membro conferisce la competenza di effettuare i controlli ufficiali ad altre autorità che non siano l'autorità centrale competente, in particolare quelle a livello regionale o locale, deve assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate.

2.6.1 Coordinamento ACC-ACR

Le attività di coordinamento tra la ACR e l'ACC sono assicurate da specifici organismi strutturati, quali Comitati, Commissioni, Tavoli e Protocolli.

2.6.2 Coordinamento ACR-ACL

La Regione attua il coordinamento tra ACR e ACL mediante l'istituzione di una "**Conferenza Permanente sulla Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria**" delle Aziende USL e della Regione.

La Conferenza, attivata con nota del responsabile del Servizio Veterinario e Igiene Alimenti dell'1/09/2008- PG 202942, è presieduta dal Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica e ad essa partecipano il Responsabile regionale dell' Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti, i Direttori dei Servizi Veterinari e di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende USL.

La Conferenza, ha carattere consultivo sulle strategie e sulla pianificazione regionale. In particolare, sono oggetto di condivisione la definizione dei criteri per la programmazione delle attività, per la gestione delle emergenze, le procedure per la realizzazione dei controlli, l'integrazione dei sistemi informativi e la loro rimodulazione per il soddisfacimento dei debiti informativi e delle attività di sorveglianza epidemiologica, nonché la condivisione dei risultati delle attività svolte, ivi compresi i risultati degli audit di settore e di sistema operati tra ACC, ACR, ACL.

Il funzionamento della Conferenza, prevede la possibilità di operare per aree tematiche.

Sono inoltre attivi, presso il Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, gruppi di lavoro tecnico professionali di tipo specialistico - disciplinare, coordinati dalla ACR, con componenti indicati dai Servizi delle Aziende USL e dall'IZSLER.

Ai fini di realizzare l'appropriatezza e l'uniformità dei controlli ufficiali sul territorio regionale sono promosse e coordinate dalla ACR attività di controllo congiunte tra Operatori di Aziende USL diverse, con lo scopo di allineare le modalità operative e le valutazioni di esito dei controlli.

2.6.3 Coordinamento tra ACR e Laboratori

La legge regionale n. 9 del 30/06/2014 "Ratifica dell'intesa tra la Regione Lombardia e la Regione Emilia-Romagna concernente il riordino dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna" disciplina, nel rispetto dei principi di cui al D.Lgs. n. 502 del 30/12/1992 e dei principi di cui all'art. 10 del D.Lgs. n. 106 del 28/06/2012, le modalità gestionali, organizzative e di funzionamento dell'Istituto, nonché l'esercizio delle funzioni di indirizzo, vigilanza e controllo della Regione sull'Istituto stesso.

Nel 2016 è stato istituito un "comitato tecnico" tra le Regioni Lombardia, Emilia Romagna e IZSLER con funzioni di integrazione e coordinamento tecnico al fine di uniformare, razionalizzare e semplificare il rapporto fra IZSLER e autorità competenti regionali e locali.

IZSLER e l'ARPAE sottoscrivono protocolli d'intesa specifici, sotto il coordinamento della Regione, che definiscono gli ambiti di rispettiva competenza in materia di esecuzione delle determinazioni analitiche.



2.6.4 Misure di coordinamento e cooperazione con gli Organi di controllo che operano sul territorio regionale

La legge 4 aprile 2012, n. 35 e le relative Linee guida in materia di controlli approvate in Conferenza Stato-Regioni del 24/01/2013, nonché numerosi atti di indirizzo, tra cui la DGR n. 200 del 25/02/2013 «Approvazione delle "Linee guida regionali per le Aziende USL sulle metodologie di esercizio della funzione di vigilanza/controllo da parte dei Dipartimenti di Sanità Pubblica"» mirano a promuovere l'integrazione e il coordinamento tra Organismi addetti al controllo sul territorio. A tale proposito la regione Emilia Romagna con la presente Delibera, intende istituire formalmente uno specifico coordinamento, avente funzione di:

- assicurare la necessaria efficacia, sinergia, univocità ed equità dei controlli, con adozione di criteri e modalità condivisi di controllo ufficiale;
- operare con efficienza, con riduzione dei costi attraverso la semplificazione del sistema dei controlli;
- facilitare l'adozione da parte degli Operatori del settore degli adempimenti derivanti dalle norme dei diversi ambiti;
- favorire la condivisione tra i Servizi di dati e informazioni reciprocamente utili per migliorare l'azione di controllo;
- minimizzare, per quanto possibile, l'impatto delle attività di controllo sugli Operatori del settore eliminando possibili duplicazioni.

Al fine di assicurare lo scambio di informazioni relativo alle problematiche del rischio ambiente e salute tra i diversi Enti/Autorità che effettuano controlli sulla filiera alimentare, è stato attivato, nell'ambito del Piano regionale della prevenzione 2015-2018, un «Tavolo regionale inter istituzionale» che individua, organizza e coordina in una prospettiva multidisciplinare le attività finalizzate a definire, conoscere e gestire gli elementi di rischio anche ambientale che possono impattare sulle produzioni animali, vegetali e acque potabili destinate al consumo umano e sugli alimenti per animali.

Sono inoltre attivi specifici protocolli operativi, sia a livello di ACR, sia di ACL, con Autorità Competenti e Organismi di Controllo delle diverse Amministrazioni nazionali e regionali.

2.7 Formazione del personale appartenente ad ACR e ACL

Il Reg. (CE) n. 882/2004 all'art. 6 stabilisce che il Personale che effettua i controlli riceva una formazione adeguata, si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenza ed abbia la capacità di praticare attività di cooperazione multidisciplinare. All'Allegato II, capo I dello stesso regolamento sono definiti gli ambiti specifici di formazione per le AC.

Ai fini di rendere operativo su tutto il territorio regionale quanto previsto dal sopracitato regolamento, risulta essenziale qualificare e mantenere aggiornate le qualifiche di tutto il Personale delle ACR ed ACL addetto ai controlli ufficiali.

Nel 2006 in Regione Emilia-Romagna è stato avviato, con DGR n. 2035/05, il progetto "Sviluppo, in relazione al regolamento (CE) n. 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale", che tiene conto di criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello UNI CEI EN 45004 ("Criteri generali per il funzionamento di organismi che effettuano attività di ispezione"). Il progetto ha la finalità di adeguare le capacità di controllo ufficiale agli standard europei con l'adozione del metodo di lavoro in qualità accreditata, come garanzia di trasparenza sia nei confronti degli Operatori della filiera alimentare assoggettati ai controlli, sia nei confronti dei consumatori.

Il progetto formativo di cui sopra è risultato in linea con le successive DGR n. 1488/2012 e DGR n. 1510/2013, le quali hanno definito criteri da adottare per garantire al Personale delle AC la qualifica di Auditor, e le competenze necessarie, per effettuare:

- **Audit su OSA, OSM e OSS;**
- **Audit sui Servizi.**



Attualmente in Regione Emilia-Romagna si applicano i requisiti della DGR n. 1488/2012, di seguito riportati, che soddisfano pienamente quelli fissati dalla DGR n. 1510/2013.

2.7.1 Percorso obbligatorio di Formazione e di mantenimento della qualifica per Ispettori ed Auditor a norma della DGR n. 1488/2012

Nella seguente tabella viene riportato il percorso formativo del Personale inquadrato nelle strutture organizzative delle AC ed incaricato del controllo sulla sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali. Si evidenzia che la figura di Ispettore, prevista nella fase iniziale del progetto formativo, è attualmente superata poiché tutti gli Operatori hanno raggiunto la qualifica superiore di Auditor. Aspetto qualificante del percorso formativo è la presenza del modulo qualificato CEPAS "Auditor e lead auditor di sistemi di gestione per la qualità", di 40 ore.



	Compiti	Requisiti di formazione	Mantenimento
Ispettore su OSA/OSM	Esegue attività di verifica ed ispezione, ai sensi del reg. 882/04, presso gli OSA oggetto della sua competenza professionale. Tali attività sono condotte conformemente al sistema procedurale delle AUSL.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Percorso di inserimento (<i>modello Regionale</i>) con addestramento sul campo all'uso delle procedure di ispezione, mediante l'esecuzione di 3 ispezioni tutorate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenza dell'80% corsi di aggiornamento programmati a livello di AUSL, di almeno 3 giorni nel triennio. ▪ Esecuzione di attività ispettiva in relazione al piano di lavoro.
Auditor su OSA/OSM	Esegue attività di ispezione e di audit ai sensi del reg. 882/04, presso gli OSA. Tali attività sono condotte conformemente al sistema procedurale delle AUSL.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corso di formazione per auditor (corso Regionale); ▪ Addestramento mediante l'esecuzione di 4 audit di campo con tutoraggio. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenza dell'80% dei corsi di aggiornamento programmati a livello di AUSL/Regione di almeno 3 giorni nel triennio. ▪ Esecuzione di 4 audit su OSA in un triennio.
Auditor sui Servizi SIAN/SVET	Esegue attività di audit interno ai sensi del reg. 882/04, presso i Servizi SIAN/SVET. Tali attività sono condotte per valutare la conformità al modello regionale di funzionamento dei Servizi SIAN/SVET.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auditor su OSA/OSM ▪ Addestramento mediante l'esecuzione di 2 audit di campo con tutoraggio di Auditor sui Servizi SIAN/SVET. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenza dell'80% dei corsi di aggiornamento programmati a livello regionale di almeno 3 giorni nel triennio. ▪ Esecuzione di almeno 3 audit in un triennio. Gli audit necessari sono quelli sui servizi SIAN/SVET, per l'accreditamento delle strutture sanitarie, nonché gli audit interni

Ai fini del governo delle qualifiche degli Operatori, le ACL rendicontano annualmente alla ACR lo stato di qualifica del proprio Personale. Quest'ultima monitora il livello complessivo delle qualifiche del Personale e stabilisce annualmente, concertandoli con le ACL, i bisogni formativi per il mantenimento della qualifica di Auditor su OSA e sui Servizi. In tale ambito, per poter raggiungere in modo uniforme e capillare gli Operatori, vengono predisposti format di eventi formativi da realizzarsi a livello regionale e, a ricaduta, a livello di ACL. I format sono realizzati utilizzando diverse tecniche formative, compreso l'impiego della formazione a distanza (FAD).

Per la formazione, la ACR si avvale delle competenze di **InforMo**, struttura specializzata dell'Azienda USL di Modena.

Le attività formative sviluppate secondo i criteri sopra descritti seguono di regola il percorso di accreditamento stabilito dal sistema di **Educazione Continua in Medicina (ECM)** al fine di ottemperare, per le professioni sanitarie, agli obblighi formativi stabiliti mediante l'acquisizione dei relativi crediti.



Capitolo 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

3.1 Generalità

La politica comunitaria in materia di sicurezza alimentare riguarda gli aspetti della sicurezza di mangimi e gli alimenti, la salute e il benessere degli animali. Questi ultimi sono, infatti, fattori importanti che contribuiscono alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, alla prevenzione della diffusione delle malattie degli animali ed alla tutela del benessere di questi.

Per **controllo ufficiale** si intende qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, salute e benessere degli animali.

In particolare, le finalità attribuite al controllo ufficiale dal mandato legislativo dell'Unione, sono:

- prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;
- garantire pratiche commerciali leali nel settore dei mangimi e degli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori.

L'organizzazione di un sistema di Controllo Ufficiale, pertanto, deve assicurare il raggiungimento ed il mantenimento di un livello di sicurezza per il consumatore prefissato dalla legislazione della UE mediante obiettivi di sicurezza alimentare.

Lo strumento operativo per realizzare un sistema di controllo ufficiale è la applicazione di un sistema di sorveglianza epidemiologica.

La sorveglianza è definita dall'OIE, "sistematica raccolta, archiviazione, analisi e interpretazione di dati, seguita da una diffusione delle informazioni a tutte le persone che le hanno fornite e a coloro che devono decidere di intraprendere eventuali interventi".

In relazione a ciò, è necessario costituire e mantenere un sistema di reti di sorveglianza che raccolga, in modo armonizzato ed integrato, le informazioni epidemiologiche rilevanti sullo stato sanitario degli animali e sulle condizioni igienico sanitarie degli alimenti, ai fini della "gestione del rischio" per la salute dell'uomo e degli animali.

Il Sistema di epidemio-sorveglianza vigente si articola in:

- Banca dati degli allevamenti (BDN) ed identificazione degli animali;
- Attribuzione e mantenimento, mediante accertamenti periodici, delle qualifiche sanitarie ufficiali agli allevamenti ed ai territori;
- Raccolta di dati epidemiologici derivanti dai piani di sorveglianza/ monitoraggio per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali;
- Rispetto delle prescrizioni previste dalle norme in materia di polizia veterinaria.
- Del sistema di epidemio-sorveglianza fanno parte, con ruolo attivo e precisi obblighi, i seguenti soggetti:
 - OSA/OSM e altri Utenti a qualsiasi titolo sottoposti a controllo ufficiale;
 - Autorità Competenti e altre Autorità/Organismi di controllo;
 - Laboratori riconosciuti per l'esecuzione di analisi ai fini dell'autocontrollo;
 - Istituti Zooprofilattici Sperimentali e qualsiasi altro laboratorio riconosciuto per l'esecuzione di controlli ufficiali;
 - Strutture del SSN, strutture private e sanitari che effettuano attività di diagnosi e cura;
 - Veterinari Liberi Professionisti e Aziendali.
- Dalla lettura dei dati della rete di epidemio - sorveglianza scaturisce l'assegnazione di un "livello di rischio" che si riferisce, da un lato, alla fase della filiera di produzione in cui è inserito un OSA/OSM/Utente, dall'altro, alle specifiche caratteristiche del singolo OSA/OSM/Utente. Fra queste ultime, particolare importanza giocano il tipo di prodotto/processo operato e gli esiti di precedenti controlli ufficiali.



3.2 Pianificazione delle attività di controllo ufficiale

La pianificazione pluriennale e la programmazione annuale dell'attività di controllo ufficiale prevedono azioni sia a livello regionale, sia locale.

L'ACR ha fornito linee di indirizzo / criteri alle ACL per lo svolgimento delle attività di pianificazione / programmazione attraverso diverse Delibere regionali che affrontano il tema del funzionamento dei servizi che effettuano controlli, in particolare:

- DGR n. 385/2011 "Requisiti specifici per l'accreditamento dei Dipartimenti di Sanità Pubblica";
- DGR n. 1488/2012 "Requisiti di funzionamento / accreditamento dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità Pubblica che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali";
- DGR n. 200/2013 "Linee guida regionali per le Aziende USL sulle metodologie di esercizio della funzione di vigilanza/controllo da parte dei Dipartimenti di Sanità Pubblica", in attuazione della DGR n. 2071/2010";
- DGR n. 1510/2013 "Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e Sanità pubblica veterinaria".

Il percorso di definizione degli obiettivi strategici e delle priorità a livello regionale tiene conto degli obiettivi vincolanti, cioè dei LEA (DPCM 12 gennaio 2017 "Definizione e aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza, di cui all'articolo 1, comma 7, del Decreto Legislativo 30 Dicembre 1992, n.502") specifici della sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare e degli altri vincoli normativi comunitari e nazionali, quali il Patto per la Salute e il PNI.

La regione Emilia Romagna, mediante propri atti regionali, come il PRI, il PRP, la Delibera annuale di programmazione e di finanziamento delle Aziende USL e degli Enti del servizio sanitario regionale, nonché i diversi Piani di sorveglianza/monitoraggio specifici, la Regione definisce i propri obiettivi, tenuto conto del contesto epidemiologico, delle risorse disponibili e delle aspettative dei portatori di interesse.

3.2.1 Collegamento con il PRP

Nella realizzazione del presente Piano, sia a livello di ACR che di ACL, devono essere presidiati i collegamenti con le attività previste dal Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018, con particolare riferimento ai seguenti progetti:

- 2.16 - Adozione di misure di coordinamento e cooperazione tra la Regione e le altre Amministrazioni che effettuano controlli sulla filiera alimentare al fine di assicurare l'efficace coordinamento di cui all'Articolo 4, paragrafo 3 del regolamento 882/2004;
- 2.17 - Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (ORSA);
- 2.18 - Rafforzamento e razionalizzazione delle attività di prevenzione in Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare; sicurezza alimentare, ambientali, chimiche, calamità naturali ed epidemiche degli animali;
- 2.19 - Realizzazione di campagne informative ai fini della prevenzione del randagismo;
- 2.20 - Gestione delle emergenze del Dipartimento di Sanità Pubblica; malattie infettive;
- 6.11 - Monitoraggio dei consumi di antibiotici e campagne informative per l'uso appropriato di questi farmaci in ambito umano e veterinario.

Di seguito vengono indicati i principali strumenti funzionali all'attività di programmazione dei controlli in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

3.2.3 Categorizzazione del rischio OSA e frequenze di controllo

Il Regolamento (CE) n. 882/04, nel disciplinare i controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, stabilisce la "ratio" con cui deve essere organizzato ed effettuato il controllo ufficiale, disponendo che "i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata".

La categorizzazione del rischio degli Operatori soggetti a controllo costituisce la base per definire una "appropriata" frequenza nella programmazione dei controlli. Nel caso degli stabilimenti riconosciuti, ogni singolo impianto viene categorizzato mentre, per le attività soggette all'obbligo della sola registrazione, di norma la categorizzazione avviene per tipologia di impianto.



Ai fini della valutazione dei rischi e della successiva definizione della frequenza appropriata dei controlli ufficiali, il Regolamento (CE) n. 882/04, all'art. 3 (1) indica gli aspetti che devono essere presi in considerazione dalle Autorità Competenti, riassunti nei seguenti punti:

- i rischi identificati, connessi ai diversi settori inerenti il controllo ufficiale;
- gli esiti dei precedenti controlli sugli Operatori del settore dei mangimi e degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa;
- l'affidabilità dei controlli già eseguiti dall'AC;
- qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

La graduazione del rischio, quindi, ha il fine di assegnare e distribuire correttamente le risorse per l'effettuazione dei controlli ufficiali, costituendo uno strumento strategico per l'individuazione delle priorità.

In relazione al mandato normativo sopra riportato, tenuto conto delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 del 10 Novembre 2016, Rep. Atti 212/CSR, l'ACR ha elaborato e condiviso protocolli tecnici per supportare l'attività delle ACL nella categorizzazione del rischio delle principali tipologie di OSA presenti sul territorio regionale:

Protocollo Tecnico per la "Ridefinizione del Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN (vedi Allegato 2 A del presente documento);

Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione degli allevamenti basata sul rischio, al fine della effettuazione del controllo ufficiale da parte dei Servizi Veterinari in Regione Emilia-Romagna" (vedi Allegato 2 B del presente documento);

Per le altre tipologie di OSA/OSM/Utenti, ove presenti, si rimanda a documenti di categorizzazione definiti a livello nazionale.

Per la programmazione e la raccolta dei dati relativi ai controlli ufficiali si fa riferimento alle anagrafiche riportate nei sistemi informativi nazionali e regionali (vedi paragrafo 3.3)

3.2.4 Tipologia dei controlli

La Regione Emilia-Romagna ha definito, mediante la DGR n. 1488/2012, in coerenza con l'art. 10 del Reg. (CE) n. 882/04 e con le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 del 10 Novembre 2016 sopracitate gli strumenti di controllo ufficiale che adottano i Servizi Veterinari e di Igiene degli alimenti e nutrizione delle Aziende USL.

Tali strumenti sono costituiti da:

- monitoraggio,
- sorveglianza,
- verifica,
- ispezione,
- campionamento per analisi,
- audit

In particolare per quanto riguarda l'audit, la pianificazione annuale viene eseguita utilizzando sia lo strumento codificato dalla DGRER 1488/2012 (Allegato 1/C), sia la modalità prevista dall'Art 4 del Reg.(CE) 854/04, che prevede la esecuzione di audit di buone prassi igieniche e di audit sulle procedure basate sull' HACCP, esclusivamente per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 853/04

Gli Audit eseguiti con le modalità previste dal Reg.(CE) 854/04:

- possono essere eseguiti da parte del Veterinario Ufficiale incaricato dei controlli presso lo stabilimento o da un gruppo di audit di cui faccia parte almeno il veterinario ufficiale,
- devono essere preventivamente comunicati all'OSA,
- devono prevedere la consegna di un report all'OSA .



3.2.5 Procedure documentate per il controllo ufficiale

L'ACR emette e revisiona i "Manuali regionali per il controllo ufficiale", specifici per le tipologie di OSA/OSM/Utenti, articolati in aree di indagine, per i quali si rimanda al [capitolo 6, lettera B](#).

L'ACR programma annualmente la emissione/revisione di Manuali per il controllo ufficiale, in relazione alle modifiche normative o di contesto, avvalendosi di tavoli di esperti nei settori trattati.

3.3 Sistema Informativo Regionale

Il Sistema Informativo regionale rappresenta lo strumento di riferimento per la rete di epidemio - sorveglianza, per l'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare, e per le verifiche del raggiungimento degli obiettivi, anche qualitativi, delle attività svolte, in relazione ai LEA.

3.3.1 Anagrafica delle strutture oggetto di controllo

Le strutture presenti sul territorio regionale determinano, sulla base della categorizzazione del rischio, il volume quali - quantitativo dei controlli ufficiali da attuare.

La Regione, mediante il Progetto "*Thesaurus*", ha definito un elenco positivo di tipologie di OSA/OSM/Utenti, confluite nel sistema informativo ORSA (Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare).

Con il progetto "*Thesaurus*", condiviso tra Regione Emilia-Romagna, Regione Lombardia e IZSLER, si sono definite codifiche comuni e coerenti con quelle dei sistemi nazionali e della DG SANCO relativamente alle tipologie di impianti, matrici, finalità e quesiti diagnostici, rendendo così possibile l'integrazione tra sistemi informativi diversi.

La Regione Emilia-Romagna ha proceduralizzato la registrazione e il riconoscimento degli Operatori del settore mediante la [Determinazione n. 14738 del 13 novembre 2013](#) "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale".

I soggetti riconosciuti o registrati entrano a far parte delle Anagrafiche ufficiali degli Operatori del settore insieme ad Utenti di settori diversi comunque oggetto di controllo ufficiale.

3.3.2 Struttura del Sistema Informativo

Il sistema informativo regionale si compone di una rete di sistemi informativi, locali, regionali e nazionali, che nel loro complesso garantiscono la disponibilità dei dati necessari per ottenere informazioni utili al perseguimento degli obiettivi per la sicurezza alimentare.

La rete è costituita dai seguenti sistemi regionali e nazionali.

3.3.3 Sistemi informativi regionali:

1. Sistemi locali: le ACL si sono dotate di sistemi informatici per la gestione di dati relativi all'ambito della sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria. Il set minimo di dati che viene gestito è costituito dalle anagrafiche, con dettaglio della tipologia di attività svolta, e dai controlli ufficiali, con relativi esiti e provvedimenti, e dai dati di campionamento;

In tutte le Aziende USL è in corso un processo di integrazione delle anagrafiche tra i gestionali dei diversi Servizi che operano nella sicurezza alimentare. L'allineamento alle anagrafiche locali alle banche dati nazionali deve essere garantito dalle ACL.

2. SEER: l'IZSLER ha realizzato l'applicativo "Sorveglianza Epidemiologica Emilia-Romagna" che, elaborando i dati dei piani di sorveglianza e campionamento disponibili nel proprio gestionale e i dati della BDN, con cui è integrato, mette a disposizione di Regione e Aziende USL gli strumenti per il monitoraggio dei piani stessi.

3. Portale Acque: ARPAE espone qui i dati relativi al piano di campionamento delle acque pubbliche, accessibile a Regione e Aziende USL.

I Laboratori ufficiali hanno sistemi propri e autonomi per la gestione dei dati relativi ai campioni e agli esiti delle prove eseguite. È in corso di realizzazione un'integrazione tra le Aziende USL e l'IZSLER/ARPAE per lo scambio dei dati relativi ai campionamenti, che vede come prima fase la dematerializzazione del rapporto di prova.

4. ORSA: il sistema regionale denominato "Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare" si integra con i sistemi gestionali delle Aziende USL, garantendone l'autonomia. Tramite meccanismi



di cooperazione applicativa, il sistema raccoglie i dati delle anagrafiche e dei controlli ufficiali di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria delle ACL regionali, compresi i campionamenti.

5. AgriNet: a supporto degli adempimenti previsti dal Reg. (CE) n. 853/2004, il portale AgriNet gestisce i dati del monitoraggio qualitativo del latte bovino. Le ACL sono allertate dal sistema in caso di non conformità dei parametri di interesse sanitario del latte delle singole aziende, destinato al trattamento termico o alla trasformazione.

6. RUC: in Emilia-Romagna è stato istituito con la legge regionale n. 19 del 12 dicembre 2011, il Registro Unico dei Controlli sulle imprese agricole ed agroalimentari regionali, quale strumento finalizzato alla semplificazione degli interventi amministrativi in agricoltura e alla condivisione dei dati tra Autorità Competenti e Organi di controllo sulle imprese agricole. Il RUC, gestito da AGREA, raccoglie in modo integrato i dati dei controlli effettuati dalle Amministrazioni territoriali e dalle Agenzie ed Aziende pubbliche e le loro risultanze. Le ACL alimentano il RUC con i dati dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, messi a disposizione dai gestionali locali o dal sistema VETINFO. Sono inoltre registrati sul RUC i dati dei controlli ufficiali sull'impiego dei prodotti fitosanitari.

7. SIAR: il "Sistema Informativo Agricoltura Regionale" gestisce le anagrafi delle aziende agricole della Regione ed è utilizzato dai Servizi IAN come base anagrafica per la programmazione dell'attività di controllo su questa tipologia di strutture e per l'importazione dei dati sui soggetti controllati.

8. Sistema regionale MTA: il Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione gestisce un sistema informatizzato regionale per la raccolta dei dati relativi ai casi di "Malattie Trasmissibili da Alimenti" (compresi casi singoli) e delle relative indagini epidemiologiche.

3.3.4 Sistemi informativi nazionali:

1. VETINFO: il portale dei Sistemi Informativi Veterinari nasce per raccogliere e presentare i dati, sanitari e non, utili al governo del sistema nazionale della Sanità Animale e Sicurezza Alimentare. Il portale costituisce il punto di accesso unico per i soggetti istituzionali, le aziende e gli operatori del settore, che lo alimentano e lo utilizzano a vario titolo mediante le specifiche funzionalità dei diversi sottosistemi che ad esso afferiscono.

Nell'area riservata, accessibile dopo l'autenticazione, sono resi disponibili gli applicativi per la gestione delle **Anagrafi Zootecniche Nazionali**, per la gestione delle attività di controllo ed autocontrollo negli allevamenti e in altre strutture di interesse veterinario.

2. S.Inte.S.I.S.: il sistema "S.Inte.S.I.S. Strutture" (Sistema Integrato per gli Scambi, le Importazioni e le Strutture) presente sulla piattaforma NSIS del Ministero della salute consiste in una banca dati per la gestione dell'anagrafe degli stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale (Reg. 853/2004), stabilimenti di produzione di alimenti addizionati, integratori alimentari e alimenti particolari (AIP, D.Lgs. n. 111/1992 e s.m.i.), stabilimenti di additivi, aromi, enzimi (AAE, D.P.R. 514/97), stabilimenti di germogli (SG, Reg. 210/2013) e stabilimenti per la lavorazione e la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale (Reg. 1069/2009). Il sistema "S.Inte.S.I.S. scambi" gestisce la registrazione di tutte le partite di alimenti, prodotti di origine animale, mangimi e animali oggetto di scambio con altri Stati Membri, integrandosi con il sistema informativo comunitario TRACES.

3. TRACES: il "Trade Control and Expert System" è uno strumento di gestione dei movimenti di animali e di prodotti di origine animale provenienti sia dall'esterno dell'Unione europea, sia sul suo territorio.

4. NSIS-VIG: il Flusso Informativo "Vigilanza" consiste nella raccolta e nell'elaborazione dei risultati analitici trasmessi dai Laboratori ufficiali attraverso le Regioni che pianificano sul proprio territorio l'attività dei controlli ufficiali. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, sia quelli destinati ad altri Stati dell'Unione europea o esportati in un Paese Terzo.

5. NSIS-PNR: il sistema "NSIS-Piano Nazionale Residui" si inserisce all'interno del Nuovo Sistema Informativo degli Alimenti e permette la gestione dei dati delle attività previste dal PNR, con riferimento ai verbali, ai campioni ed alle analisi. I dati vengono inseriti dall'IZSLER e la ACR ha la possibilità di visualizzare quelli di propria competenza.



Sistemi informatici nazionali: tipologia di dati gestiti e fonte del dato

Sistema	Tipo di dati	Alimentatore per RER
SINTESIS strutture	Anagrafiche riconosciuti	Regione/AUSL
Vetinfo - BDN	Anagrafiche allevamenti	AUSL
Vetinfo - Controlli	Controlli benessere e anagrafe	AUSL
Vetinfo - SINVSA	Campionamenti Export, PNAA, antibioticoresistenza, molluschi	AUSL
Vetinfo - Rendicontazioni	Report piani di sanità animale	SEER
Vetinfo - SIMAN	Focolai malattie animali	Regione
NSIS - VIG	Campionamenti alimenti	IZSLER
NSIS - PNR	PNR	IZSLER
TRACES	Scambi animali	AUSL
SINTESIS scambi	Scambi prodotti	AUSL

3.4 Pianificazione strategica

Allo scopo di sviluppare una pianificazione quadriennale delle attività di controllo ufficiale nell'ambito del PRI, sulla base dei criteri e degli strumenti sopra descritti, si è fatto riferimento ai seguenti macro-processi:

1. Sanità animale;
2. Igiene degli alimenti e della nutrizione;
3. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
4. Tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale.

3.4.1 Il piano delle attività

All'interno di ciascuno di tali macro-processi sono individuabili ambiti di attività omogenei, i cosiddetti "Piani specifici". La programmazione di dettaglio, quindi, con obiettivi chiari, definiti e misurabili, è definita all'interno di "Schede di piano specifico", declinate secondo i LEA e comunque in base ai compiti istituzionali.

Tali schede rappresentano un riferimento per la programmazione delle ACL che in tale modo risulterà coerente col sistema regionale, ottemperante i vincoli normativi, potendo nel contempo sviluppare interventi specifici per aderire alle peculiarità del contesto produttivo ed ai bisogni locali, tenuto conto della disponibilità di risorse.

Le schede di piano specifico, che nel loro complesso costituiscono il piano delle attività, sono strutturate secondo il seguente schema:

- analisi del contesto e motivazione;
- principali documenti e norme di riferimento;
- obiettivo generale;
- obiettivi specifici;
- modalità operative / strumenti;
- registrazione dell'attività;
- flussi informativi;
- indicatori di processo (baseline e valori attesi per gli anni di vigenza del PRI).

I Piani Specifici, allegati al presente documento, sono elencati nell'[Allegato 3](#).

3.4.2 Verifica dei risultati e valutazione della efficacia del controllo ufficiale

L'ACR, attraverso l'analisi degli indicatori, svolge annualmente attività di verifica del rispetto degli adempimenti e del raggiungimento degli obiettivi previsti dal PRI.

I risultati sono comparati con gli standard fissati e vengono utilizzati ai fini della riprogrammazione.



Ai fini della valutazione dell'efficacia del controllo ufficiale delle ACL, l'ACR effettua una programmazione strategica pluriennale ed annuale di attività di audit sulle ACL secondo le modalità declinate nella procedura "Gestione del Sistema di Audit svolti ai sensi dell'Art. 4 (6) del Reg. n. 882/2004". Si rimanda a quanto descritto al Capitolo 5.

3.4.3 Comunicazione esterna

L'ACR adotta strumenti di comunicazione degli obiettivi/risultati delle attività, quali conferenze stampa, siti web, convegni e altre iniziative, al fine di assicurare una chiara comunicazione ad autorità, portatori di interesse, organi di informazione e cittadini sul profilo di rischio del territorio, garantendo trasparenza sui criteri di programmazione delle azioni di controllo.

In tale ambito, la Regione Emilia-Romagna ha realizzato il sito web "Alimenti & Salute", che si occupa di temi di sicurezza alimentare e nutrizione, ed il sito "Anagrafe regionale degli animali d'affezione". Entrambi i siti mettono a disposizione degli operatori addetti al controllo ufficiale, degli OSA-OSM/Utenti e dei cittadini aggiornamenti sulla normativa di settore, notizie, servizi on-line, informazioni, pagine tematiche e strumenti di ascolto.

3.5 Pianificazione e programmazione a livello di ACL

Tali attività sono responsabilità della Direzione delle strutture organizzative della ACL che le attua secondo le indicazioni della nota PG n. 82530 del 10/02/2015, "Linea guida per l'elaborazione del piano delle attività nel Servizio IAN e VET", emessa dall'ACR.

3.5.1 Mandato Istituzionale, Livelli Essenziali di assistenza

Il quadro normativo di riferimento è costituito dal DPCM 12 gennaio 2017 "Definizione e aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza" che per il livello della Prevenzione Collettiva e sanità Pubblica articola diverse aree di intervento fra le quali:

- D) Salute animale e igiene urbana veterinaria;
- E) Sicurezza alimentare/ tutela della salute dei consumatori

3.5.2 Categorizzazione del rischio OSA e frequenze di controllo

Le ACL "categorizzano" il rischio di singoli OSA o tipologie di OSA, applicando i Protocolli tecnici regionali sopra citati o i documenti di categorizzazione definiti a livello nazionale, per altri settori produttivi.

3.5.3 Tipologia dei controlli

Gli strumenti di controllo ufficiale che adottano i Servizi Veterinari e di Igiene degli alimenti e nutrizione delle Aziende USL sono quelli comunitari: il monitoraggio, la sorveglianza, la verifica, l'audit, l'ispezione ed il campionamento.

Da un punto di vista della pianificazione, si riconoscono tre tipologie essenziali:

- controlli programmati;
- controlli derivanti da una richiesta dell'utente;
- controlli dovuti a situazioni di emergenza.

3.5.4 Procedure di controllo ufficiale

Per lo svolgimento dei controlli ufficiali, le ACL si avvalgono di manuali e liste di riscontro emessi dall'ACR, per i quali si rimanda al capitolo 6, lettera B. Inoltre le ACL, per i settori non sviluppati dalla ACR, si avvale di documentazione ministeriale o aziendale (linee guida, procedure, istruzioni operative, liste di riscontro). Le procedure comprendono anche quelle per l'effettuazione dei campionamenti e per i provvedimenti conseguenti al controllo.

3.5.5 Verifica risultati e valutazione dell'efficacia del Controllo Ufficiale

La ACL, ai fini della programmazione, tiene conto dei risultati conseguiti nel periodo precedente (indicatori di copertura, non conformità rilevate, efficacia dei propri controlli, ecc.). Per la verifica della qualità del controllo ufficiale effettuato dai propri Operatori pianifica annualmente audit interni e attività di supervisione.

3.5.6 Pianificazione operativa

Ogni ACL definisce annualmente il piano delle attività, il piano di lavoro individuale e di equipe con quantificazione ed assegnazione dei controlli / attività. Per la formulazione del piano annuale, le



ACL prendono a riferimento le "Schede di piano specifico". È allegata al presente documento un modello di "**Scheda di Piano specifico aziendale**" per l'ACL ([Allegato 4](#)).

In coerenza con il sistema complessivo, la programmazione prevista da ciascuna ACL potrà essere integrata sviluppando attività aggiuntive per rispondere ai bisogni locali.

3.6 I processi trasversali

Sono attività necessarie alla ACL ai fini di garantire la realizzazione del Piano annuale delle attività, di seguito riportate.

3.6.1 Sistema Informativo

Le ACL, per organizzare ed effettuare i controlli ufficiali, si avvalgono di procedure e sistemi informativi che regolano la produzione, registrazione, gestione, utilizzo, diffusione e verifica della qualità dei dati.

Questi sistemi, che operano mediante strumenti informatici, operano anche per interfacciarsi con quelli di altre Pubbliche Amministrazioni, secondo modalità di interconnessione stabilite nell'ambito delle norme e dei criteri tecnici emanati per la Pubblica Amministrazione.

Il sistema informativo gestisce:

- i dati necessari a categorizzazione del rischio, programmazione, verifica e rendicontazione delle attività, quali anagrafe utenti, dati di attività svolta, esiti dei controlli con i provvedimenti relativi, dati di campionamento;
- i dati necessari ai fini di determinare tariffe e tributi per le attività a pagamento;
- i flussi informativi.

3.6.2 Anagrafica delle strutture oggetto di controllo

La manutenzione delle anagrafiche degli OSA/OSM/Utenti è fondamentale per la organizzazione e svolgimento del controllo ufficiale sul territorio, determinando, sulla base della categorizzazione del rischio, il volume quali-quantitativo dei controlli ufficiali da attuare.

Le ACL definiscono le responsabilità e le modalità di:

- manutenzione del sistema informativo;
- registrazione e frequenza di aggiornamento dei dati;
- verifica della qualità e la completezza dei dati presenti nel sistema e provenienti dalle attività di controllo.
- Mediante i sistemi di gestione della documentazione aziendale, le ACL gestiscono le informazioni ed i documenti in maniera da:
 - garantire la puntuale registrazione di protocollo dei documenti in entrata e in uscita, la tracciabilità degli stessi;
 - garantire la corretta organizzazione ed i relativi collegamenti tra i documenti nell'ambito del sistema di classificazione d'archivio;
 - consentire, in condizioni di sicurezza, l'accesso alle informazioni del sistema da parte dei soggetti interessati, nel rispetto delle disposizioni in materia di tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali;
 - garantire la sicurezza e l'integrità del sistema.

3.6.3 Comunicazione Esterna

Le ACL svolgono le proprie attività nell'ambito della legislazione vigente in tema di trasparenza della Pubblica Amministrazione, semplificazione amministrativa e garanzia del diritto d'accesso. A tal fine, le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico attraverso documentazione specifica e siti dedicati.

Le ACL adottano strumenti di comunicazione degli obiettivi, delle attività in corso e dei risultati ai soggetti aventi titolo, con strumenti e finalità specifiche.

In particolare la [DGR n. 200/2013](#) prevede la pubblicazione del Piano annuale delle attività dei Dipartimenti di Sanità Pubblica sul sito istituzionale dell'Azienda USL.



3.6.4 Contenzioni, ricorsi e reclami

Sono gestiti secondo le procedure dell'Azienda USL.

3.6.5 Altri processi trasversali

A livello di ACL sono gestiti anche i seguenti processi trasversali, sviluppati ai Capitoli 2 e 6 del presente documento:

- Gestione del Sistema Qualità / Governo clinico / Supervisione;
- Formazione / Addestramento / Tutoraggio;
- Qualificazione del Personale (in particolare degli auditor su OSA e di sistema).



Capitolo 4. Piani di intervento e Assistenza reciproca

4.1 Assistenza reciproca

L'assistenza reciproca tra gli Stati membri, di cui all'art. 34 del Reg. (CE) n. 882/2004, è assicurata mediante la collaborazione delle ACR e ACL con il Ministero della Salute attraverso gli Uffici afferenti alla Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci veterinari (DGSAF) e alla Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN), nonché attraverso gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC). A questi ultimi, sulla base del Decreto legislativo n. 27 del 30 gennaio 1993, sono state attribuite le competenze di "Autorità richiedente" in quanto abilitati a porre le domande di assistenza alle Autorità degli altri Stati membri.

4.2 Piani di intervento

4.2.1 Gestione delle emergenze epidemiche

Alcune malattie animali, la cui insorgenza si configura come "emergenza epidemica" (malattie ex lista A dell'OIE), richiedono l'adozione di misure di controllo che devono essere attuate in tempi estremamente rapidi, con il coinvolgimento di risorse straordinarie.

La Regione, a seguito di gara europea, ha affidato ad un soggetto esterno gli interventi da attuare nei focolai (abbattimento, trasporto e distruzione di carcasse, prodotti e materiali; pulizia e disinfezione). Tale ditta specializzata, per le attività da svolgere in focolaio, segue modalità operative descritte in un manuale interno, validato dalla ACR.

Per la gestione delle emergenze epidemiche si distinguono i seguenti livelli di responsabilità e le rispettive azioni di intervento.

La ACR ha il compito di:

- coordinare gli interventi della ditta specializzata qualora vi siano focolai presenti sul territorio di diverse Aziende USL;
- definire le misure di controllo sul territorio regionale o coordinare le misure stabilite da Ministero della Salute o da Commissione Europea;
- definire la sorveglianza da attuare nel territorio regionale o coordinare la sorveglianza definita da Ministero della Salute o da Commissione Europea, in accordo con il SEER;
- assicurare il flusso di informazioni e di dati a livello nazionale, interregionale e locale;
- riconoscere gli indennizzi spettanti ai proprietari degli animali e dei prodotti distrutti
- Le ACL rispondono delle seguenti azioni:
 - garantire l'applicazione delle misure previste dalle norme vigenti per evitare la diffusione della malattia e proporre al Sindaco competente l'emanazione di specifiche ordinanze;
 - attivare la ditta specializzata e verificare la corretta applicazione da parte della stessa delle operazioni necessarie per l'estinzione dei focolai (abbattimento/macellazione degli animali, trasporto delle carcasse, distruzione di carcasse, prodotti e materiali presenti all'interno dei focolai, pulizia e disinfezione), adottando i provvedimenti necessari;
 - proporre al Sindaco l'istituzione di zone di restrizione e relative misure, qualora non vengano istituite a livello regionale;
 - verificare l'applicazione delle misure impartite dalle Autorità ai vari livelli, anche coordinandosi con altri soggetti interessati (forze di Polizia, ecc.);
 - effettuare la sorveglianza sugli altri allevamenti in base a quanto stabilito da Regione, Ministero della Salute e Commissione Europea;
 - proporre al Sindaco competente la determinazione dell'indennizzo spettante al proprietario di animali abbattuti o di prodotti e materiali distrutti.

Ogni ACL proceduralizza le modalità di intervento definendo un proprio "Piano per le emergenze epidemiche", come previsto dalla DGR n. 1488/2012 – allegato 1°, assicurando l'integrazione delle competenze tra i Servizi del DSP. I documenti di riferimento sono i Manuali operativi specifici per le



single malattie emanati dai Centri di Referenza Nazionali e approvati dalla Commissione Europea. Ogni ACL, inoltre, garantisce nel proprio Piano Aziendale di Formazione l'aggiornamento delle competenze e l'addestramento degli Operatori addetti alle emergenze.

I Sindaci, in qualità di Autorità sanitarie locali, hanno la responsabilità di:

- emanare specifiche ordinanze relative alla gestione dei focolai (sequestro, abbattimento/macellazione degli animali, distruzione delle carcasse, pulizia e disinfezione, dissequestro dell'allevamento) e alle zone di restrizione;
- determinare l'ammontare dell'indennizzo spettante ai proprietari.

Cooperazione e coordinamento nelle emergenze

La Regione ha predisposto la procedura "Gestione delle emergenze epidemiche" al fine di integrare, attraverso un approccio sistemico, le azioni necessarie a garantire la pronta attuazione delle misure per ridurre al minimo il rischio di diffusione dell'infezione, nel rispetto della normativa di riferimento. La procedura definisce anche gli ambiti di integrazione con gli altri soggetti coinvolti.

Al fine di coordinare gli interventi in emergenza a livello locale e regionale, sono stati individuati strumenti organizzativi specifici: le Unità di Crisi. Il DPGR n. 38 del 24/02/2006 "Costituzione Unità di crisi regionale in caso di emergenza veterinaria epidemica (UCR) che vengono attivate a seguito dell'insorgenza dei focolai" stabilisce composizione, compiti e modalità di attivazione delle Unità di Crisi Regionale.

4.2.2 Gestione delle emergenze non epidemiche

Il Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018, con il progetto n. 2.20, ha inteso promuovere l'armonizzazione del funzionamento dei Dipartimenti di Sanità Pubblica nella gestione delle emergenze (malattie infettive, sicurezza alimentare, ambientali, chimiche, calamità naturali ed epidemiche degli animali) e, contestualmente, definire requisiti organizzativi a livello locale e regionale.

Sono in corso di predisposizione da parte della ACR protocolli d'intervento condivisi con le altre Autorità/Organismi di controllo, per la gestione di alcune emergenze non epidemiche ai fini della definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti e dei requisiti minimi dello specifico piano di emergenza, da attuare a livello locale.

4.2.3 Sistema di allerta alimenti e mangimi (RASFF)

Per quanto riguarda il sistema di allerta di alimenti e mangimi, la Regione con DGR n. 308/2009 ha recepito l'intesa del 13/11/2008 (Rep. n. 204) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome, di modifica dell'intesa del 15/12/2005 recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano".

Con Determina del Servizio Veterinario e Igiene alimenti n. 5240/2009, modificata dalla Determina n. 4034/2010, sono state definite le modalità operative specifiche per le notifiche relative al sistema di allerta Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), in entrata ed in uscita dalla Regione Emilia-Romagna. Tali procedure vengono applicate anche alle segnalazioni per rintraccio di farmaci ad uso veterinario con difetti di fabbricazione per altre situazioni di emergenza che richiedono interventi immediati da parte delle ACL.

Per ciascuna ACL sono stati definiti i punti di contatto per il sistema di allerta. La Regione ha il compito di tenerne aggiornato l'elenco regionale e di diffonderlo ai punti di contatto locali.

Con DGR n. 1111 del 27/07/2009 di recepimento dell'intesa tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 6/CSR del 24/01/2008, concernente l'attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, è stata istituita l'Unità di Crisi Regionale "Sicurezza alimenti e mangimi" ed è stata definita la composizione delle Unità di Crisi Locali.

Conformemente a quanto stabilito dal Ministero della Salute con nota DGSAN 0024170-P-10/06/2016, dal primo di settembre 2016 l'invio delle notifiche viene effettuato utilizzando anche il sistema IRASFF.



4.2.4 Malattie trasmesse da alimenti

I DSP delle Aziende USL predispongono procedure per la gestione degli episodi di tossinfezione alimentare (MTA).

Il Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica gestisce il sistema informatizzato regionale per la raccolta dei dati inerenti i casi (compresi casi singoli) e le relative indagini epidemiologiche.

Il Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018, con il progetto n. 2.18, si propone di migliorare la collaborazione tra i diversi attori coinvolti nella gestione e prevenzione delle zoonosi con un approccio multidisciplinare. Tra gli obiettivi rientrano la definizione di protocolli di scambio d'informazione tra ospedali e DSP, emanazioni di linee guida e manuali operativi e l'adozione di protocolli diagnostici e di collaborazione con i laboratori coinvolti nel controllo ufficiale e nella diagnosi di zoonosi e MTA.

A seguito degli audit svolti, la ACR ha effettuato un percorso di formazione per gli Operatori dei Dipartimenti di Sanità Pubblica, finalizzato a garantire una maggiore uniformità nella gestione di questi piani di intervento.



Capitolo 5. Audit sulle Autorità competenti

Il Regolamento CE n. 882/2004 prevede all'art. 4 (6) l'obbligo per le autorità competenti degli Stati Membri di dotarsi di un sistema di audit, finalizzato specificatamente a "verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi" del Regolamento (CE) n. 882/04 ovvero "prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente" e "garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori".

5.1 Audit "a cascata" tra le autorità competenti (ACC/ACR/ACL)

Il sistema nazionale prevede un meccanismo di audit "a cascata" tra le Autorità Competenti: Ministero della Salute (ACC), Regioni e Province autonome (ACR) ed Aziende Sanitarie Locali (ACL). Questi sono da considerarsi audit interni al Servizio Sanitario Nazionale.

La Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci veterinari (DGSAF) e la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGSAN) del Ministero della Salute effettuano audit sulle ACR, mentre quest'ultima svolge audit sulle ACL del proprio territorio.

La DGR n. 1510/2013, che recepisce l'Accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013, definisce i criteri e le indicazioni generali per l'implementazione del sistema di audit delle autorità competenti ed, in particolare, le modalità per definire:

- il campo dell'audit;
- l'arco temporale dei cicli di audit;
- le fasi del processo di audit (programmazione, preavviso di audit, pianificazione ed esecuzione dell'audit, rapporto di audit ed eventuale piano d'azione, pubblicità dei rapporti di audit, seguito da dare ai risultati dell'audit).

La medesima DGR prevede lo svolgimento di cicli di audit presso le singole ACR. Ciascun ciclo di audit, da svolgersi in un arco temporale di 5 anni, è composto da almeno quattro audit di settore e da un audit di sistema. Lo stesso ciclo di audit è attuato dalla ACR sulle ACL.

Gli **audit di settore** sono volti alla verifica dei sistemi di controllo nei settori specifici di sanità e benessere animale, sicurezza degli alimenti, mangimi e sottoprodotti, in relazione ai criteri previsti dal Regolamento (CE) n. 882/04, ai fini della verifica della coerenza del controllo ufficiale con la normativa comunitaria e nazionale di settore.

Gli **audit di sistema** sono volti alla valutazione degli standard operativi dell'Autorità Competente dei Servizi della sicurezza alimentare dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL, in relazione ai suddetti criteri comunitari, ai fini della verifica degli strumenti di governo. Tali audit di sistema, in relazione ad un percorso effettuato in collaborazione con l'Agenzia Sanitaria e Sociale Regionale, vengono svolti contestualmente alla visita per l'accreditamento dei DSP, da team congiunti composti da auditor di sistema e valutatori regionali.

5.1.1 Audit della ACR sulle ACL in Regione Emilia-Romagna

La Regione Emilia-Romagna ha organizzato il proprio sistema di audit attraverso la Procedura n.1/ Rev.3/2016: "Gestione del Sistema di Audit svolti ai sensi dell'Art. 4 (6) del Reg. n. 882/2004" che definisce le regole per lo svolgimento degli audit regionali sulle ACL.

Gli Audit sono svolti da personale qualificato per la conduzione di audit sulle ACL responsabili dei controlli ufficiali nel campo della Sicurezza Alimentare in attuazione della DGR n. 1488/2012. I criteri di formazione/qualificazione degli auditor sui Servizi previsti da quest'ultima DGR soddisfano anche i requisiti previsti dalla DGR n. 1510/2013.



5.2 Verifica per l'Accreditamento istituzionale

Le ACL, essendo strutture organizzative del DSP, sono sottoposte anche a verifica per l'accREDITamento istituzionale ai sensi della LR n. 34/98, della DGR n. 327/04 e della DGR n. 385/2011, a cura dell'Agenzia Sanitaria e Sociale Regionale.

5.3 Audit Interni delle ACR ed ACL

La DGR n.1510/2013, al punto 4.7.2, "Verifica e riesame dei controlli ufficiali e delle procedure", stabilisce che le ACL procedano ad audit interni e prendano le misure appropriate, alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del Reg. n. 882/2004/CE".

La programmazione annuale di Audit interni è prevista anche dalla DGR n. 1488/2012 al punto 4.6.



Capitolo 6. Criteri operativi e procedure

Al fine di garantire controlli ufficiali efficaci ed appropriati su animali, alimenti e mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, le ACL adottano misure per rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 4 (2) del Regolamento (CE) n. 882/2004.

6.1 Criteri operativi

6.1.1 Inquadramento giuridico del Personale

Il Personale della ACR, delle ACL e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale è dipendente pubblico, ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato, ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria (UPG) e può richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

6.1.2 Efficacia e appropriatezza dei controlli ufficiali

L'attività di controllo ufficiale consente alle AC di verificare, presso gli Operatori del Settore, il rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia di mangimi e alimenti. A tal fine, i controlli ufficiali sono effettuati, di regola senza preavviso, (ad eccezione dell'audit) in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi e degli alimenti.

Tali controlli possono essere svolti oltre che su programma e verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate (per follow-up), anche su sospetto e su segnalazione.

In conformità alla normativa comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare, al fine di garantire adeguati livelli di sicurezza degli alimenti prodotti e consumati in ambito regionale, nonché la tutela della salute e del benessere degli animali allevati, l'attività di controllo ufficiale si basa sui seguenti principi.

- pianificazione ed effettuazione dei controlli in funzione del livello di rischio dell'Operatore OSA/OSM/Utente;
- utilizzo di procedure documentate per verificare il rispetto da parte degli Operatori dei requisiti previsti dalle norme vigenti;
- comunicazione delle non conformità ai requisiti riscontrate durante il controllo ufficiale all'OSA/OSM/Utenti, con prescrizione e termini ai fini del ripristino della conformità;
- adozione dei provvedimenti coattivi e sanzionatori previsti dalla norma, ivi compresa la denuncia all'Autorità Giudiziaria;
- formazione e addestramento del Personale addetto ai controlli ufficiali in modo adeguato allo sviluppo delle capacità professionali richieste dai Regolamenti comunitari e mantenimento nel tempo delle capacità acquisite;
- verifica dell'appropriatezza dei controlli ufficiali effettuati, per garantirne l'efficacia.
- Ai fini di rendere operativo su tutto il territorio regionale il nuovo modello di lavoro in riferimento allo standard di qualità previsto dal Regolamento (CE) n. 882/04, è risultato necessario formare, qualificare e mantenere in qualifica tutto il Personale regionale addetto all'esecuzione dei controlli ufficiali, come descritto al capitolo 2, paragrafo 2.7.

Al fine di regolare l'attività di controllo ufficiale nel settore della sicurezza alimentare, in coerenza con i principi sopra enunciati e nell'ambito delle regole di accreditamento regionali, la Regione Emilia-Romagna ha emanato la DGR n. 1488 del 15/10/2012 « Integrazione alla DGR 385/2011 "Requisiti specifici per l'accreditamento dei dipartimenti di sanità pubblica per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/ accreditamento dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali."» con i seguenti allegati tecnici:

- Allegato 1-A: requisiti di funzionamento/accreditamento dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli Animali;



- Allegato 1-B: regole per la conduzione dei controlli ufficiali in Emilia-Romagna su Operatori del settore alimentare (OSA) e Operatori del settore mangimi (OSM);
- Allegato 1-C: l'audit come strumento del controllo ufficiale nel campo della sicurezza alimentare;
- Allegato 1-D: il percorso regionale per il raggiungimento ed il mantenimento delle capacità Operative del personale delle strutture organizzative dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL deputate alla esecuzione dei controlli ufficiali in tema di sicurezza alimentare.

Inoltre la Regione Emilia-Romagna ha elaborato e condiviso i seguenti ulteriori documenti tecnici:

- "L'audit per il controllo degli Operatori del Settore Alimentare" – Indicazioni per l'uso in Emilia-Romagna", dossier della Agenzia sanitaria regionale n. 159/2007 (ISSN1591-223X);
- "Linee guida per l'attività di Supervisione" (PG n. 466507 del 03/12/2014);
- "Linea guida per l'elaborazione del piano delle attività nel Servizio IAN e VET" (PG n. 85530 del 10/02/2015).
- La Regione Emilia-Romagna ha, infine, emanato la DGR n. 1510/2013 «Recepimento delle "Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" oggetto di accordo della Conferenza Stato-Regioni del 07/02/2013».

6.1.3 Verifica dell'affidabilità dei propri controlli

La verifica dell'affidabilità dei controlli ufficiali delle ACL è operata attraverso gli strumenti della supervisione, verifica di attività e audit interni.

Supervisione

E' obiettivo del Servizio Sanitario Regionale migliorare costantemente il sistema dei Controlli Ufficiali sul territorio, al fine di renderlo sempre più appropriato ed efficace nel raggiungimento di obiettivi di sicurezza alimentare a garanzia dei consumatori, e per rispondere meglio ai requisiti di funzionamento delle Autorità Competenti per i controlli ufficiali.

La ACR ha dato indicazioni operative sull'attività di supervisione con le "Linee guida per l'attività di Supervisione" (PG n. 466507 del 03/12/2014).

La Direzione SIAN/SVET ha la responsabilità complessiva della qualità tecnica delle attività di controllo ufficiale e, conseguentemente, della sua verifica mediante la supervisione, quale strumento del governo clinico, che coinvolge i professionisti nella valutazione della qualità della performance e fornisce le basi per il miglioramento continuo e lo sviluppo delle competenze degli Operatori.

Valutazione delle performance

La Direzione dei Servizi IAN e VET svolge verifiche periodiche per assicurare il monitoraggio ed il raggiungimento degli obiettivi, in relazione al piano annuale di attività e agli standard definiti.

Le informazioni che provengono dalla verifica dei risultati sono utilizzate per:

1. programmazione delle attività;
2. azioni di miglioramento;
3. attività di formazione/addestramento.

L'elaborazione delle performance individuali è elemento essenziale per la ACL, in quanto garantisce la valutazione dell'imparzialità e l'appropriatezza dei propri controlli.

Audit interno

È attività che si integra nel sistema qualità delle ACL ed è svolta con gli obiettivi e le modalità previste dalla DGR n. 1488/2012 nonché dall'accordo Stato-Regioni del 07/02/2013. Consiste nella valutazione della struttura organizzativa auditata, e viene effettuato su mandato della Direzione dei



Servizi IAN e VET per verificare la coerenza dell'organizzazione allo standard di funzionamento descritto nelle procedure generali e specifiche. Questa attività contribuisce a:

- accertare l'efficace attuazione delle disposizioni previste ed a focalizzare eventuali "criticità" della organizzazione;
- definire gli ambiti di miglioramento del funzionamento dell'organizzazione;
- verificare l'adeguatezza delle disposizioni previste per raggiungere sistematicamente gli obiettivi fissati dal Reg. (CE) n. 882/2004 e, più in generale, dalla normativa vigente.

6.1.4 Imparzialità, conflitto di interesse

L'incompatibilità ed il cumulo di incarichi per i pubblici dipendenti sono regolamentati, in senso restrittivo, dall'art. 53 del D.Lgs. n. 165 del 30/03/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche".

Il DPR n. 62 del 16 aprile 2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165 del 30/03/2001" prevede che, nell'espletamento dei propri compiti, il dipendente pubblico:

- osservi la Costituzione, conformando la propria condotta ai principi di buon andamento e imparzialità dell'azione amministrativa;
- svolga i propri compiti nel rispetto della legge, perseguendo l'interesse pubblico senza abusare della posizione o dei poteri di cui è titolare;
- rispetti i principi di integrità, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza;
- agisca in posizione di indipendenza e imparzialità, astenendosi in caso di conflitto di interessi.
- Il DPR n. 62/2013 disciplina, inoltre, il dovere di astensione in caso di situazioni di conflitto di interesse, anche potenziale.

La Legge n. 190 del 06/11/2012 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" e le indicazioni fornite dalla Regione con nota PG n. 293855 del 26/11/2013 "Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione aziendale e Codice di Comportamento per Enti e Aziende del SSR", prescrivono alle Aziende USL l'introduzione ed implementazione di misure partecipate di prevenzione della corruzione, volte a garantire l'integrità dei comportamenti individuali nell'organizzazione. Al riguardo, la mappatura dei processi a rischio e la rotazione del Personale Dirigente sugli incarichi sono applicate dai Servizi del controllo ufficiale per la sicurezza alimentare.

Inoltre, la Regione con Delibera n. 334 del 17/03/2014 ha disciplinato l'attivazione ed il funzionamento dell'Organismo Indipendente di Valutazione (OIV) delle Aziende e degli Enti del Servizio sanitario regionale e di ARPA.

Il Codice Penale persegue i delitti tipici dei dipendenti della Pubblica Amministrazione.

6.1.5 Competenze legali

Per effettuare i controlli ufficiali le ACL hanno facoltà di entrare nei locali, ispezionare gli animali, i prodotti, i dati o altri documenti, compresi i sistemi informatici, di prelevare campioni e di adottare misure appropriate in caso di sospetto o individuazione di infrazioni, in particolare, sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive.

Ai sensi dell'art. 13 della Legge n. 689 del 24 novembre 1981 "Modifiche al sistema penale", il pubblico ufficiale è abilitato ad assumere informazioni, ispezionare cose e luoghi, effettuare rilievi segnaletici, descrittivi e fotografici, eseguire il sequestro cautelare delle cose oggetto di una confisca amministrativa. Per quanto riguarda i poteri della polizia giudiziaria, il Personale della ACL può, tra l'altro prendere notizia dei reati, impedire la prosecuzione del reato, ricercare gli autori di reati e assicurare le fonti di prova.

Con LR n. 21 del 28 aprile 1984. "Disciplina dell'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale" e s.m.i, la Regione Emilia-Romagna ha disciplinato i casi di violazione di



norme in materia di competenza regionale propria o delegata che comportano la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro, sia che si tratti di violazioni che configurano sin dall'origine un illecito amministrativo, sia che si tratti di violazioni rientranti nelle ipotesi di depenalizzazione. L'art. 5 della LR individua l'Azienda USL quale autorità competente per l'applicazione delle sanzioni per le violazioni in materia sanitaria; l'art. 6 individua, negli organi incaricati della vigilanza e del controllo, gli agenti accertatori, riconoscendone i poteri di cui all'art. 13 della Legge nazionale sopra citata; l'art. 7 bis prevede che, ai fini dell'accertamento delle violazioni, gli agenti accertatori possano procedere all'ispezione di cose e di luoghi diversi dalla privata dimora.

6.1.6 Collaborazione al controllo da parte degli OSA/OSM/Utenti

Gli OSA/OSM/Utenti sono tenuti a sottoporsi a qualunque ispezione effettuata conformemente al Regolamento (CE) n. 882/2004 e ad assistere il Personale dell'Autorità Competente nello svolgimento dei suoi compiti. Si rimanda a quanto precisato dal PNI nell'analogo capitolo 6, lettera A.

6.1.7 Capacità di laboratorio

Le AC si avvalgono dei Laboratori descritti al precedente paragrafo 2.5 cap 2, aventi un'adeguata capacità per effettuare gli esami, nonché personale debitamente qualificato e sperimentato in numero sufficiente per poter rispettare gli obblighi di un controllo efficace ed effettivo.

6.1.8 Strutture e attrezzature

Strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione, per assicurare che il Personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente, e mezzi per lo spostamento del personale sul territorio sono messi a disposizione dalle Aziende USL.

6.1.9 Piani di emergenza

Le ACL dispongono di piani di emergenza descritti al capitolo 4.B.

6.1.10 Finanziamento dei Controlli Ufficiali

La copertura dei costi da sostenere per attuare il sistema dei controlli ufficiali è affidata alla fiscalità generale.

Il budget dei Servizi IAN e VET è compreso nel budget dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL ed è finanziato con il fondo del SSR.

A parziale copertura di tali costi sono applicate le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali dettate dal D.Lgs. n. 194 del 12/12/2008 "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004", nonché il tariffario della Regione (DGR n. 98 del 18.12.2012) e da quelli delle Aziende USL.

6.2 Procedure documentate

Per l'esecuzione dei controlli ufficiali le ACL utilizzano i manuali e le liste di riscontro emessi dalla ACR, che rappresentano lo strumento di supporto al professionista.

I manuali hanno lo scopo di assicurare un'esecuzione dei controlli sulle diverse filiere **di produzione degli alimenti omogenea e trasparente sul territorio regionale, ripetibile** da parte di tutti gli operatori. Gli obiettivi principali di tali strumenti sono:



- garantire l'aderenza del comportamento degli Ispettori a linee guida di tipo tecnico - specialistico validate,
- migliorare l'efficacia nell'individuare le non conformità e assumere i provvedimenti appropriati;
- garantire equità e parità di trattamento agli Operatori del settore da parte dell'Autorità Competente, indipendentemente dall'ambito territoriale;
- garantire la trasparenza del processo di controllo ufficiale nei confronti di operatori del settore, consumatori, cittadini, portatori di interesse, autorità / enti esterni aventi titolo.

Come specificato nella DGR n. 1488/2012, alla quale si rimanda, i Manuali sono specifici per le tipologie di OSA/OSM/Utente e sono articolati in aree di indagine (es. anagrafe zootecnica, HACCP, farmaco, ecc.).

Per ciascuna di queste aree di indagine, in relazione alla normativa cogente, sono stati identificati "requisiti puntuali" (requisiti di fatto). Laddove le normative lo consentono, tali requisiti vengono raggruppati in "macrorequisiti", il cui giudizio è ottenuto mediante la valutazione complessiva e ponderata dei requisiti puntuali (Requisiti di merito).

Ogni requisito puntuale è definito da:

- requisito normativo: ove si riporta il riferimento normativo generale o specifico relativo all'OSA/OSM/Utente oggetto del controllo;
- requisito applicativo: è rappresentato dagli elementi specifici che l'OSA/OSM deve applicare rispetto al requisito normativo ed alla fase della filiera alimentare in cui opera;
- criterio di conformità: è il criterio a cui si deve riferire l'Operatore del controllo ufficiale per determinare la conformità dell'OSA/OSM valutato rispetto al requisito normativo e applicativo.

I Manuali sono completati da liste di riscontro (check list) che riportano in forma di domanda i contenuti del manuale di riferimento. Esse rappresentano, quindi, lo strumento semplificato e riassuntivo dei requisiti di conformità alla normativa da verificare nel corso dell'attività di controllo. Vanno, pertanto, considerate, in primo luogo, come lo strumento operativo di ausilio del professionista nell'esecuzione della propria attività e promemoria a garanzia della completezza del controllo. La compilazione delle liste di riscontro assolve anche alla funzione di evidenza dell'attività di controllo svolta, anche per quanto riguarda il giudizio di conformità.

Le liste di riscontro regionali comprendono e, se del caso integrano, le linee di indirizzo nazionali.

Al fine di adottare criteri omogenei di espressione del giudizio sulla conformità del requisito, che consentano il confronto dei risultati e l'elaborazione degli stessi a diversi livelli, è stata codificata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

Scala di conformità	Livello di conformità del requisito
SI (SI) requisito completamente rispettato	conforme
si (si) requisito sostanzialmente rispettato, ma che necessita di miglioramento	parzialmente conforme
nc (no) requisito non conforme, ma parzialmente soddisfatto	non conformità minore
NC (NO) requisito completamente non rispettato	non conformità maggiore

Durante l'attività di controllo, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

- Non conformità maggiore (NC): mancanza del requisito
- Non conformità minore (nc): requisito insoddisfatto e/o parzialmente conforme.
- Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e consiste nella:



- rilevazione e descrizione della non conformità;
- classificazione della non conformità (NO, no, si);
- individuazione del provvedimento.

In base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

6.2.1 Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale

		Livello di conformità	
		NC (non conformità maggiore)	nc (non conformità minore)
Tipologia infrazione	S	Sanzione amministrativa/penale/ accessoria	Prescrizione
	P	Provvedimenti ACL (preavviso di sospensione o di revoca della registrazione / riconoscimento dell'OSA/OSM) Ordinanza (ACL o Sindaco)	Prescrizione

S = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione, se non soddisfatti (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione);

P = (come Provvedimento) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono soggetti a Provvedimenti, ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

La gestione di una NC si conclude con una verifica della risoluzione della stessa che la ACL deve effettuare al termine del periodo di tempo concesso per il ripristino della conformità del requisito.

6.2.2 Certificazione ai fini export

La certificazione di animali, vegetali, produzioni animali e alimenti è attività svolta ai fini della emissione di un certificato sanitario che ne attesti, in tutto od in parte, l'origine, la provenienza, il processo tecnologico, le condizioni sanitarie, zoo-sanitarie e fitosanitarie.

In quanto dichiarazione formale da parte di un medico o medico veterinario, il certificato riveste un ruolo chiave nella prevenzione e nel controllo dei problemi legati alla salute e al benessere animale e alla sicurezza degli alimenti. Conformemente all'art. 30 del Reg. (CE) n. 882/04, le ACL, su richiesta degli OSA/OSM/Utenti, assicurano l'attività di certificazione, nelle circostanze nelle quali è necessaria una certificazione ufficiale, mediante l'utilizzo dei modelli di certificati predefiniti, definendo i principi da rispettare per assicurare una certificazione affidabile, compresa la certificazione elettronica, nonché le procedure da seguire in caso di ritiro o di sostituzione dei certificati.

6.3 RegISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI

L'attività di controllo ufficiale viene registrata su apposita scheda di controllo ufficiale (SCU), ed eventuale scheda di non conformità e prescrizioni (SCUNC), finalizzate a:

- lasciare evidenza all'OSA/OSM/Utenti dei controlli eseguiti e dei relativi risultati;
- conservare documentazione uniforme a livello regionale dell'attività svolta e dei riscontri rilevati;
- elaborare i dati degli esiti riscontrati per valutazioni di ausilio alla pianificazione dell'attività, alle verifiche di performance sull'attività di controllo, e all'individuazione di azioni preventive di intervento sugli Operatori, da concordare con le Associazioni di categoria.



La SCU e SCUNC devono riportare almeno le seguenti voci:

- un numero di identificazione univoco;
- la data del sopralluogo;
- l'identificazione dell'OSA/OSM/Utente e, più precisamente, Impresa, Azienda e, se del caso, tipologia/attività produttiva;
- la tipologia di controllo effettuato (audit, ispezione, verifica);
- il motivo del controllo (su segnalazione, domanda, programmato, follow up);
- le ispezioni eseguite oppure le verifiche effettuate di una determinata area di indagine;
- il giudizio espresso;
- gli eventuali provvedimenti adottati;
- la firma di chi ha eseguito il controllo ufficiale;
- la firma per presa visione di un rappresentante dell'OSA/OSM/Utente.

La SCU non è obbligatoria nei casi in cui sia prevista altra specifica documentazione che dia, di per sé, l'evidenza dell'attività svolta e ne consenta la rendicontazione (es. rilascio certificazione, prelievo campioni, ecc.).

La documentazione del controllo ufficiale sopra descritta, una volta compilata, deve essere rilasciata in copia all'utente.

Successivamente, entro tempi definiti dalla ACL, l'attività svolta e i riscontri rilevati vengono registrati nei sistemi informatici locali, secondo le stesse voci che si trovano sulla SCU.

Nell'ambito della gestione della documentazione, la ACL definisce le modalità di identificazione, registrazione ed archiviazione della SCU e di altra documentazione del controllo ufficiale.



7. Riesame e adattamento del PRI

Nel corso del periodo di vigenza del Piano potrà rendersi necessario apportarvi modifiche al fine di completarlo o aggiornarlo, anche in considerazione dei risultati delle relazioni annuali, in conformità con il dettato del Reg. (CE) n. 882/2004.

7.1 Procedura di redazione della relazione annuale al PRI

La relazione annuale al PRI viene compilata con i contributi trasmessi dalle ACL, secondo i report informativi regionali.

I report delle ACL devono essere inviati alla ACR entro il 31 gennaio.



Allegati

Allegato A – Protocolli Categorizzazione del rischio:

1.A - Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione del rischio” degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini dell’organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN”

2.A - Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione degli allevamenti basata sul rischio, al fine della effettuazione dei controlli di competenza dei Servizi Veterinari in Regione Emilia-Romagna”.

Allegato B - Tabella di correlazione fra i Piani specifici della Regione Emilia Romagna e i livelli essenziali di assistenza (LEA) stabiliti dal DPCM 12 gennaio 2017

Allegato C - Piani Specifici regionali

1.C – Schede AREA A

2.C – Schede AREA B

3.C – Schede AREA C

4.C – Schede SIAN

Allegato D - Modello di “Scheda di Piano specifico Locale”



ALLEGATO A 1

Ridefinizione del Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione del rischio” degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell’organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN

INDICE

1	PRINCIPI DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SU OSA IN REGIONE EMILIA ROMAGNA.....	3
2	I CONTROLLI UFFICIALI DI SICUREZZA ALIMENTARE NEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA.....	4
2.1	PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE "PIANIFICATA"	4
3	CLASSIFICAZIONE IN BASE AL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE AI SENSI DEI REG.(CE) 852/04 E 853/04	7
4	STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG.(CE) 853/04.....	8
4.1	INDIVIDUAZIONE DEL LIVELLO DI CONTROLLO PIANIFICATO SU BASE ANNUALE	8
4.2	CRITERI PER LA MODULAZIONE DEL LIVELLO DI CONTROLLO UFFICIALE (RICATEGORIZZAZIONE).....	11
4.3	CRITERI PER LA PIANIFICAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT SU OSA RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. (CE) 853/04.....	12
5	STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG.(CE) 852/04.....	13
5.1	INDIVIDUAZIONE DEL LIVELLO DI CONTROLLO PIANIFICATO	13
5.2	CRITERI PER LA PIANIFICAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT SU OSA RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. CE 852/04	16
6	STABILIMENTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE AI SENSI DEL REG.(CE) 852/04.....	17
6.1	INDIVIDUAZIONE DEL LIVELLO DI CONTROLLO PIANIFICATO E PERIODICITÀ DEL CONTROLLO UFFICIALE.	17
6.2	CRITERI PER LA PIANIFICAZIONE ANNUALE DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT SU OSA REGISTRATI AI SENSI DEL REG. (CE) 852/04	23
	DOCUMENTI CITATI NEL TESTO	24

1 Principi di pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali su OSA in Regione Emilia Romagna

Il Regolamento (CE) 882/04 “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”, assegna agli Stati Membri la responsabilità della attuazione del sistema di controllo ufficiale sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

Al contempo il Regolamento stabilisce la “ratio” con cui deve essere organizzato ed effettuato il controllo ufficiale, disponendo che “i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata”.

La categorizzazione del rischio di un OSA, costituisce la base per definire una “appropriata” frequenza di controllo come attività di base programmata.

L’attività che ne deriva non è ovviamente esaustiva della programmazione del controllo ufficiale che viene effettuata a livello locale; questo documento non contempla infatti le attività che i servizi dovranno effettuare a seguito di follow up, su richiesta degli OSA e/o di altre amministrazioni o in casi di emergenza.

La Regione Emilia-Romagna con nota prot. 302636 del 27/12/2012 ¹ aveva fornito il “Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna” ai fini della organizzazione del controllo ufficiale dei Servizi SIAN e SVET, coerente con il modello regionale di accreditamento dei Dipartimenti di Sanità Pubblica (DGRER 385/2011 ² e DGRER 1488/2012 ³).

Il Ministero della Salute ha sancito accordo con le Regioni e le Province autonome per il miglioramento delle attività di controllo ufficiale recepito dalla Regione Emilia-Romagna con DGRER 1510 del 28/10/2013 ⁴.

La conferenza Stato-Regioni nella seduta del 10/11/2016 ⁵ ha approvato le “Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/04 e 854/04”.

Sulla base delle modifiche normative di cui sopra, si rende quindi necessario procedere alla rielaborazione degli indirizzi regionali per la categorizzazione del rischio degli OSA dei comparti di competenza SIAN e SVET allo scopo di:

- conformare il contenuto di tale documento alle Linee Guida nazionali;
- tenere conto dell’esperienza maturata nei 5 anni ormai trascorsi dalla sua prima applicazione sul territorio regionale;
- applicare i principi della categorizzazione del rischio anche agli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 852/04 di competenza SIAN;
- uniformare le definizioni delle entità produttive in conformità al Piano Regionale Integrato⁶ ed alla Master List ministeriale.

2 I controlli ufficiali di sicurezza alimentare nel Sistema Sanitario Regionale dell'Emilia-Romagna

In Regione Emilia-Romagna i controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare sono basati sull'analisi del rischio secondo quanto definito nel Reg.(CE) 882/04 all'art.3 attraverso la definizione di criteri e livelli predefiniti in ambito regionale al fine di garantire l'equità nella esecuzione dei controlli ufficiali sui diversi OSA della regione Emilia-Romagna stabilendone il "livello minimo".

Per garantire inoltre i necessari requisiti di flessibilità, la Regione ha emanato la DGRER n.1869 del 17/11/2008⁷, che fornisce linee guida tecniche per l'applicazione dell'autocontrollo con procedura semplificata del sistema HACCP da parte delle piccole imprese.

Nello sviluppo del presente protocollo tecnico si fa riferimento alle seguenti definizioni:

- **Utente**³: qualsiasi soggetto pubblico o privato, persona fisica o giuridica, sottoposta al controllo da parte delle AUSL
- **Impresa**³: la società, ragione sociale, figura giuridica (identificativo fiscale);
- **Azienda (stabilimento/sito produttivo)**³: il luogo fisico dove opera l'impresa (ha coordinate GIS);
- **Tipologia/attività produttiva**: le differenti attività di produzione effettuate nell'azienda, così come classificate nel Documento SANCO 2179/2005⁸ e nella Master List⁹. Per quanto riguarda tutte le altre tipologie/attività dell'impresa soggette a controllo ufficiale, ma non rientranti nelle classificazioni citate (BDN, SANCO) è necessario procedere ad una loro catalogazione univoca.
- **Attività di controllo ufficiale pianificata**: Controllo ufficiale programmato nel "Piano di Attività" di Servizio e definito in base alla categorizzazione del rischio regionale secondo i principi del presente documento;
- **Ristorazione per utenza sensibile**: Mense dei servizi educativi fino a 3 anni, scuole dell'infanzia (3-6 anni), scuola primaria (6-10 anni), strutture socio sanitarie (ospedali, case di cura, case di riposo), strutture assistenziali non equiparabili all'ambito domestico e familiare.

La DGRER 1488/2012 stabilisce che, in conformità alla normativa comunitaria e nazionale al fine di garantire adeguati livelli di sicurezza degli alimenti prodotti e consumati in ambito regionale, l'attività di controllo ufficiale debba essere conformata ai seguenti principi:

- pianificazione ed effettuazione dei controlli in funzione del livello di rischio dell'OSA;
- utilizzazione, nella esecuzione dei controlli ufficiali, di procedure documentate per la verifica del rispetto da parte degli OSA dei requisiti previsti dalle norme vigenti;
- comunicazione delle non conformità ai requisiti della norma riscontrate durante il controllo ufficiale, includendo gli interventi da adottare a cura dell'OSA e i relativi termini di adeguamento;
- formazione e addestramento del personale addetto ai controlli ufficiali in modo adeguato rispetto allo sviluppo delle capacità professionali richieste dai Regolamenti comunitari e mantenimento nel tempo delle capacità acquisite;
- verifica costante dell'appropriatezza dei controlli ufficiali operati ai fini di garantirne l'efficacia da parte delle AUSL.

2.1 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale "pianificata"

I Servizi competenti delle AUSL hanno la responsabilità di applicare i criteri del presente protocollo operativo nella pianificazione dei controlli ufficiali sulle aziende che operano sul territorio di competenza, in continuità con il preesistente modello di categorizzazione regionale e di dare applicazione alle novità contenute nel presente documento in sede di emissione del primo piano di attività annuale utile.

La pianificazione, l'esecuzione e la rendicontazione delle attività di controllo ufficiale devono essere eseguite utilizzando come riferimento la tipologia/attività produttiva che, sulla base del regime autorizzativo (riconoscimento/registrazione), sono classificate in:

- riconosciute ai sensi del Reg.(CE) 853/04;
- riconosciute ai sensi del Reg.(CE) 852/04;
- registrate ai sensi del Reg.(CE) 852/04.

Per ognuna di queste attività nei capitoli successivi è stato definito uno specifico profilo di controllo ufficiale.

In conformità alla DGRER 1488/2012 il controllo ufficiale si realizza secondo procedure standard contenute nei Manuali regionali, sottoposti a periodiche revisioni, utilizzando le relative liste di controllo validate (Check list, SCU, SCUNC).

La Scheda di Controllo Ufficiale ¹⁰, riportata di seguito, si compone di 32 verifiche organizzate in 14 ispezioni, che sono coerenti con quelle identificate dalle Linee guida ministeriali per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg.(CE) 882/04 e 854/04.

In generale è prevista l'esecuzione di tutte le verifiche/ispezioni codificate nella SCU nell'arco di tempo previsto come da frequenza di controllo riportata nei rispettivi capitoli.

Scheda di Controllo Ufficiale

Scheda Controllo Ufficiale N.	DATA	
DITTA	N. riconoscimento	Unità aziendale controllata

<input type="checkbox"/> AUDIT	<input type="checkbox"/> ISPEZIONE	<input type="checkbox"/> VERIFICA	<input type="checkbox"/> SU DOMANDA	<input type="checkbox"/> SU SEGNALAZIONE	<input type="checkbox"/> PROGRAMMATA	<input type="checkbox"/> FOLLOW UP
Ispezione		Verifiche		Valutazione		AREE CONTROLLATE E RISCONTRI
Registrazione/ Riconoscimento	6.1	1. Notifica/Atto di riconoscimento/Planimetria		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Struttura e attrezzatura	6.2	1. Edilizie, strutturali		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Attrezzatura, macchinari		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		3. Manutenzione (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		4. Manutenzione (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Condizioni di pulizia e sanificazione	6.3	1. Pulizia e sanificazione (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Pulizia e sanificazione (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Condizioni di pulizia e sanificazione preoperativa / operativa	6.4	1. Pulizia e sanificazione Preop./operativa sup. contatto - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Pulizia e sanificazione Preop./operativa sup. contatto - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Igiene del personale e delle lavorazioni	6.5	1. Igiene del Personale e delle Lavorazioni - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Igiene del personale e delle lavorazioni - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Formazione del personale	6.6	1. Formazione del personale		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Infestanti	6.7	1. Lotta agli infestanti e animali indesiderati (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Lotta agli infestanti e animali indesiderati - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Sottoprodotti di Origine Animale (S.O.A), rifiuti e approvvigionamento idrico	6.8	1. Sottoprodotti O.A. e dei rifiuti - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Sottoprodotti O.A. e dei rifiuti - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		3. Approvvigionamento idrico (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		4. Approvvigionamento idrico (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Rintracciabilità/Ritiro/ Richiamo	6.9	1. Lotti /Rintracciabilità/Ritiro/ Richiamo - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Lotti /Rintracciabilità/Ritiro/ Richiamo - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Deposito e trasporto	6.10	1. Temperature e magazzinaggio e trasporto - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Temperature - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		3. Magazzinaggio e trasporto - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Materie prime, semilavorati	6.11	1. Qualifica Fornitori		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Materie prime, ingredienti, semilavorati - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		3. Materie prime, ingredienti, semilavorati - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Prodotto finito ed etichettatura	6.12	1. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio - (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Prodotto finito, etichettatura e imballaggio - (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		3. Marchiatura di identificazione		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Piano Autocontrollo/ HACCP	6.13	1. Piano di autocontrollo/ HACCP (programma)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Piano Autocontrollo/ HACCP IMPLEMENTAZIONE	6.14	1. Verifica della documentazione (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
		2. Verifica sul posto e rilievi strumentali (gestione)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO		
Certificazioni						
Campioni effettuati						

3 Classificazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti a riconoscimento e registrazione ai sensi dei Reg.(CE) 852/04 e 853/04

La Regione Emilia-Romagna ha stabilito con Determina 14738 del 13 novembre 2013 ¹¹ le modalità di registrazione e riconoscimento delle imprese alimentari.

L'attribuzione di una categoria di rischio alle diverse **tipologie/attività produttive** riconosciute e registrate è coerente con la definizione degli stabilimenti adottata dalla Commissione Europea e con lo schema di rendicontazione annuale delle attività di controllo ufficiale richiesto dalla Regione Emilia-Romagna.

Tale classificazione deriva da una valutazione che tiene conto dei principali criteri individuati nei documenti della FAO ¹² allo scopo di definire modalità di controllo degli alimenti basate sul rischio (prodotto, processo ed entità produttiva).

In tal modo è inoltre assicurata la rendicontazione dei controlli per ogni attività produttiva dello stabilimento come richiesto dall' Intesa, approvata in data 10/11/16, tra il Governo le Regioni e le Province Autonome "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg.(CE) 882/04 e 854/04 (All.9)".

Lo strumento di valutazione adottato tiene conto dei seguenti criteri:

- A. Il **prodotto** alimentare con le sue caratteristiche è ottenuto dal processo applicato presso specifiche attività produttive (sezionamento carni, trasformazione latte ecc.). Per la valutazione del rischio associato al prodotto la Regione si è avvalsa di una pubblicazione scientifica ¹³ che, tenendo conto dei fattori intrinseci legati al prodotto, della tecnologia di produzione e dei criteri di gestione dell'autocontrollo, dimensiona le diverse categorie di "rischio prodotto" esprimendole con valori numerici da 1 a 6 che identificano il rischio prodotto associato all'attività produttiva, dove 1 rappresenta il valore più basso assegnabile a prodotti tendenzialmente stabili e/o per nulla manipolati e 6 rappresenta il valore più alto assegnabile a prodotti altamente deperibili e/o manipolati e/o destinati ad utenze particolarmente sensibili;
- B. Il **processo** utilizzato per ottenere i prodotti alimentari. La valutazione del rischio processo è stata effettuata stimando la capacità del processo stesso di eliminare, ridurre a un livello accettabile o mantenere invariato il pericolo individuato. Anche tale proprietà è stata espressa con un coefficiente numerico da 0,1 ad 1, dove 0,1 rappresenta il valore più basso associato ad un processo che è in grado di prevenire la comparsa e/o di eliminare un pericolo chimico, fisico o microbiologico (es. trattamenti di sterilizzazione commerciale) e 1 rappresenta il valore più alto associato ad un processo non in grado di prevenire comparsa ed eliminazione di pericoli (es. produzione di prodotti non trasformati);
- C. L'**entità produttiva** viene espressa come bassa produzione (BP) e alta produzione (AP). Per l'individuazione del valore limite che definisce e separa le due categorie sono stati presi a riferimento il D.L.vo 194/08 ¹⁴ sez.VI (BP= fascia A e B, AP=fascia C), sia i dati esperienziali e statistici pregressi:
- Relativamente agli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 852/04, la valutazione dell'entità produttiva viene considerata solamente nel caso in cui il valore derivante dalla valutazione del coefficiente prodotto x il coefficiente processo sia maggiore o uguale a 4. In tale caso l'entità produttiva comporta un aumento del numero delle verifiche annuali, come dettagliato nel capitolo 5, da 31 a 45. Per l'applicazione della formula sottostante la variabile C assume il valore di 1.
 - Per le attività e gli impianti registrati il fattore entità produttiva entra nella determinazione del rischio complessivo solo per le tipologie produttive riportate in allegato A, sezione VI del D.L.vo 194/08, come meglio dettagliato al capitolo 6.
 - Per quanto riguarda gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 853/04, di cui al capitolo 4, l'entità produttiva rientra nel calcolo della valutazione del rischio complessivo assumendo i valori di 1 per la BASSA PRODUZIONE (BP) e di 1,2 per l'ALTA PRODUZIONE (AP)

Il calcolo del rischio complessivo (RC) delle aziende si ottiene applicando la seguente formula:

RC=A (Prodotto) x B (Processo) x C (Entità Produttiva) e può assumere seguenti valori:

Rischio complessivo (RC)	Categoria di rischio corrispondente
< 2	Bassa
2,0-3,9	Media
≥ 4	Alta

4 Stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Reg.(CE) 853/04

4.1 Individuazione del livello di controllo pianificato su base annuale

Per gli impianti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 853/04 la pianificazione del controllo ufficiale avviene su base annuale e le attività da effettuare sono quelle indicate nella SCU.

Il numero delle verifiche è quello riportato nella tabella per la categoria di rischio complessivo corrispondente.

Rif.	Verifiche previste nella Scheda di Controllo Ufficiale (SCU)	Numero Verifiche per livello di rischio		
		B	M	A
6.1.1	Notifica / Atto di riconoscimento	1	1	1
6.2.1	Struttura ed attrezzatura: condizioni edilizie e strutturali	1	1	1
6.2.2	Struttura ed attrezzatura: condizioni attrezzature e macchinari	1	1	1
6.2.3	Struttura ed attrezzatura: manutenzione programma	1	1	1
6.2.4	Struttura ed attrezzatura: manutenzione (gestione)	1	2	3
6.3.1	Pulizia e sanificazione: programma	1	1	1
6.3.2	Pulizia e sanificazione (gestione)	1	2	3
6.4.1	Sanificazione pre-operativa/operativa: Pulizia e sanificazione pre operativa superfici a contatto (programma)	1	1	1
6.4.2	Sanificazione pre-operativa/operativa: Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto (gestione)	1	2	3
6.5.1	Igiene del personale e delle lavorazioni e personale: Igiene del personale (programma)	1	1	1
6.5.2	Igiene del personale e delle lavorazioni: (gestione)	1	2	3
6.6.1	Formazione del personale	1	1	1
6.7.1	Infestanti: Lotta agli animali infestanti ed indesiderati (programma)	1	1	1
6.7.2	Infestanti: Lotta agli animali infestanti ed indesiderati (gestione)	1	2	3
6.8.1	Sottoprodotti O.A. e rifiuti (programma)	1	1	1
6.8.2	Sottoprodotti O.A. e rifiuti (gestione)	1	2	3
6.8.3	Approvvigionamento idrico (programma)	1	1	1
6.8.4	Approvvigionamento idrico (gestione)	1	2	3
6.9.1	Lotti/Rintracciabilità/ritiro/riciamo (programma) (KO)	1	1	1
6.9.2	Lotti/Rintracciabilità/ritiro/riciamo (gestione) (KO)	1	2	3
6.10.1	Temperature, magazzinaggio e trasporto (programma)	1	1	1
6.10.2	Temperature (gestione)	1	2	3
6.10.3	Magazzinaggio e Trasporto: trasporto (gestione)	1	2	3
6.11.1	Materie prime e semilavorati: Qualifica fornitori (programma)	1	1	1
6.11.2	Materie prime e semilavorati: Materie prime, ingredienti, semilavorati (programma)	1	1	1
6.11.3	Materie prime e semilavorati: Materie prime, ingredienti, semilavorati (gestione)	1	2	3
6.12.1	Prodotto finito, etichettatura e imballaggio (programma)	1	1	1
6.12.2	Prodotto finito ed etichettatura: (gestione)	1	2	3
6.12.3	Marchiatura di identificazione	1	1	1
6.13.1	HACCP Piano: valutazione del piano (KO) (programma)	1	1	1
6.14.1	HACCP Implementazione: verifica della documentazione (KO) (gestione)	1	2	3
6.14.2	HACCP Implementazione: verifica on site HACCP (KO) (gestione)	1	2	3
TOTALE VERIFICHE PER PROFILO DI RISCHIO		32	46	60

Le verifiche "programma" sono orientate ad acquisire valutazioni sugli aspetti autorizzativi, strutturali e sulle procedure predisposte dall'OSA.

Le verifiche "gestione" sono specificatamente finalizzate alla verifica dell'attuazione in campo delle procedure stesse.

Le verifiche definite "KO", rivolte al controllo su "Rintracciabilità" e "HACCP", sono considerate particolarmente significative ai fini della Sicurezza alimentare ed intervengono nella modulazione del livello di controllo ufficiale.

Si precisa che tutte le attività svolte a seguito del riscontro di Non Conformità (Follow up) rappresentano comunque attività di controllo supplementare volte a verificare la capacità dell'OSA di riportare sotto controllo il proprio processo produttivo.

Tali controlli rappresentano attività aggiuntive rispetto a quelle già previste in ambito di pianificazione. Nella tabella seguente è riportato in dettaglio il risultato dell'applicazione del metodo di valutazione per tutte le attività riconosciute ai sensi del Reg.(CE) 853/04.

SEZIONE	CATEGORIA	ATTIVITA' – Codice Sanco e Determina 14738/2013	Valore limite Bassa / Alta produzione		Livello Rischio Prodotto (da 1 a 6)	Livello Rischio Processo (da 0,1 a 1)	Categ. Rischio BASSA C =1	Categ. Rischio ALTA C=1,2
0	Attività generali	Deposito frigorifero autonomo – CS Prodotti esposti	500	TONS	6	0,3	B	M
		Deposito frigorifero autonomo – CS Prodotti imball./confez. Per scambio Per importazione	500	TONS	5	0,2	B	B
		Impianto autonomo di riconfezionamento – RW	200	TONS	6	0,6	M	A
I	Carni di ungulati domestici	Macello - SH Bovino, Ovino, Caprino, Suino, Equidi, Ratiti	1000	UGB	5	0,9	A	A
		Laboratorio di sezionamento - CP	500	UGB	5	1	A	A
II	Carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	Macello – SH	25000	CAPI	5	0,9	A	A
		Laboratorio di sezionamento - CP	500	TONS	5	1	A	A
III	Carni di selvaggina allevata (solo grande selvaggina e ratiti)	Macello - SH	1000	UGB	5	0,9	A	A
		Laboratorio di sezionamento – CP	500	TONS	5	1	A	A
IV	Carni di selvaggina cacciata	Laboratorio di sezionamento – CP	500	TONS	5	1	A	A
		Centro di lavorazione selvaggina - GHE	500	TONS	5	0,9	A	A
V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Stabilimento per carni macinate – MM	200	TONS	5	1	A	A
VI	Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione – PP semplice insaccati freschi	200	TONS	5	0,7	M	A
		Impianto di lavorazione – PP semplice insaccati stagionati carni salate stagionate	200	TONS	3	0,7	M	M
		Alimenti carnei appertizzati o sottoposti a trattamento equivalente, commercialmente sterili	200	TONS	2	0,7	B	B
		Alimenti carnei sottoposti a trattamento termico, taglio intero, macinati o emulsionati, affumicati e non, non stabili a temperatura ambiente (pezzo integro)	200	TONS	4	0,7	M	M
		Prodotti a base di carne diversamente porzionati, preconfezionati, refrigerati, congelati o surgelati, non sottoposti a trattamento con effetto pastorizzante dopo il confezionamento.	200	TONS	5	0,7	M	A
VII	Molluschi bivalvi vivi	Centro di depurazione – PC	100	TONS	5	0,9	A	A
		Centro di spedizione – DC	100	TONS	5	0,6	M	M
		Centro di spedizione galleggiante	100	TONS	5	0,6	M	M
VIII	Prodotti della pesca	Nave officina – FV	500	TONS	5	0,9	A	A
		Nave deposito frigorifero – ZV	500	TONS	5	0,3	B	B

SEZIONE	CATEGORIA	ATTIVITA' – Codice Sanco e Determina 14738/2013	Valore limite Bassa / Alta produzione		Livello Rischio Prodotto (da 1 a 6)	Livello Rischio Processo (da 0,1 a 1)	Categ. Rischio BASSA C =1	Categ. Rischio ALTA C=1,2
		Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP Loc.macellazione acquacoltura	200	TONS	6	0,6	M	A
		Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP Loc. cernita e sezionamento	200	TONS	5	0,6	M	M
		Impianto di trasformazione – PP	200	TONS	5	0,7	M	A
		Mercato ittico – WM	500	TONS	6	0,3	B	M
		Impianto collettivo aste – AH	500	TONS	6	0,3	B	M
		Impianto prodotti pesca separati meccanicamente	200	TONS	3	0,7	M	M
IX	Latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta - CC	50000	TONS	5	0,3	B	B
		Centro di standardizzazione - PP	50000	TONS	5	0,3	B	B
		Stabilimento trattamento termico - PP	50000	TONS	5	0,7	M	A
		Stabilimento di trasformazione – PP, formaggi <60 gg	3000	TONS	4	0,7	M	M
		Stabilimento di trasformazione – PP, formaggi > 60 gg	3000	TONS	3	0,7	M	M
		Stabilimento di trasformazione – PP, burro	200	TONS	4	0,7	M	M
		Stabilimento di trasformazione PP, altri prodotti a base di latte	5000	TONS	5	0,7	M	A
		Stabilimento di stagionatura - PP	500	TONS	3	0,3	B	B
X	Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio – EPC	10	MILIONI	5	0,3	B	B
		Stabilimento produzione uova liquide – LEP	200	TONS	3	0,7	M	M
		Stabilimento di trasformazione – PP	200	TONS	3	0,7	M	M
XI	Cosce di rana e lumache	Stabilimento di trasformazione – PP	10	TONS	5	0,7	M	A
		Macello - SH	10	TONS	5	0,9	A	A
XII	Grassi animali fusi	Centro di raccolta - CC	100	TONS	1	0,7	B	B
		Stabilimento di trasformazione - PP	100	TONS	2	0,7	B	B
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione - PP	100	TONS	2	0,7	B	B
XIV	Gelatine	Centro di raccolta ossa pelli CC	100	TONS	2	0,3	B	B
		Stabilimenti di trasformazione PP	100	TONS	2	0,7	B	B
XV	Collagene	Centro di raccolta ossa pelli CC	100	TONS	2	0,3	B	B
		Stabilimenti di trasformazione PP	100	TONS	2	0,7	B	B

Casi particolari

Nella pratica sono molto frequenti le situazioni in cui presso uno stesso stabilimento sono effettuate più attività riconosciute e/o contemporaneamente attività riconosciute e registrate. Per evitare una disomogeneità dei controlli, è necessario prevedere la gestione di tali casi particolari:

- a) **Aziende nelle quali si svolgono più attività produttive riconosciute** anche ai sensi di diversi regolamenti comunitari. In questi casi i Servizi competenti identificano la tipologia/attività produttiva **“principale”** (quella a maggior rischio igienico-sanitario o, in caso di rischio di analoga entità, quella quantitativamente preponderante). Le altre devono essere considerate come **“annesse”**, nelle quali viene sempre applicato il livello di controllo corrispondente al rischio complessivo **“BASSO”**;
- b) **Aziende che lavorano in maniera discontinua o su base stagionale**. Nei casi in cui una parte o tutta l'attività produttiva venga effettuata in maniera discontinua (meno di 3 giorni la settimana) o su base stagionale, si applica il livello di controllo corrispondente al rischio complessivo **“BASSO”**;
- c) **Aziende che presentano tipologia/attività produttiva riconosciute e registrate nella stessa azienda**. Nel caso in cui le attività svolte ricadano sia nelle competenze del SIAN che in quelle dello SVET la programmazione delle verifiche complessive deve risultare dalla stesura di un piano di lavoro congiunto tra i due Servizi nell'ambito del Programma di **“Sicurezza Alimentare”**. Anche in questo caso deve tuttavia essere individuata l'attività **“principale”** e quella/e **“annessa/e”**.

4.2 Criteri per la modulazione del livello di controllo ufficiale (ricategorizzazione)

I Servizi Veterinari delle AUSL Regionali devono garantire, su base annuale, la rivalutazione della categorizzazione degli impianti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 853/04 sulla base delle evidenze del controllo dell'anno precedente.

Il significato della rivalutazione annuale degli impianti riconosciuti è quello di tenere conto della maggiore o minore affidabilità dimostrata dall'OSA, per modificare in riduzione od in aumento il livello di controllo ufficiale programmato.

A tal riguardo le verifiche rivolte al controllo su **“Rintracciabilità”** e **“HACCP”**, considerate particolarmente significative ai fini del mantenimento del livello di affidabilità del sistema nel suo complesso, sono identificate come **“KO”**.

La registrazione dei risultati del controllo ufficiale nei sistemi informativi adottati dalle AUSL della Regione Emilia-Romagna consente la ridefinizione del livello di rischio complessivo. A tal scopo, per ogni stabilimento produttivo vengono conteggiate le verifiche che nel corso dell'anno, sono risultate non conformi con valutazione **“no”**, **“NO”**.

Pertanto, in ragione dei risultati dei controlli operati nell'anno precedente, la rimodulazione dei controlli avviene secondo il seguente schema:

- **Conferma** del livello di controllo. Nel caso in cui il controllo ufficiale evidenzi nel corso dell'anno:
 - ✓ fino a 5 non conformità minori **“no”**, oppure
 - ✓ fino a 2 non conformità minori **“no”** in verifiche **“KO”**

si mantiene il livello di controllo assegnato

- **Incremento** del livello di controllo. Nel caso in cui il controllo ufficiale evidenzi nel corso dell'anno:
 - ✓ più di 5 non conformità maggiori o minori **“no”** in verifiche non **“KO”** oppure
 - ✓ più di 1 non conformità maggiore **“NO”** in verifiche **“KO”** oppure
 - ✓ più di 2 non conformità minori **“no”** in verifiche **“KO”**,

verrà applicato, nell'anno successivo, un livello di controllo più elevato, ossia quello corrispondente al rischio complessivo superiore.

- **Riduzione** del livello di controllo. Nel caso in cui il controllo ufficiale evidenzi, nel corso dell'anno l'assenza di non conformità maggiori (**NO**) e minori (**no**) verrà applicato, nell'anno successivo, un livello di controllo ridotto, ossia quello corrispondente al rischio complessivo inferiore.

Schema riepilogativo dei criteri per la ricategorizzazione periodica

Valutazione NC delle verifiche eseguite				Nuovo livello di controllo a cui assoggettare l'impianto
NO	no	NO (tipo KO)	no (tipo KO)	
0	≤5	0	≤2	CONFERMA
	>5	>1	>2	INCREMENTO
0	0	0	0	RIDUZIONE

4.3 Criteri per la pianificazione annuale dell'attività di AUDIT su OSA riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/04

Le frequenze di Audit sugli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 853/04, in conformità a quanto riportato in Allegato 4 alle "Linee guida ministeriali per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg.(CE) 882/04 e 854/04" sono:

- 33% dei controlli annuali per la Sezione 0;
- 20% dei controlli annuali per tutte le altre sezioni.

Ogni AUSL attua la pianificazione annuale degli audit su OSA utilizzando sia lo strumento codificato dalla DGRER 1488/2012, Allegato 1/C, sia, solo ed esclusivamente per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 853/04, la modalità prevista dall'Art 4 del Reg.(CE) 854/04, che prevede la esecuzione di audit di buone prassi igieniche e di audit sulle procedure basate sull' HACCP.

Gli Audit eseguiti con le modalità previste dal Reg.(CE) 854/04:

- possono essere eseguiti da parte del Veterinario Ufficiale incaricato dei controlli presso lo stabilimento,
- devono essere preventivamente comunicati alla ditta,
- devono prevedere la consegna di un rapporto di audit.

L'audit di buone prassi igieniche prevede l'esecuzione, nella stessa giornata, delle ispezioni di cui ai punti da 6.1 a 6.12 della SCU (programma e gestione)

- 6.1 *Notifica / Atto di riconoscimento*
- 6.2 *Struttura ed attrezzatura*
- 6.3 *Pulizia e sanificazione*
- 6.4 *Sanificazione pre-operativa/operativa*
- 6.5 *Igiene del personale e delle lavorazioni*
- 6.6 *Formazione del personale*
- 6.7 *Lotta agli animali infestanti ed indesiderati*
- 6.8 *Sottoprodotti O.A. e approvvigionamento idrico*
- 6.9 *Lotti/Rintracciabilità/ritiro/riciamo*
- 6.10 *Temperature, magazzino e trasporto*
- 6.11 *Materie prime e semilavorati*
- 6.12 *Prodotto finito, etichettatura ed imballaggio*

L'audit sulle procedure basate su HACCP prevede l'esecuzione, nella stessa giornata, delle ispezioni di cui ai punti 6.13, *HACCP valutazione del piano* e 6.14, *HACCP implementazione*, della SCU (programma e gestione).

Sia gli audit eseguiti in base alla DGRER 1488/2012 che quelli eseguiti in base al Reg. (CE) 854/2004 concorrono al raggiungimento dell'obiettivo pianificato di controllo annuale. Trattandosi di attività soggetta a verifica da parte del Nucleo di Valutazione LEA del Ministero della Salute, si raccomanda il rispetto delle percentuali previste.

5 Stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Reg.(CE) 852/04

Per gli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/04, previsti dalla DGRER 14738/2013, il cui contenuto risulta modificato parzialmente dalla nota Ministeriale DGISAN/31769 del 04/08/2016¹⁵, la categorizzazione del rischio è stata analizzata, per singolo stabilimento, in relazione alle diverse **tipologie/attività produttive** (produzione, confezionamento e deposito all'ingrosso) e all'**entità produttiva**.

5.1 Individuazione del livello di controllo pianificato

In coerenza con quanto previsto dalle "Linee guida ministeriali per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 852/04 e 882/04" il presente documento prevede la classificazione in base al rischio degli stabilimenti per tipologia/attività produttiva sulla base di tre livelli di rischio ALTO – MEDIO – BASSO come da tabella di seguito riportata.

Tipologia/attività produttiva	Cat. Rischio	Frequenza	Numero Verifiche	
			Bassa Produzione (BP)	Alta produzione (AP)
Deposito Ingrosso	B	triennale	31	
Confezionamento	M	biennale	31	
Produzione	A	annuale	31	45

Per attività di confezionamento si intende "il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posto a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione" (Reg. 852/04 art.2, lettera j)

Tale modalità consente di rendicontare le attività di controllo per attività produttiva dello stabilimento come richiesto dal Ministero della Salute per gli stabilimenti sottoposti a controllo ufficiale e analiticamente per le diverse attività riconosciute. Pertanto le categorie di rischio Alta, Media e Bassa sono attribuite in relazione alle diverse attività svolte nelle aziende.

Per gli impianti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 852/04 la pianificazione del controllo ufficiale avviene su base annuale e le attività da effettuare sono quelle indicate nella SCU.

Il numero delle verifiche è quello riportato nella tabella seguente per la categoria di rischio complessivo corrispondente.

Rif.	Verifiche previste nella Scheda di Controllo Ufficiale (SCU)	Numero Verifiche per livello di rischio			
		B	M	A	
				BP	AP
6.1.1	Notifica / Atto di riconoscimento	1	1	1	1
6.2.1	Struttura ed attrezzatura: condizioni edilizie e strutturali	1	1	1	1
6.2.2	Struttura ed attrezzatura: condizioni attrezzature e macchinari	1	1	1	1
6.2.3	Struttura ed attrezzatura: manutenzione programma	1	1	1	1
6.2.4	Struttura ed attrezzatura: manutenzione (gestione)	1	1	1	2
6.3.1	Pulizia e sanificazione: programma	1	1	1	1
6.3.2	Pulizia e sanificazione (gestione)	1	1	1	2
6.4.1	Sanificazione pre-operativa/operativa: Pulizia e sanificazione pre operativa superfici a contatto	1	1	1	1
6.4.2	Sanificazione pre-operativa/operativa: Pulizia e sanificazione operativa superfici a contatto (gestione)	1	1	1	2
6.5.1	Igiene del personale e delle lavorazioni e personale: Igiene del personale (programma)	1	1	1	1
6.5.2	Igiene del personale e delle lavorazioni: (gestione)	1	1	1	2
6.6.1	Formazione del personale	1	1	1	1
6.7.1	Infestanti: Lotta agli animali infestanti ed indesiderati (programma)	1	1	1	1
6.7.2	Infestanti: Lotta agli animali infestanti ed indesiderati (gestione)	1	1	1	2
6.8.1	Sottoprodotti O.A. e rifiuti (programma)	1	1	1	1
6.8.2	Sottoprodotti O.A. e rifiuti (gestione)	1	1	1	2
6.8.3	Approvvigionamento idrico (programma)	1	1	1	1
6.8.4	Approvvigionamento idrico (gestione)	1	1	1	2
6.9.1	Lotti/Rintracciabilità/ritiro/ricambio (programma)	1	1	1	1
6.9.2	Lotti/Rintracciabilità/ritiro/ricambio (gestione)	1	1	1	2
6.10.1	Temperature, magazzino e trasporto (programma)	1	1	1	1
6.10.2	Temperature (gestione)	1	1	1	2
6.10.3	Magazzino e Trasporto: trasporto (gestione)	1	1	1	2
6.11.1	Materie prime e semilavorati: Qualifica fornitori (programma)	1	1	1	1
6.11.2	Materie prime e semilavorati: Materie prime, ingredienti, semilavorati (programma)	1	1	1	1
6.11.3	Materie prime e semilavorati: Materie prime, ingredienti, semilavorati (gestione)	1	1	1	2
6.12.1	Prodotto finito, etichettatura e imballaggio. (programma)	1	1	1	1
6.12.2	Prodotto finito ed etichettatura: (gestione)	1	1	1	2
6.12.3	Marchiatura di identificazione	NA	NA	NA	NA
6.13.1	HACCP Piano: valutazione del piano (programma)	1	1	1	1
6.14.1	HACCP Implementazione: verifica della documentazione (gestione)	1	1	1	2
6.14.2	HACCP Implementazione: verifica on site HACCP (gestione)	1	1	1	2
TOTALE VERIFICHE PER PROFILO DI RISCHIO		31	31	31	45

In tabella sono riportate le verifiche di “programma” e di “gestione”:

- le verifiche di “**programma**” sono orientate ad acquisire valutazioni sugli aspetti autorizzativi, strutturali e sulle procedure predisposte dall’OSA;
- le verifiche di “**gestione**” sono specificatamente finalizzate alla verifica dell’attuazione in campo delle procedure stesse.

Per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 852/04, non essendo prevista l’apposizione del marchio di identificazione, la verifica 6.12.3 risulta non applicabile (NA).

Si precisa che tutte le attività svolte a seguito del riscontro di Non Conformità (Follow up) rappresentano comunque attività di controllo supplementare volte a verificare la capacità dell’OSA di riportare sotto controllo il proprio processo produttivo. Tali controlli rappresentano attività aggiuntiva rispetto a quella già prevista in ambito di pianificazione.

Nella tabella seguente è riportato in dettaglio il risultato dell'applicazione del metodo di valutazione per tutte le attività riconosciute ai sensi del Reg.(CE) 852/04.

CODICE SINTESIS	CATEGORIA	ATTIVITA'	Rischio Prodotto 1-6	Rischio Processo 0,1-1	Frequenza	Categoria di Rischio	Num. Verifiche Bassa Produzione	Num. Verifiche Alta Produzione
AAE	ADDITIVI ALIMENTARI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
		DEPOSITO INGROSSO e CONFEZIONAMENTO GAS USO ALIMENTARE	1	0,2	triennale	B	31	
AAE	AROMI ALIMENTARI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
		DEPOSITO INGROSSO	1	0,2	triennale	B	31	
AAE	ENZIMI ALIMENTARI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
		DEPOSITO INGROSSO	1	0,2	triennale	B	31	
SG	SEMI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	annuale	M	31	
		DEPOSITO INGROSSO	1	0,2	triennale	B	31	
SG	GERMOGLI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
		DEPOSITO INGROSSO	1	0,2	triennale	B	31	
AIP	CAT_1: INTEGRATORI ALIMENTARI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
AIP	CAT_2: ALIMENTI DESTINATI ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
AIP	CAT_3: ALIMENTI DESTINATI A FINI MEDICI SPECIALI COMPRESI PRIMA INFANZIA	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
AIP	CAT_4: ALIMENTI DESTINATI ALIMENTAZIONE PARTICOLARE ESCLUSO CAT. 2 E 3	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	
AIP	CAT_5: ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	PRODUZIONE	6	1	annuale	A	31	45
		CONFEZIONAMENTO	4	0,7	biennale	M	31	

Casi particolari

- Aziende nelle quali si svolgono più attività produttive riconosciute** anche ai sensi di diversi regolamenti comunitari. In questi casi i Servizi competenti identificano la tipologia/attività produttiva "principale" (quella a maggior rischio igienico-sanitario o, in caso di rischio di analoga entità, quella quantitativamente preponderante). Le altre devono essere considerate come "annesse", nelle quali viene sempre applicato il livello di controllo corrispondente al rischio complessivo "BASSO".
- Aziende che lavorano in maniera discontinua o su base stagionale.** Nei casi in cui una parte o tutta l'attività produttiva venga effettuata in maniera discontinua (meno di 3 giorni la settimana) o su base stagionale, si applica il livello di controllo corrispondente al rischio complessivo "BASSO".
- Aziende che presentano tipologia/attività produttiva riconosciute e registrate.** Nel caso in cui le attività svolte ricadano sia nelle competenze di SIAN che in quelle di SVET la programmazione delle verifiche complessive deve risultare dalla stesura di un piano di lavoro congiunto tra i due servizi

nell'ambito del Programma di "Sicurezza Alimentare". Anche in questo caso deve tuttavia essere individuata l'attività "principale" e quella/e "annessa/e".

- d. **Aziende che confezionano gas ad uso alimentare.** Per questa particolare tipologia di attività viene applicato il livello di controllo corrispondente al rischio complessivo "**BASSO**".

5.2 Criteri per la pianificazione annuale dell'attività di AUDIT su OSA riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04

Ogni Azienda USL attua la pianificazione annuale degli audit su OSA utilizzando lo strumento codificato dalla DGRER 1488/2012, Allegato 1/C.

Con riferimento alla tabella stabilimenti soggetti a riconoscimento Reg. (CE) 852 dell'Intesa tra il Governo le Regioni e le Province Autonome sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg.(CE) 882/2004 e 854/2004", si forniscono di seguito le indicazioni di massima per la pianificazione annuale degli audit :

Rischio	% di impianti da sottoporre ad audit su impianti esistenti
Basso	-
Medio	10
Alto	20

6 Stabilimenti soggetti a registrazione ai sensi del Reg.(CE) 852/04

6.1 Individuazione del livello di controllo pianificato e periodicità del controllo ufficiale.

Alle diverse attività registrate viene assegnato un livello di controllo proporzionale al grado di rischio definito secondo i criteri riportati al capitolo 3.

Produzione primaria.

Le frequenze sono definite sulla base dei dati storici ed esperienziali regionali.

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA Reg.(CE) 882/04	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Frequenza dei controlli
Caccia: attività registrate 852	8588	Centro di raccolta selvaggina cacciata	annuale
	8577	Caccia	quinquennale
Pesca: imprese registrate che effettuano attività di pesca	8578	Pesca	quinquennale
	8245	Peschereccio	quinquennale
Raccolta molluschi: imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	22548	Imbarcazioni raccolta molluschi	quinquennale
	8787	Raccolta molluschi	quinquennale
Produzione alimenti in allevamento: latte crudo e uova	8583	Vendita uova	annuale
	8589	Vendita latte crudo	annuale
Raccolta vegetali spontanei	8590	Raccolta funghi e tartufi	quinquennale
	8591	Raccolta di vegetali spontanei, escluso funghi e tartufi	quinquennale
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	8339	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano(arboricoli)	0,5% - 1%
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	8579	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	orticole 0,5% - 1%

Altre attività.

Per le attività e gli impianti registrati il fattore entità produttiva entra nella determinazione del Rischio Complessivo solo per le tipologie produttive rientranti nel comparto della trasformazione riportate in allegato A, sezione VI del D.L.vo 194/08, considerando come Bassa produzione le attività collocate in fascia A e B, in Alta Produzione quelle in fascia C. Per le attività produttive non contemplate nel D.L.vo 194/08 la variabile C assume sempre il valore di 1.

Il rischio complessivo è determinato dalla formula $RC=AxBxC$ (vedi capitolo 3) . Le frequenze di controllo sono definite su base regionale, stabilite in base al rischio:

Grado di rischio compreso tra			RISCHIO COMPLESSIVO	Frequenze di controllo
0,1	e	0,5	BASSO	Decennale
0,6	e	1		Quinquennale
1,1	e	2		Quadriennale
2,1	e	3	MEDIO	Triennale
3,1	e	4		Biennale
maggiore di 4			ALTO	Annuale

Le verifiche da svolgere nel corso dell'attività di controllo ufficiale sono quelle riportate nella scheda del controllo ufficiale (SCU), per quanto applicabili alle diverse attività.

Nell'ambito della programmazione del Piano di Lavoro (di Servizio, individuale) a livello di AUSL possono essere definite le modalità per suddividere le verifiche/ispezioni previste da questo documento, in diversi momenti di controllo ufficiale (frequenze di accesso). Per le attività che possono adottare un modello di

autocontrollo semplificato previste dalla DGRER 1869/08, la frequenza di controllo rimane quella del comparto di assegnazione, mentre gli strumenti di controllo sono quelli previsti dalla Nota RER PG/2013/281614 del 13/11/2013¹⁶, e il set delle verifiche è limitato ai soli prerequisiti.

Categoria: Vegetali (produzione, trasformazione, confezionamento)

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA 882/2004	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Rischio prodotto (1-6)	Rischio processo (0,1-1)	bassa produzione, C=1			ALTA PRODUZIONE, C=1.2		
					Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata	Grado di rischio	Cat. Rischio	Frequenza calcolata
Lavorazione di frutta ed ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	8595	Produzione di conserve e semiconserve vegetali (II gamma) STERILIZZATI	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8595	Produzione di conserve e semiconserve vegetali (II gamma) PASTORIZZATI	4	0,6	2,4	M	triennale	2,8	M	triennale
	21159	Produzione di estratti alimentari e affini (va in II gamma)	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8596	Produzione di vegetali congelati e surgelati (III gamma-ortofruttili surgelati)	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
	8597	Produzione di prodotti pronti all'uso (IV gamma) o ortofruttili precotti (V gamma)	5	0,9	4,5	A	annuale	5,4	A	annuale
	8598	Produzione di vegetali secchi / tostati	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione di bevande di frutta ed ortaggi	8599	Produzione di bevande di frutta ed ortaggi STERILIZZATI E PASTORIZZATI	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
	8599	Produzione di bevande di frutta ed ortaggi NON STERILIZZATI E NON PASTORIZZATI	5	0,9	4,5	A	annuale	5,4	A	annuale
Produzione di oli e grassi vegetali	8601	Produzione di olio	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8602	Produzione di grassi vegetali	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione di bevande alcoliche	8605	Distillazione, rettifica e miscelatura alcoolici	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8606	Produzione di vini, mosti, aceti	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8607	Produzione di sidro ed altri vini e aceti a base di frutta	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8608	Produzione di birra, malto e altre bevande fermentate non distillate	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	8610	Molitura di frumento ed altri cereali, castagne e legumi	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8611	Lavorazione del riso	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8612	Altre lavorazioni di semi, granaglie e legumi	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8613	Produzione di amidi e prodotti amidacei	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione di zucchero	8614	Produzione di zucchero	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Lavorazione del caffè	8615	Lavorazione del caffè	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	8616	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	4	0,3	1,2	B	quadriennale	1,4	B	quadriennale

Categoria: Prodotti da forno e pasticceria, gelati, piatti pronti

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA 882/2004	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Rischio prodotto (1-6)	Rischio processo (0,1-1)	bassa produzione, C=1			ALTA PRODUZIONE, C =1.2		
					Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata	Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata
Produzione di pasta secca e/o fresca	21161	Produzione di pasta fresca	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
	21160	Produzione di pasta secca, di cuscus e di prodotti farinacei simili	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria-freschi e secchi	8636	Produzione di pane, pizza, e altri prodotti da forno freschi e secchi, piadina, ecc.	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	2162	Produzione di prodotti di pasticceria freschi	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
	2162	Produzione di prodotti di pasticceria secchi	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	8637	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc	8638	Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione di cibi pronti in genere	8690	Produzione di cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, rosticceria, friggitoria, ecc.)	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale

Categoria: Altri Alimenti

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA 882/2004	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Rischio prodotto (1-6)	Rischio processo (0,1-1)	bassa produzione, C=1			ALTA PRODUZIONE, C =1.2		
					Grado di rischio	Cat. Rischio	Frequenza calcolata	Grado di rischio	Cat. Rischio	Frequenza calcolata
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	2163	Imbottigliamento acque minerali naturali	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
	21164	Imbottigliamento acque potabili	4	0,7	2,8	M	triennale	3,3	M	biennale
	8651	Produzione delle bibite analcoliche	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Produzione ghiaccio	8650	Produzione di ghiaccio	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Sale	8792 8793	Estrazione sale e sale iodato	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale

Categoria: Prodotti di origine animale

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA 882/2004	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Rischio prodotto (1-6)	Rischio processo (0,1-1)	bassa produzione, C=1			ALTA PRODUZIONE, C=1.2		
					Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata	Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	8794	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	5	1	5	A	annuale		A	
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	8640	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole ed agrituristiche	5	1	5	A	annuale		A	
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	21215	Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base di carne annesso ad esercizio di vendita a sede fissa	4	0,7	2,8	M	triennale		M	
	21132	Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base di carne annesso ad esercizio di vendita ambulante	4	0,7	2,8	M	triennale		M	
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	21216	Impianto di lavorazione di prodotti della pesca annesso ad esercizi di vendita a sede fissa	4	0,7	2,8	M	triennale		M	
	21131	Impianto di lavorazione di prodotti della pesca annesso ad esercizi di vendita ambulante	4	0,7	2,8	M	triennale		M	
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	8247	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	4	0,7	2,8	M	triennale	3,36	M	biennale
Produzione di prodotti a base di latte in impianti non riconosciuti	8639	Produzione di prodotti a base di latte in impianti non riconosciuti	5	1	5	A	annuale		A	
	8632	Distributori di latte crudo	5	1	5	A	annuale		A	

Categoria: Ristorazione, commercio e trasporto (1)

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA 882/2004	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Rischio prodotto (1-6)	Rischio processo (0,1-1)	bassa produzione, C=1			ALTA PRODUZIONE, C=1.2		
					Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata	Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	8700	Centri produzione pasti	5	0,9	4,5	A	annuale			
	8701	Mense per utenza sensibile	5	0,9	4,5	A	annuale			
	8699	Mense per utenza non sensibile	4	0,7	2,8	M	Triennale (<250 pasti/giorno)	3,3	M	Biennale (>250 pasti giorno)
	21165	Terminali di distribuzione	4	0,2	0,8	B	quinquennale			
Ristorazione pubblica	8706	Ristorazione con somministrazione diretta anche connessa con aziende agricole	3	0,6	1,8	B	quadriennale			
	8706	Ristorazione con somministrazione diretta di alimenti senza glutine o di origine animale crudi	3	0,7	2,1	M	triennale			
	8703	Bar ed esercizi simili	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
	8707	Ristorazione in ambito di fiere e sagre (vedi punto "c" dei casi particolari)								
Commercio all'ingrosso di alimenti, bevande cash and carry	8622	Cash and Carry	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
	8619	Intermediari senza deposito	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
	8620	Commercio all'ingrosso con deposito	3	0,3	0,9	B	quinquennale	1,1	B	quadriennale
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	8624	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in esercizi di vicinato del settore alimentare	2	0,3	0,6	B	quinquennale	0,7	B	quinquennale
	8623	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali media struttura di vendita	2	0,5	1	B	quadriennale			
	8625	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali grande struttura di vendita	4	0,6	2,4	M	triennale			
	8626	Commercio al dettaglio per corrispondenza-internet (vedi punto "c" dei casi particolari)								

Categoria: Ristorazione, commercio e trasporto (2)

ATTIVITA' MASTER LIST LINEE GUIDA 882/2004	Codice Thesaurus	ATTIVITA' THESAURUS	Rischio prodotto (1-6)	Rischio processo (0,1-1)	bassa produzione, C=1			ALTA PRODUZIONE, C=1.2		
					Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata	Grado di rischio	Cat. rischio	Frequenza calcolata
Commercio ambulante	8628	Commercio ambulante a posto fisso	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
	8629	Commercio ambulante itinerante	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
	8631	Depositi per distributori automatici di alimenti confezionati e bevande	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
	8633	Distributori di acqua potabile trattata (cassette dell'acqua e simili)	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	8657	Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura	2	0,6	1,2	B	quadriennale			
	8658	Deposito conto terzi di alimenti non in regime di temperatura	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
Piattaforma di distribuzione alimenti	8795	Piattaforma di distribuzione alimenti	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione o vendita alimenti	8660	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione o vendita alimenti in regime di temperatura	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
	8661	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione o vendita alimenti non in regime di temperatura	2	0,3	0,6	B	quinquennale			
Trasporto di alimenti e bevande	8642	Trasporto conto terzi di alimenti in cisterna	1	0,2	0,2	B	decennale			
	8643	Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata	1	0,2	0,2	B	decennale			
	8644	Trasporto conto terzi di alimenti non regime di temperatura controllata	1	0,2	0,2	B	decennale			

Casi particolari:

- a) **Aziende nelle quali si svolgono più attività produttive registrate.** In questi casi i Servizi competenti identificano la tipologia/attività produttiva “**prevalente**” (quella a maggior rischio igienico-sanitario o in caso di rischio di analoga entità quella quantitativamente preponderante), ed applicano la frequenza corrispondente;
- b) **Aziende che presentano tipologie/attività produttive registrate e riconosciute.** Nel caso in cui le attività svolte ricadano sia nelle competenze del SIAN che in quelle di SVET la programmazione delle verifiche complessive deve risultare dalla stesura di un piano di lavoro congiunto tra i due servizi nell’ambito del Programma di “Sicurezza Alimentare”. Anche in questo caso deve tuttavia essere individuata l’attività “principale” e quella/e “annessa/e”;
- c) **Devono essere predisposti specifici piani di controllo locali che riguardino:**
1. Aziende che lavorano in maniera discontinua (meno di 3 giorni la settimana) o su base stagionale comprese fiere, festival e sagre popolari;
 2. Aziende di produzione di alimenti senza glutine;
 3. Piccole acetaie;
- e, limitatamente alla verifica 6.9 “Rintracciabilità ritiro/richiamo” per le seguenti attività:
4. Tabaccherie e simili;
 5. Intermediari di vendita;
 6. Venditori via internet;

6.2 Criteri per la pianificazione annuale dell’attività di AUDIT su OSA registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/04

L’attività di audit sugli stabilimenti registrati ai sensi del Reg.(CE) 852/04 viene pianificata sulla base della seguente tabella.

Impianti	% audit su impianti esistenti
mense per utenze sensibili tra i 250 e 1000 pasti	1
mense superiori a 1000 pasti	10
attività industriali di trasformazione	10
attività di produzione di prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10
ipermercati e simili	10
piattaforme di distribuzione e depositi all’ingrosso di grande rilevanza	10
altre aziende di particolare rilevanza produttiva e /o commerciale	10

Documenti citati nel testo

- ¹ Nota Regione Emilia Romagna Servizio veterinario ed Igiene degli Alimenti PG/2012/302636 del 27/12/2012 "Protocollo tecnico per la "categorizzazione del rischio" degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale".
- ² DGRER 385/2011 del "Requisiti specifici per l'accreditamento dei Dipartimenti di Sanita Pubblica".
- ³ DGRER 1488/2012 "Integrazione alla DGRER 385/2011 per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei servizi dei DSP che espletano attività di controllo ufficiale in tema di Sicurezza Alimentare Salute e benessere animale".
- ⁴ DGRER 1510 del 28/10/2013 Recepimento delle "Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e provincie autonome e delle AASSLL in materia di Sicurezza degli alimenti e Sanità Pubblica Veterinaria" oggetto di accordo della Conferenza Stato-Regioni del 7 febbraio 2012.
- ⁵ Intesa tra il Governo le Regioni e le Provincie Autonome sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg.(CE) 882/2004 e 854/2004".
- ⁶ Nota Regione Emilia Romagna Prot.PG/2016/439351 del 13 giugno 2016 "Trasmissione del Piano Regionale Integrato 2015-2018".
- ⁷ DGRER n.1869 del 17.11.2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare".
- ⁸ SANCO/2179/2005 Revision 5, "Technical Specifications in relation to the Master List and the lists of EU Approved food establishments" del 23 novembre 2005.
- ⁹ Nota Ministero della Salute DGSAF 9875 P -18/05/2013 trasmessa con nota regionale PG/2013/288360 del 20/11/2013 "Implementazione dell'anagrafe degli stabilimenti registrati ai sensi del Reg.(CE) 852/04".
- ¹⁰ Nota Regione Emilia Romagna PG/2011/280363 del 17/11/2011, avente a oggetto "Invio documenti per controllo ufficiale su operatori del settore alimentare produzione post primaria".
- ¹¹ Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti n. 14738 del 13 novembre 2013 "Procedure per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale". BURERT 337 del 15.11.2013.
- ¹² FAO "Risk based food inspection Manual" Roma 2008-FAO Food and nutrition paper 89.
- ¹³ Paparella, Piumi, Quintavalla, Serio. "La valutazione del rischio di prodotto classificazione degli stabilimenti alimentari ecod 2009".
- ¹⁴ D.L.vo 194/08 del 19 novembre 2008 "Disciplina delle modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Reg.(CE)882/2004".
- ¹⁵ Nota Ministeriale prot.num.DGISAN/31769 del 04/08/2016 "Riconoscimento degli stabilimenti di produzione e confezionamento dei prodotti che confluiscono nel campo di applicazione del Reg.(UE) 609/2013 per l'abrogazione del settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare".
- ¹⁶ Nota RER PG/2013/281614 del 13/11/2013 "Invio lista di riscontro per il controllo ufficiale negli stabilimenti che adottano un sistema di autocontrollo basato su procedure semplificate HACCP".

Hanno collaborato:

Marco Pierantoni
Anna Padovani
Giuseppe Mion
Cinzia Fanini
Maria Rita Fontana
Maurizio Marcheselli
Raffaello Rizzo
Stefano Benedetti
Michele Tagliavini
Claudia Mazzetti
Valeria Contarini
Paolo Ghinassi



ALLEGATO A2

Protocollo Tecnico per la “Categorizzazione degli allevamenti basata sul rischio, al fine della effettuazione dei controlli ufficiali di competenza dei Servizi Veterinari in Regione Emilia Romagna”.

INDICE

Cap.	Titolo	Pag.1
1	Premessa	3
2	Definizioni	3
3	Normativa di riferimento	4
4	Metodologia Utilizzata	5
5	Calcolo del rischio per le diverse tipologia/attività produttive in base a criteri statici	7
5.1	Individuazione delle categorie di tipologia/attività produttive	7
5.2	Individuazione di pericoli	7
5.3	Stima dell'impatto del pericolo individuato	8
5.4	Stima della possibilità di incidere sul pericolo da parte del management aziendale (gestibilità)	9
6	Calcolo della frequenza dei controlli fra le diverse categorie di tipologia/attività produttiva ed il criterio del "bonus – malus"	9
6.1	Calcolo dei "criteri statici"	9
6.2	Individuazione dei "criteri dinamici"	10
6.3	Determinazione del livello di controllo ufficiale su OSA	10
6.4	Attribuzione della classe di rischio e del livello di controllo ufficiale od ogni UPC	11
7	CRITERI STATICI	12
7.1	Criteri statici bovino	12
7.2	Criteri statici suino	13
7.3	Criteri statici ovino caprino	14
7.4	Criteri statici avicoli	15
8	CRITERI DINAMICI	16
8.1	Criteri dinamici anagrafe	16
8.2	Criteri dinamici biosicurezza	19
8.3	Criteri dinamici farmaco	20
8.4	Criteri dinamici latte	25
8.5	Criteri dinamici alimentazione	27
8.6	Criteri dinamici benessere	31
9	Bibliografia	36

1. Premessa

Il Regolamento (CE) 882/04 “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”, assegna agli Stati Membri la responsabilità della attuazione del sistema di controllo ufficiale sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA) e dei Mangimi (OSM).

Al contempo il Regolamento stabilisce la “ratio” con cui deve essere organizzato ed effettuato il controllo ufficiale, disponendo che: “i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata”.

La categorizzazione del rischio di un OSA/OSM, costituisce la base per definire una “appropriata” frequenza di controllo come attività di base programmata.

L’attività che ne deriva non è ovviamente esaustiva della programmazione del controllo ufficiale che viene effettuata a livello locale; questo documento non contempla infatti le attività dei servizi effettuata su richiesta dell’operatore del settore alimentare o da altre amministrazioni o in casi di emergenza.

Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti, con le aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, con l'uso dei mangimi o degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza dei mangimi o degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali;
- b) dei 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 alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- c) l'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

2. Definizioni

Ai fini del presente documento si intende per:

- **«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;
- **“Azienda”** (qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di fattoria all’aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali.”
- **“tipologia/attività produttiva”**: le differenti attività di produzione effettuate nell’azienda, così come classificate presso la BDN e il Documento SANCO 2179/2005. Per quanto riguarda tutte le altre tipologie/attività dell’impresa soggette a controllo ufficiale, ma non rientranti nelle classificazioni citate (BDN, SANCO) è necessario procedere ad una loro catalogazione univoca (es. canile, stabulario per sperimentazione animale, punto di vendita, ecc).
- **“Unità Primaria Controllabile” (UPC)**: la tipologia/attività produttiva esercitata da un OSA in una Azienda;
- **“Operatore del settore alimentare”**, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
- **“Pericolo”**: qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla sanità umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull’ambiente (rif. normativo COM/2013/0140-COD). Nell’ambito della Protezione degli animali, si considerano pericoli i fattori che ledono la dignità e il benessere dell’animale. Per quanto concerne l’ambito Salute degli animali, si considerano pericoli i fattori che rendono possibile la diffusione di zoonosi e/o epizootie. Sono dichiarati pericoli anche le patologie animali o i fattori correlati alla sicurezza alimentare, come ad es. la mastite o l’impiego errato di medicinali veterinari. Nell’ambito della sicurezza delle derrate alimentari/degli alimenti per animali, per “pericolo” s’intende a livello generale un agente biologico, chimico o 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;
- **“Gestione del rischio”**, processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell’esaminare alternative d’intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;
- **“Categorizzazione basata sul rischio”**: definizione di classi di rischio, al fine di assegnare e distribuire correttamente le risorse disponibili per l’effettuazione dei controlli ufficiali, secondo principi di rischio e di priorità.

- **“Rating”**: una classificazione degli operatori fondata sulla valutazione della loro corrispondenza ai criteri di rating (rif. normativo COM/2013/0140(COD));
- **“Controllo ufficiale”**: qualsiasi forma di controllo eseguita dalle autorità competenti per la verifica della conformità alla legislazione Europea, nazionale e dei paesi terzi oggetto di esportazione, nei settori della Sicurezza alimentare, sanità e benessere degli animali, mediante verifiche, ispezione, audit, monitoraggio, sorveglianza, campionamento ed analisi. I controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Nell’ambito del presente documento si fa esplicito riferimento alla DGR 1488/2012 “Integrazione alla delibera di Giunta regionale n. 385/11 “Requisiti specifici per l’accreditamento dei Dipartimenti di Sanità pubblica” per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali”
- **“Non conformità”**: la mancata conformità ad un controllo ufficiale;
- **«Controllo periodico»**: Controllo effettuato nell’ambito di un piano di controllo temporale, la cui frequenza è in funzione del rating dell’OSA.
- **Criterio KO**: criterio la cui presenza/ attribuzione comporta obbligatoriamente la assegnazione nella classe a maggior rischio

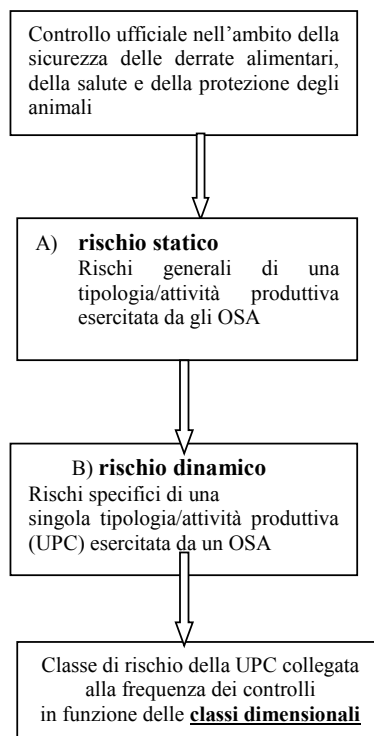
3. Normativa di riferimento

- Regolamento (CE) 178/2002 “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”;
- Regolamento (CE) 882/04 “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”;
- Legislazione specifica nei settori della sicurezza alimentare, benessere e salute degli animali.
- DGR 1488/2012 “Integrazione alla delibera di Giunta regionale n. 385/11 “Requisiti specifici per l’accreditamento dei Dipartimenti di Sanità pubblica” per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali”

4. Metodologia utilizzata

La metodologia utilizzata è riassunta nel seguente schema

Tab. 1: Schema del percorso di attribuzione dei livelli di rischio



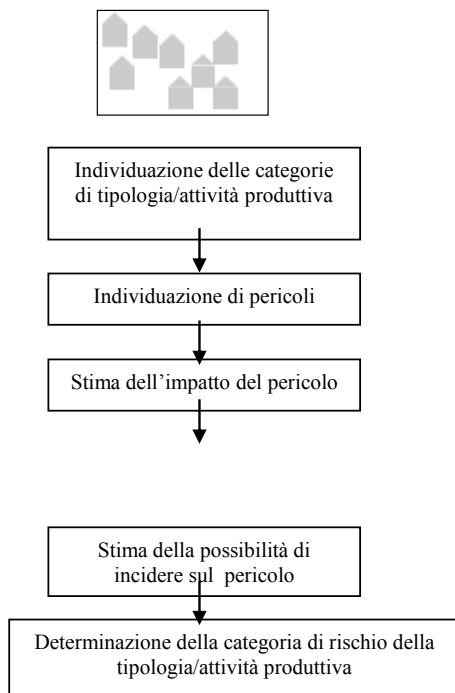
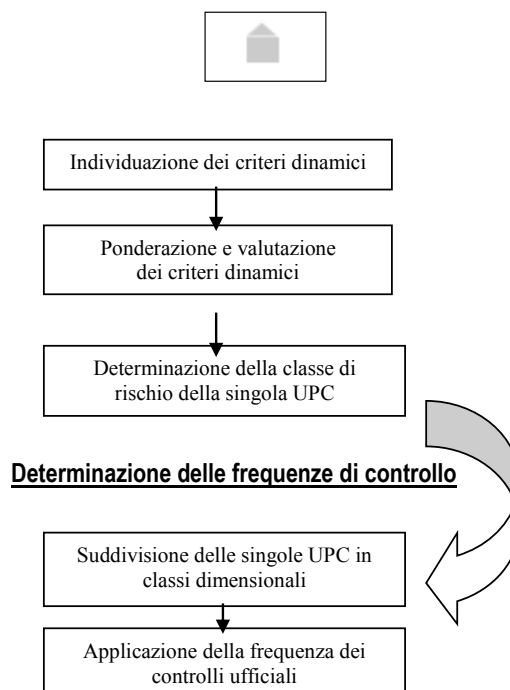
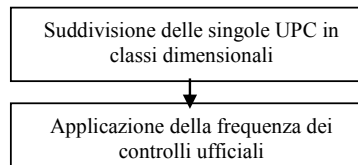
A Attribuzione della categoria di rischio generale - “rischio statico”: ad ogni “tipologia/attività produttiva” viene attribuita una categoria di rischio generale o statico utilizzando criteri statici c.d. “criterio di rischio statico”. Per criteri statici si intendono quelli attribuiti a ogni tipologia\attività produttiva in funzione di loro input, processi chiave e output. Fornisce una valutazione del rischio di una tipologia\attività produttiva rispetto alle altre (vedi tab 2).

B Attribuzione della categoria di rischio specifica - “rischio dinamico”. Ciascuna UPC viene valutata individualmente nell’ambito della stessa “tipologia/attività produttiva” sulla base di rischi specifici c.d. **criteri di rischio dinamici**. Per criteri dinamici s’intendono quei criteri che possono essere modificati dalla conduzione di un’azienda, ad esempio l’ambito delle procedure di gestione e di autocontrollo. Fra i criteri dinamici sono inseriti i riscontri dei precedenti controlli e i dati disponibili nelle banche dati ovvero altri dati per i quali dovrà essere declinata la modalità di registrazione (vedi tab 2).

Ciascuno dei seguenti dati è ponderato in funzione della influenza che può avere nella categorizzazione di base della azienda come determinata dai criteri statici. A questo punto, è possibile associare tutte le UPC (sulla base della specifica “tipologia/attività produttiva”) a una determinata classe di rischio, che definisce la frequenza effettiva dei controlli ufficiali, sulla base di un piano di controllo periodico.

Ad ogni criterio di cui ai precedenti punti A e B viene attribuito un peso secondo parametri predefiniti (vedi paragrafi successivi).

Ad ogni (UPC) viene inoltre applicato il **criterio dimensionale** mediante la determinazione di “classi dimensionali” che differenzia ulteriormente la frequenza di base dei controlli.

Tab. 2: Schema della determinazione delle frequenze del controllo ufficiale basato sul rischio**Determinazione dei criteri statici****Determinazione dei criteri dinamici****Determinazione delle frequenze di controllo**

Per avere una comparazione trasversale di tutte le UPC indipendentemente dalla tipologia produttiva, è possibile integrare i valori attribuiti con i criteri statici e dinamici in un unico valore **“c.d. super-indice”**.

La “Categorizzazione del Rischio degli OSA”, ha l’obiettivo di assoggettare a controlli più frequenti le tipologie di OSA che hanno rischi più elevati rispetto a tipologie che sono contraddistinte a rischi minori.

La pianificazione e la registrazione delle attività di controllo ufficiale vanno eseguite sulla tipologia/attività produttiva.

La Regione Emilia Romagna, con la Deliberazione della Giunta Regionale 15 ottobre 2012, n. 1488 “Integrazione alla delibera di Giunta regionale n. 385/11 “Requisiti specifici per l’accreditamento dei Dipartimenti di Sanità pubblica” per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali ha definito i criteri di funzionamento dei Servizi di controllo Ufficiale nel settore della sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali, nonché ha fissato le linee guida per l’esecuzione dei controlli e la valutazione della conformità ai medesimi. Inoltre ha sancito che i controlli siano fatti in base a procedure regionali, in relazione a ciò sono state elaborate ed adottate, su tutto il territorio regionale, numerose procedure specifiche applicative del controllo ufficiale. In tali procedure è stato definito l’elenco dei controlli (ispezioni e verifiche) che i servizi competenti delle AUSL devono effettuare secondo schemi e priorità preordinati, ma dipendenti dal contesto produttivo dove vengono applicati.

5. Calcolo del rischio in base a criteri statici

5.1 Individuazione delle “tipologie/attività produttive”

A) Categorie di OSA in funzione BDN (Semplificata) tenendo conto tipologia dei processi

Specie	Tipologia BDN	Tipologia/attività produttiva
BOVINI	Latte crudo/ vendita diretta	allev. bovini da latte
	Produzione latte	
	Latte da autoconsumo	Non applicabile
	Linea vacca vitello	allev. bovini riprod. / vacca vitello
	Vacche in asciutta/manze da rimonta	
	ingrasso	allev. bovini da ingrasso
	riproduttori a fine carriera	
	Ingrasso per autoconsumo	Non applicabile
Vitelli a carne bianca	Vitelli a carne bianca	
SUINI	da riproduzione	Allev. suini da riproduzione
	da ingrasso	Allev. suini da ingrasso
	famigliare	Non applicabile
OVICAPRINI	latte	allevamenti ovi-caprini da latte
	carne	allevamenti ovi-caprini da carne
	lana	
	misto	
	da autoconsumo	Non applicabile
AVICOLI	Allevamento linea uova	allev. avicoli da uova
	Allevamento linea carne	allev. avicoli da carne
	Allevamento riproduttori carne	allev. avicoli riproduttori
	Allevamenti riproduttori uova	
	Svezamento	Svezatori avicoli

In fase di prima applicazione del modello di rischio sono stati presi in considerazione allevamenti bovino, ovicaprino, suino, avicolo.

5.2 Individuazione di pericoli

Sono stati individuati una serie di possibili pericoli nei diversi ambiti dei controlli ufficiali (tipologia di ispezione: farmaco, anagrafe ecc.).

Elenco dei pericoli nell'ambito della protezione degli animali

Pericoli	Descrizione qualitativa dei pericoli (esempi)
Lacune nell'accudimento degli animali	Comportamenti dei detentori di animali da reddito che compromettono le esigenze di base dell'animale (ad es. mangime, acqua, igiene della stalla).
Compromissione del benessere degli animali	L'incolumità fisica e psichica degli animali da reddito è compromessa (ad es. protezione qualitativa e quantitativa degli animali).
Paura o dolore ingiustificati	Comportamenti che arrecano paura o dolore all'animale (ad es. lacune nel processo di macellazione, nel trasporto, interventi sull'animale come castrazione, decornazione ecc.).

Elenco dei pericoli nell'ambito della salute degli animali

Pericoli	Descrizione qualitativa dei pericoli (esempi)
Malattie infettive e Epizootie (animali da reddito)	Sviluppo di epizootie, come ad esempio afta epizootica, peste suina, malattia della lingua blu.
Zoonosi (animali da reddito)	Zoonosi.
Patologie animali (animali da reddito)	Sviluppo di patologie animali di natura non epizootica ma connesse alla sicurezza delle derrate alimentari (ad es. mastite, parassitosi).

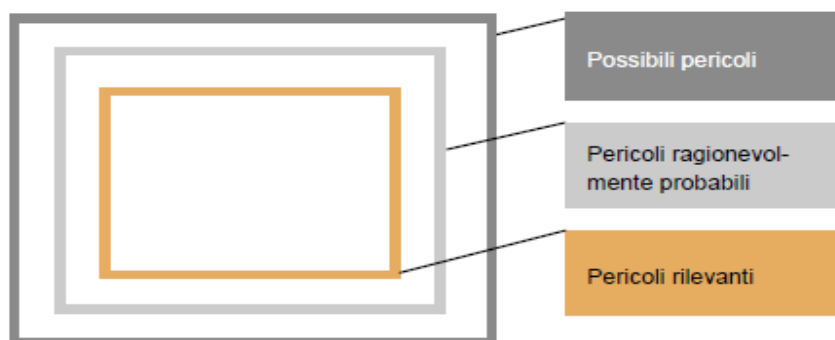
Elenco dei pericoli nell'ambito della sicurezza alimentare

Pericoli	Descrizione qualitativa dei pericoli (esempi)
Agenti biologici, Cariche microbiche e tossine	CBMT, tossine batteriche (enterotossine, verocitotossine) e fungine (aflatossine).
Impiego errato di medicinali veterinari (MVet)	Ad es. prodotti/preparati che, rappresentano un rischio per la salute degli animali da reddito e/o che, se utilizzati in maniera impropria possono compromettere la salute di persone e animali.
Residui	contaminanti ambientali.(es diossine)
Sostanze vietate	Utilizzo sostanze non consentite nell'allevamento degli animali da reddito.

Una volta elencati, i pericoli, sono valutati in funzione dei processi produttivi applicati in ogni **tipologia/attività produttiva**". In tale ottica, occorre monitorare con particolare attenzione se i pericoli aumentano, diminuiscono o rimangono stabili in una fase specifica dei processi.

Questa valutazione viene fatta sulla base delle conoscenze scientifiche, sulla esperienza ed in modo empirico quando non sono disponibili informazioni.

Per ciascuna **tipologia/attività produttiva**", quindi, è stato redatto un elenco specifico, estraendo dai possibili pericoli individuati quelli ragionevolmente probabili. Di tale elenco sono stati considerati soltanto i pericoli classificati come rilevanti, secondo il seguente schema:

Pericoli ritenuti rilevanti in ciascun ambito di controllo di una categoria di azienda**5.3 Stima dell'impatto del pericolo individuato**

Una volta individuati, i pericoli sono stati valutati a livello semiquantitativo. Per "impatto" s'intende una valutazione numerica dei possibili "**danni**" conseguenti al manifestarsi a un pericolo individuato e classificato come rilevante. La valutazione si articola in quattro livelli.

Livelli di Valutazione dell'Impatto

Ambito	Pregnanza	Valutazione	Descrizione
<i>Protezione degli Animali</i>			
	Grave	4	Grave pregiudizio della salute, con eventuali danni conseguenti e decesso, ad es. grave maltrattamento dell'animale.
	Notevole	3	Notevole pregiudizio della salute, con eventuali danni conseguenti.
	Moderata	2	Moderato pregiudizio della salute, con eventuali danni conseguenti.
	Ridotta	1	Pregiudizio limitato senza danni conseguenti.
<i>Salute degli Animali</i>			
	Grave	4	Grave pregiudizio della salute, con eventuali danni conseguenti e decesso, e gravi conseguenze per l'economia.
	Notevole	3	Notevole pregiudizio della salute, con eventuali danni conseguenti, e notevoli conseguenze per l'economia, ad es. tubercolosi bovina.
	Moderata	2	Pregiudizio della salute, a volte con danni conseguenti anche per l'economia.
	Ridotta	1	Pregiudizio limitato senza danni conseguenti, ad es. mastite.
<i>Sicurezza alimentare (del consumatore)</i>			

	Grave	4	Grave pregiudizio della salute del consumatore, con eventuali danni conseguenti fino al decesso.
	Notevole	3	Notevole pregiudizio della salute del consumatore, con eventuali danni conseguenti.
	Moderata	2	Moderato pregiudizio della salute del consumatore, con eventuali danni conseguenti.
	Ridotta	1	Pregiudizio limitato senza danni conseguenti.

5.4 Stima della possibilità di incidere sul pericolo da parte del management aziendale (gestibilità)

I processi delle varie categorie di tipologia/attività produttiva possono incidere su un pericolo individuato e classificato come rilevante o persino dominarlo. La valutazione di tale possibilità è stata effettuata a livello semiquantitativo ed è stata descritta per gli ambiti di controllo ufficiale. Un valore elevato indica che gli operatori di quella categoria di tipologia/attività produttiva esercitano una notevole influenza sul pericolo e sono in grado di dominarlo appieno attraverso l'autocontrollo. Tali categorie di tipologia/attività produttiva vengono controllate più spesso rispetto a quelle con scarse possibilità di incidere sui pericoli.

La possibilità di incidere sul pericolo è un indicatore indiretto della probabilità che quest'ultimo si manifesti.

Valutazione della possibilità di incidere su un pericolo individuato, dominandolo

Gestibilità del pericolo	Valutazione
Possibilità di incidere interamente sul pericolo	4
Elevata possibilità di incidere sul pericolo	3
Moderata possibilità di incidere sul pericolo	2
Possibilità ridotta o nessuna possibilità di incidere sul pericolo	1

6. Calcolo della frequenza dei controlli fra le diverse categorie di tipologia/attività produttiva ed il criterio del "bonus – malus"

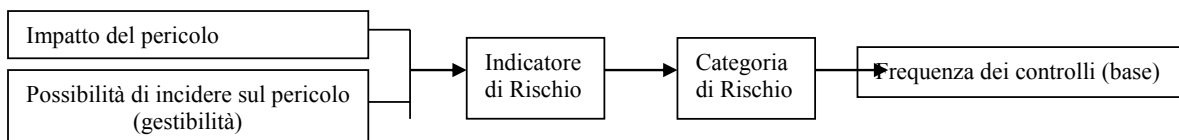
La frequenza e la tipologia dei controlli, a cui ciascuna UPC è soggetta, sono in funzione della "valutazione ponderata del rischio" (mediante il calcolo dei criteri statici e dinamici di rischio) tenuto conto della esperienza maturata nella gestione dei controlli nonché della presenza di specifici vincoli normativi.

Per ogni tipologia/attività produttiva il criterio dimensionale viene opportunamente preso in considerazione, mediante la determinazione di "classi dimensionali" (numero capi) di ogni UPC. Il modello di categorizzazione del rischio adottato, viene declinato mediante il principio di diminuire o aumentare le frequenza dei controlli rispetto ad uno "standard di controllo" che fa riferimento appunto alla classe dimensionale. Le UPC, di una medesima tipologia/attività produttiva e delle medesima classe dimensionale, che risultano conformi sulla base di specifici controlli, saranno controllate in un intervallo di tempo più lungo rispetto a quelle che hanno registrato valutazioni negative.

ASSUNTO: Il calcolo dei criteri statici determina la frequenza standard del controllo ufficiale (a parità di tipologia/attività produttiva esercitata dalla UPC), mentre il calcolo dei criteri dinamici determina la fluttuazione della frequenza di tali controlli nel tempo

6.1 Calcolo dei "criteri statici"

Mediante un modello matematico che considera la ponderazione dei rischi, è stata associata a ciascuna categoria di tipologia/attività produttiva a una "categoria di rischio", che presuppone una determinata frequenza dei controlli di base.



Il modello matematico per il calcolo dell'indicatore di rischio in funzione dell'impatto di uno o più pericoli e della loro gestibilità avviene attraverso l'applicazione, alla stima del pericolo preso in considerazione, di un sistema matriciale rappresentato dalla seguente tabella:

Gestibilità	Impatto			
	1	2	3	4
4	1000	10000	100000	1000000
3	100	1000	10000	100000
2	10	100	1000	10000
1	1	10	100	1000

I pericoli individuati, come realistici per quella categoria di tipologia/attività produttiva esercitata dall' OSA, sono valutati complessivamente determinando quindi un "pericolo unico", da attribuire a ciascuno dei tre ambiti di controllo presi in considerazione in questo modello [Protezione degli animali, Salute degli animali, Sicurezza alimentare].

Le valutazioni di ogni ambito di controllo vengono sommate tra di loro al fine del calcolo "dell'Indicatore di Rischio". Il range di valori risultante dai possibili indicatori di rischio [da 0; a 6.602] viene espresso come logaritmo in base 10 per poter "maneggiare" meglio il valore di indice.

Esempio:

Se una categoria di tipologia/attività produttiva (verde) presenta un unico pericolo rilevante di impatto moderato (valutazione 2) e con un'elevata gestibilità (valutazione 3), il modello la associa all' indicatore di rischio 3. Se invece una categoria di tipologia/attività produttiva (rossa) presenta due pericoli – uno di impatto ridotto e con moderata gestibilità, l'altro di impatto grave e con moderata gestibilità – essa sarà associata all'indicatore di rischio 4.

Il fattore determinante per la definizione della categoria di rischio è pertanto il pericolo maggiore.

Gestibilità	Impatto			
	1	2	3	4
4	1000	10000	100000	1000000
3	100	1000	10000	100000
2	10	100	1000	10000
1	1	10	100	1000

$1000 \Rightarrow \text{Log}_{10}(1000) = 3$

$10 + 10.000 = 10.010 \text{ Log}_{10}(10.010) = 4,00434$

Si vedano gli Allegati A per la tabella di attribuzione del rischio statico per categoria di tipologia/attività produttiva.

6.2 Individuazione dei "criteri dinamici"

Oltre a essere associata a una determinata tipologia/attività di OSA, ciascuna singola UPC viene valutata individualmente in base alle proprie specificità. Tale valutazione utilizza criteri cosiddetti dinamici e consente di determinare la frequenza finale dei controlli. Per criteri dinamici s'intendono quei criteri che possono essere modificati dalla conduzione di un'azienda, ad esempio l'ambito delle procedure di gestione e di autocontrollo. La valutazione dei criteri dinamici si basa su:

- riscontri dei precedenti controlli o comunicazioni di NC da altri organi di controllo
- caratteristiche: dati disponibili (qualifiche, indici, indicatori).

I dati su cui valutare i criteri dinamici devono essere registrati e validati (esempio provenire da banche dati pubbliche, essere inseriti in un sistema data-base dei controlli ufficiali; altri dati eventualmente ritenuti necessari devono essere rilevati mediante specifico censimento ecc.).

Ciascun criterio utilizzato deve essere ponderato in funzione della influenza che può avere nella categorizzazione di rischio della UPC. Se ritenuto necessario i criteri possono essere scomposti in sotto criteri.

Si rimanda agli Allegati B per una elencazione dei criteri dinamici utilizzabili per categorizzare ciascuna UPC nell'ambito della stessa "tipologia/attività produttiva".

6.3 Determinazione del livello di controllo ufficiale su OSA

Sulla base della esperienza maturata e di quanto prevede il criterio generale di assicurare una "frequenza appropriata" al livello di controllo ufficiale, nel presente documento si è attuato un modello di controllo ufficiale basato su tre differenti livelli di controllo, denominati ALTO, MEDIO, BASSO. Il principio è di

utilizzare maggiori risorse di controllo ove occorrono, applicando la regola del mondo assicurativo conosciuta come “bonus – malus”, premiando i comportamenti virtuosi e dissuadendo i comportamenti inidonei.

Il meccanismo con cui variare il livello di controllo, di ogni singola UPC, è quello della valutazione dei criteri dinamici all'interno di ogni tipologia/attività produttiva”, elencate negli allegati a cui si rimanda. I Servizi Veterinari AUSL ridefiniscono, con periodicità annuale, il livello di controllo ufficiale assegnato ad ogni allevamento sulla base del metodo riportato nel successivo punto 6.4. In relazione a ciò si potranno verificare situazioni in cui è possibile mantenere, aumentare o ridurre il livello di controllo ufficiale.

La valutazione delle pregresse Non Conformità (NC) al controllo ufficiale è un elemento decisivo di valutazione

Per non determinare situazioni “inique e/o di distorsione” nelle condizioni di mercato è necessario che la valutazione delle NC sia operata:

1. Sulla base dei manuali per l'esecuzione dei controlli ufficiali in uso presso la Regione Emilia Romagna.
2. Tenendo conto delle comunicazioni, pervenute, degli esiti di controlli effettuati da altri organi di controllo o da altre AUSL.

6.4 Attribuzione della classe di rischio e del livello di controllo ufficiale od ogni UPC

Partendo dal livello della “Categoria di rischio” collegata alla tipologia/attività produttiva, ogni UPC presente sul territorio di competenza della AUSL, è posizionata nella frequenza standard dei controlli ufficiali, collegata alla relativa classe dimensionale.

Successivamente si applicano ad ogni UPC i criteri dinamici di cui all'allegato 2 del presente documento. L'applicazione dei criteri dinamici è quindi funzione delle informazioni possedute sia dal lato delle caratteristiche della UPC che dal lato dell'osservazione dei controlli già espletati.

Negli allegati sono esplicitati i criteri e le relative modalità applicative, comprensivi dei valori soglia, suddivisi per specie e per categoria di tipologia/attività produttiva espletata dalla UPC.

Moltiplicando tra di loro il valore “categoria di rischio” con la somma dei valori numerici ottenuti dalla determinazione, su ogni UPC, dei criteri dinamici di rischio, si ottiene un “superindice”.

Tale superindice ci dà il “rating” per quella UPC che può essere interpretato come il valore assoluto, o relativo ad ogni singola categoria, del posizionamento di rischio della singola UPC.

7. CRITERI STATICI

7.1 Criteri Statici Bovino

Tipologia/attività produttiva	Ambito del Pericolo	Gestione controlli	Impatto	Gest	Punt	Cat. Rischio
allevamenti bovini da latte	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	3	3	10000	4
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene produzione Zoot. Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Benessere	3	4	100000	5
					111000	5,0
allev. bovini riprodutz. e vacca vitello	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	2	3	1000	3
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	1	3	100	2
	protezione degli animali	Benessere	1	4	1000	3
				2100	3,3	
allevamenti bovini da ingrasso	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	2	3	1000	3
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Benessere	3	3	10000	4
				12000	4,1	
Allevamenti vitelli carne bianca	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	2	3	1000	3
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	3	3	10000	4
	protezione degli animali	Benessere	4	4	1000000	6
				1011000	6,0	

7.2 Criteri Statici Suini

Tipologia/attività produttiva	Ambito del Pericolo	Gestione controlli	Impatto	Gestibilità	Punt	Cat. Rischio
allevamenti suini da riproduzione	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	3	3	10000	4
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene produzione zootecnica Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Benessere	3	4	100000	5
			111000	5,0		
Allevamenti suini da ingrasso	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	2	3	1000	3
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Benessere	2	3	1000	3
					3000	3,5
Da riproduzione			≥ 40		ko	
Ingrasso soggetto a piano o HTO			≥ 40		ko	
Ingrasso non soggetto a piano						
> 1000 capi svezzamento / magronaggio=20; ingrasso finissaggio=15; ciclo completo=10			<20/20-39/≥ 40			
101-1000 capi svezzamento / magronaggio=15; ingrasso finissaggio=10; ciclo completo=5			<20/20-39/≥ 40			
21-100 capi svezzamento / magronaggio=10; ingrasso finissaggio=5; ciclo completo=0			<20/20-39/≥ 40			
Modalità allevamento: semibrado						
Sì=20; No=0			<20/20-39/≥ 40			

7.3 Criteri Statici Ovicapri

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

Tipologia Azienda	Pericolo	Gestione controlli	Impatto	gestibilità	Punt	Cat. Rischio
allev. ovini e caprini da latte	salute degli animali	Sorveglianza brucellosi, Anagrafe	4	3	100000	5
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene produzione Zoot. (latte), Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Stato clinico e benessere	2	3	1000	3
					102000	5,0
allev. ovini e caprini da carne	salute degli animali	Sorveglianza brucellosi, Anagrafe	3	3	10000	4
	sicurezza alimentare	Farmaco, Alimentazione	1	3	100	2
	protezione degli animali	Stato clinico e benessere	1	3	100	2
					10200	4,0

7.4 Criteri Statici Avicoli

Tipologia Azienda	Pericolo	Gestione controlli	Impatto	Influsso	Punt	Cat. Rischio
allev. avicoli da uova consumo	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	3	3	10000	4
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	3	3	10000	4
	protezione degli animali	Benessere	4	4	1000000	6
				1020000		6,0
allev. avicoli da carne	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	2	3	1000	3
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Benessere	3	4	100000	5
				102000		5,0
Allev. Avicoli riproduttori	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	4	3	100000	5
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	2	3	1000	3
	protezione degli animali	Benessere	3	4	100000	5
				201000		5,3
Svezzatori avicoli	salute degli animali	Biosicurezza, Piani Sorveglianza, Anagrafe	4	4	1000000	6
	sicurezza alimentare	Farmaco, Igiene, Alimentazione	1	3	100	2
	protezione degli animali	Benessere	2	3	1000	3
				1001100		6,0

8 CRITERI DINAMICI

I dati utilizzabili per la definizione dei livelli di rischio devono essere raccolti e inseriti, per quanto possibile, nei sistemi informativi aziendali e sottoposti ad aggiornamento ogni anno.

Per ogni ambito di indagine e per ogni categoria animale tra quelle precedentemente elencate vengono presi in considerazione criteri dinamici e relativi punteggi:

basso rischio: da 0 a 19 punti

medio rischio: da 20 a 39 punti

alto rischio: da 40 punti

I criteri definiti "KO" definiscono il passaggio immediato al livello di alto rischio, assegnando un punteggio pari a 40 punti

- In linea generale, per tutti gli ambiti di indagine, si possono riassumere le seguenti considerazioni:

- la valutazione delle non conformità si riferisce solo all'anno precedente
- gli allevamenti categorizzati "a rischio alto", a fronte di esito ispettivo favorevole e in assenza di criteri che assegnino punteggi aggiuntivi, ritornano a rischio basso l'anno successivo
- per alcuni ambiti la attribuzione del punteggio di rischio relativo alle non conformità tiene conto anche, per quanto acquisibile e utilizzabile dai sistemi informatici, del rilievo dei "si piccoli".
- Per gli ambiti di indagine benessere animale, alimentazione, igiene delle produzioni, la programmazione dei controlli, non deve obbligatoriamente garantire il controllo della totalità delle strutture nel periodo di riferimento, pertanto si procede alla categorizzazione degli allevamenti in basso, medio ed alto rischio e alla individuazione dei pool di controllo secondo le % previste per ogni categoria. Le strutture a medio rischio non inserite nel pool di controllo nell'anno in corso, rientrano nella categorizzazione complessiva nell'anno successivo. Nella definizione dei successivi pool di controllo relativi al medio rischio saranno esclusi gli allevamenti ispezionati nei due anni precedenti.
- Per l'ambito di indagine farmacovigilanza la programmazione dei controlli, deve obbligatoriamente garantire il controllo della totalità delle strutture nell'arco del triennio.
- per i criteri dinamici sono definiti i seguenti valori soglia

VALORI SOGLIA		
BASSO	MEDIO	ALTO
<20	20-39	≥40

8.1 Criteri dinamici anagrafe zootecnica

Per quanto riguarda la selezione dei controlli "anagrafe" sono utilizzate 2 sole categorie di rischio: alto rischio (KO) e basso rischio : da cui selezionare il restante numero dei controlli)

BOVINI

- 1) **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)**
Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
- 3) Focolai di malattia (RPV) (ultimi 12 mesi)
- 4) Selezione random dall'elenco dei "richiedenti premi"
- 5) Selezione da "ritardi di notifica"
- 6) proroga alla marcatura

Anagrafe BOVINI rischi dinamici		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
no con follow up favorevole=0; no con follow up sfavorevole=NO; NO (≥ 1) = 50	≥ 40	KO
Focolai		
SI ≥ 40	≥ 40	KO
Premi almeno 25 % del 3%		
Selezione random da files BDN		KO
Rimanente 75 % ritardi notifica eventi in BDN*		
Marcature=1;entrate=10;uscite=1;morti=10		KO
proroga alla marcatura entro i sei mesi		
SI ≥ 40	≥ 40	KO
TOTALE RISCHIO		

modalità calcolo dei ritardi notifica:

dal file "ritardi notifica eventi" ottenuto dalla BDN in formato excel si crea una colonna totale con punteggio risultante dalla somma delle celle "marcatura" *1 + "entrate"*10 + "uscite"*1 + "morti"*10, dall'elenco ottenuto si selezionano agli allevamenti con i punteggi maggiori nel numero per arrivare al 75 % del 3 %

OVICAPRINI

1. **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
2. **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande). Focolai di malattia (RPV) (ultimi 12 mesi)
3. Selezione random dall'elenco dei "richiedenti premi"
4. Selezione da numero degli animali presenti in azienda

Anagrafe OVI-CAPRINI rischi dinamici		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
no con follow up favorevole=0; no con follow up sfavorevole=NO; NO (≥ 1)	≥ 40	KO
FOCOLAI		
SI	≥ 40	KO
Premi almeno 25 % del 3% indipendentemente dall'orientamento produttivo		
Selezione random da files BDN		KO
N° ANIMALI		
rimanente 75 %: selezione sulla base del numero degli animali PRESENTI IN AZIENDA per raggiungere almeno il 5 % dei capi totali presenti in AUSL		KO
TOTALE RISCHIO		

SUINI

- 1) **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)**
Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
- 3) Focolai di malattia (RPV) (ultimi 12 mesi)
- 4) Selezione random dall'elenco dei "richiedenti premi"
- 5) ingrasso HTO
- 6) ingrasso senza ingressi

Anagrafe SUINI rischi dinamici		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
no con follow up favorevole=0; no con follow up sfavorevole=NO; NO (≥ 1) = ≥ 40	≥ 40	KO
FOCOLAI / SEGNALAZIONE MALATTIE INFETTIVE / ZONOSI		
SI = ≥ 40	≥ 40	KO
Premi almeno 25 % del 1% indipendentemente dall'orientamento produttivo		
SI = ≥ 40	≥ 40	KO
Suini ingrasso HTO		
SI = ≥ 40		KO
Allevamenti suini ingrasso senza ingressi in BDN		
Numero dei capi censiti incongruente con le introduzioni dei capi		KO
TOTALE RISCHIO		

Percorso di estrazione file excel da BDN: *Estrazione dati / Elenco strutture / Lista Allevamenti / Elenco degli allevamenti suini senza movimentazioni di ingresso/uscita*; selezionare Orientamento produttivo = Ingrasso, confrontare Colonna CAPI_ACQUISTATI con colonna numero capi censiti (se il numero dei capi censiti non è congruente con le introduzioni → KO)

Pianificazione annuale:

denominatore: tutti gli allevamenti registrati in BDN escluso autoconsumo

Numero minimo controlli: bovini e ovicaprini 3%; suini 1 %

frequenza di controllo : ogni anno tutti i KO + % minima prevista

8.2 Criteri dinamici biosicurezza

SUINI

BIOSICUREZZA SUINI CRITERI DINAMICI (70)		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
Si/si = 0; no(1) = 5; (2 no) = 10; (>=3 no) =20; (≥1 NO)= 20.	<20/20-39/≥ 40	
Comunicazione censimento		
Si=0 ; No=5	<20/20-39/≥ 40	
Movimentazione ingressi / uscite: numero contatti con altre aziende		
>10=10	<20/20-39/≥ 40	
Malattie Infettive animali		
10	<20/20-39/≥ 40	
Zoonosi		
20	<20/20-39/≥ 40	
Perdita qualifica sanitaria		
Si=40	≥ 40	KO
Stato attività		
Nuova Azienda / Riapertura allevamento dopo un periodo di tempo di inattività / capi zero maggiore>1 anno=40	≥ 40	KO

Pianificazione annuale:

denominatore: tutti gli allevamenti registrati in BDN escluso autoconsumo

numero minimo dei controlli: nessun limite

frequenza di controllo : Alto Rischio: 100% Medio Rischio: 50% Basso Rischio: 33 %

AVICOLI

BIOSICUREZZA AVICOLI CRITERI STATICI (30)		
Allevamenti riconosciuti per scambi intracomunitari		
SI	≥ 40	ko
Svezinatori		
frequenza semestrale per accreditati scambi intraregionali; tutti gli altri annuale	≥ 40	ko
Alta densità avicola (Bo, FE, RA, FC e RN)		
Si=15	<20/20-39/≥ 40	
Allevamento annesso centro imballaggio che introduce da altri allevamenti		
si	≥ 40	ko
Deposizione		
Si=10	<20/20-39/≥ 40	

BIOSICUREZZA AVICOLI CRITERI DINAMICI (70)		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
Si/si = 0; no(1) = 5; (2 no) = 10; (>=3 no) =30; (≥1 NO)= 30.	<20/20-39/≥ 40	
Comunicazione accasamenti		
Si=0 ; No=5	<20/20-39/≥ 40	
Gestione autocontrollo BDN		
Si=0 ; No=5	<20/20-39/≥ 40	
Focolaio Malattie Infettive animali /zoonosi		
si	≥ 40	KO
Stato attività		
Nuova Azienda / Riapertura allevamento dopo un periodo di tempo di inattività / capi zero maggiore>1 anno=70	≥ 40	KO

Pianificazione annuale**denominatore:** tutti gli allevamenti registrati in BDN escluso autoconsumo**numero minimo dei controlli:** nessun limite**frequenza di controllo :**

Alto Rischio: 100% Medio Rischio: 50% Basso Rischio: 33 %

8.3 Criteri dinamici farmaco**BOVINI DA LATTE**

- 1) **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati, compresi i campionamenti)
- 2) **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
- 3) **Scorte farmaco – Smarrimento registri / farmaci – furto registri / farmaco** Rischio correlato alla detenzione di scorte in allevamento, alla possibile occultazione di mancate o irregolari registrazioni, al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'utilizzo improprio o illecito del farmaco.
- 4) **Ricette pervenute** Rischio correlato all'utilizzo irregolare e non tracciato del farmaco nonché dell'utilizzo di surrogati utilizzati impropriamente al posto dei farmaci. Rischio applicabile agli allevamenti con consistenza > 20 capi complessivi
- 5) **Antibiotico resistenza** Rischio correlato all'utilizzo improprio del farmaco. Rischio contemplato nella nota Min. Sal. n. 1416 del 20.01.12 e applicabile agli allevamenti bovini con più di 50 capi

FARMACO BOVINI LATTE		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / <40 / ≥ 40	
SCORTE FARMACO / SMARRIMENTO - FURTO REGISTRO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
RICETTE		
capi da 20 a 100 : < 2 ricette = 40 capi da 100 a 500 : <4 ricette = 40 capi più di 500 : <10 ricette = 40	≥ 40	K.O.
ANTIBIOTICO-RESISTENZA		
basso = 0 ; medio= 10 alto = 30	<20 / <40 / ≥ 40	
TOTALE RISCHIO FARMACO =		

BOVINI INGRASSO – LINEA VACCA VITELLO

1. **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
2. **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).

3. **Scorte farmaco – smarrimento registri / farmaci – furto registri / farmaco.**
Rischio correlato alla detenzione delle scorte in allevamento, alla possibile occultazione di mancate o irregolari registrazioni, al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'utilizzo improprio o illecito del farmaco.
4. **Ricette pervenute** Rischio correlato all'utilizzo irregolare e non tracciato del farmaco nonché dell'utilizzo di surrogati utilizzati impropriamente al posto dei farmaci. Rischio applicabile agli allevamenti con consistenza > 50 capi complessivi
5. **Antibiotico resistenza** Rischio correlato all'utilizzo improprio del farmaco. Rischio contemplato nella nota Min. Sal. n. 1416 del 20.01.12 e applicabile agli allevamenti bovini con più di 50 capi

FARMACO BOVINO INGRASSO LINEA VACCA VITELLO		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / <40 / ≥ 40	
SCORTE FARMACO / SMARRIMENTO - FURTO REGISTRO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
RICETTE		
Capi più di 50 capi = assenza	≥ 40	K.O.
ANTIBIOTICO-RESISTENZA		
basso = 0 ; medio= 10 alto = 30	<20 / <40 / ≥ 40	
TOTALE RISCHIO FARMACO =		

SUINO DA RIPRODUZIONE

- 1) **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
- 3) **Scorte farmaco – smarrimento registri / farmaci – furto registri / farmaco** Rischio correlato alla detenzione delle scorte in allevamento, alla possibile occultazione di mancate o irregolari registrazioni, al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'utilizzo improprio o illecito del farmaco.
- 4) **Ricette pervenute** Rischio correlato all'utilizzo irregolare e non tracciato del farmaco nonché dell'utilizzo di surrogati utilizzati impropriamente al posto dei farmaci. Rischio applicabile agli allevamenti con consistenza >6 scrofe
- 5) **Antibiotico resistenza** Rischio correlato all'utilizzo improprio del farmaco. Rischio contemplato nella nota Min. Sal. n. 1416 del 20.01.12 e applicabile agli allevamenti con più di 6 scrofe

FARMACO SUINI RIPRODUZIONE		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / <40 / ≥ 40	
SCORTE FARMACO / SMARRIMENTO - FURTO REGISTRO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
RICETTE		
Scrofe da 6 a 20 : <2=40 all. >20 <250: < 5= 40 all.>250 : <10 = 40	≥ 40	K.O.
ANTIBIOTICO-RESISTENZA		
basso = 0 ; medio= 10 alto = 30	<20 / <40 / ≥ 40	
TOTALE RISCHIO FARMACO =		

SUINI DA INGRASSO

- 1) **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande)
- 3) **Scorte farmaco – smarrimento registri / farmaci – furto registri / farmaco** Rischio correlato alla detenzione delle scorte in allevamento, alla possibile occultazione di mancate o irregolari registrazioni, al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'utilizzo improprio o illecito del farmaco.
- 4) **Ricette pervenute** Rischio correlato all'utilizzo irregolare e non tracciato del farmaco nonché dell'utilizzo di surrogati utilizzati impropriamente al posto dei farmaci. Rischio applicabile agli allevamenti con **consistenza > 40 capi** complessivi
- 5) **Antibiotico resistenza** Rischio correlato all'utilizzo improprio del farmaco. Rischio contemplato nella nota Min. Sal. n. 1416 del 20.01.12 e applicabile agli allevamenti con più di 40 capi

FARMACO SUINI INGRASSO		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / <40 / ≥ 40	
SCORTE FARMACO / SMARRIMENTO - FURTO REGISTRO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
RICETTE		
all.>40<200 : <1=40 all. >200 <2000: < 7= 40 all.>2000 : <10 = 40	≥ 40	K.O.
ANTIBIOTICO-RESISTENZA		
basso = 0 ; medio= 10 alto = 30	<20 / <40 / ≥ 40	
TOTALE RISCHIO FARMACO =		

OVI-CAPRINI (LATTE E CARNE)

- 1) **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande)
- 3) **Scorte farmaco – smarrimento registri / farmaci – furto registri / farmaco** Rischio correlato alla detenzione delle scorte in allevamento, alla possibile occultazione di mancate o irregolari registrazioni, al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'utilizzo improprio o illecito del farmaco.
- 4) **Ricette pervenute** Rischio correlato all'utilizzo irregolare e non tracciato del farmaco nonché dell'utilizzo di surrogati utilizzati impropriamente al posto dei farmaci. Rischio applicabile agli allevamenti con consistenza > 50 capi
- 5) **Antibiotico resistenza** Rischio correlato all'utilizzo improprio del farmaco. Rischio contemplato nella nota Min. Sal. n. 1416 del 20.01.12 e applicabile agli allevamenti con più di 50 capi

FARMACO OVI-CAPRINI		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / <40 / ≥ 40	
SCORTE FARMACO / SMARRIMENTO - FURTO REGISTRO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
RICETTE		
allevamenti latte: Assenza ≥ 40	≥ 40	K.O.
allevamenti carne: assenza = 20	<20 / <40 / ≥ 40	
ANTIBIOTICO-RESISTENZA		
basso = 0 ; medio= 10 alto = 30	<20 / <40 / ≥ 40	
TOTALE RISCHIO FARMACO =		

AVICOLI (LINEA UOVA, LINEA CARNE, RIPRODUTTORI e SVEZZATORI)

1. **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
2. **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande)
3. **Scorte farmaco – smarrimento registri / farmaci – furto registri / farmaco** Rischio correlato alla detenzione delle scorte in allevamento, alla possibile occultazione di mancate o irregolari registrazioni, al mancato rispetto dei tempi di sospensione, all'utilizzo improprio o illecito del farmaco
4. **Ricette pervenute** Rischio correlato all'utilizzo irregolare e non tracciato del farmaco nonché dell'utilizzo di surrogati utilizzati impropriamente al posto dei farmaci. Rischio applicabile agli allevamenti linea uova, riproduttori, svezzatori , tacchini e altri avicoli linea carne con **consistenza > 250 capi, broiler >500**
5. **Antibiotico resistenza** Rischio correlato all'utilizzo improprio del farmaco. Rischi contemplato nella nota Min. Sal. n. 1416 del 20.01.12 e applicabile agli allevamenti linea uova, riproduttori, svezzatori , tacchini e altri avicoli linea carne con consistenza > 250 capi, broiler >500

FARMACO AVICOLI		
PREGRESSE NC E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1)= 50	<20 / <40 / ≥ 40	
SCORTE FARMACO / SMARRIMENTO - FURTO REGISTRO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
RICETTE		
Ovaiole Assenza = 20 Altri avicoli assenza = 40	≥ 40	K.O.
ANTIBIOTICO-RESISTENZA		
basso = 0 ; medio= 10 alto = 30	<20 / <40 / ≥ 40	
TOTALE RISCHIO FARMACO =		

Pianificazione annuale:

denominatori: tutti gli allevamenti bovini, ovicaprini, suini, avicoli registrati in BDN escluso autoconsumo

numero minimo dei controlli: 100% nei 3 anni

frequenza di controllo : Alto Rischio: 100%, Medio Rischio: 50%, Basso Rischio: 33 %

esempio: popolazione soggetta a controllo di 300 allevamenti:

- 1) punteggiare gli allevamenti e creare le classi di rischio (alto, medio, basso)
- 2) reclutare il 100% allevamenti da pool alto rischio (≥ 40)
- 3) reclutare 50% allevamenti da pool rischio standard (medio), con esclusione allevamenti controllati nell'ultimo anno
- 4) reclutare 33% allevamenti da pool basso rischio, con esclusione allevamenti controllati negli ultimi due anni e aggiungere eventuali allevamenti non controllati negli ultimi 3 anni.

denominatore = 300 allevamenti

alto rischio n. 10	Medio rischio n. 30	Basso rischio n. 260
frequenza di controllo: 100%	50%	33%
↓	↓	↓
pool: n. 10	+ n. 15	+ n. 86 = 111 (37%)

8.4 Criteri dinamici latte

BOVINI DA LATTE

1. **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi.)** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati), incluso le azioni conseguenti ai criteri del latte n.c. (avvio del procedimento / sospensioni)
2. **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
3. **Vendita diretta di latte crudo:** con l'utilizzo di distributori o imbottigliato.
4. **Assenza di delega per AGRINET.** Rischio collegato alla mancata trasparenza e collaborazione dell'OSA.
5. **Criterio CELLULE in Agrinet.** Rischio correlato alla sanità della mandria e al management della stessa. Si considera come livello di reclutamento la % di singole analisi n.c. (> 400.000 cell/ml) rispetto al totale delle analisi riscontrate negli ultimi 12 mesi
6. **Criterio CBT in Agrinet.** Rischio correlato alle condizioni igieniche degli impianti e delle operazioni di mungitura. Si considera come livello di reclutamento la % di singole analisi n.c. (> 100.000 u.f.c./ml) rispetto al totale delle analisi riscontrate negli ultimi 12 mesi

IGIENE PROD. ZOOT. BOVINI DA LATTE		
PREGRESSE NC (ispettive) E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 30 NO (≥1)= 30	<20 / 20 - 39 / ≥ 40	
presenza nel sistema AGRINET		
NO	>40	K.O.
AGRINET CELLULE		
n. camp. n.c. / n. camp. totali ≥ 50 %	30	
AGRINET CBT		
camp. n.c./n. camp.tot. ≥ 50 % n.c.	30	
vendita diretta LATTE CRUDO		
SI	>40	K.O.
NUOVA AZIENDA/CAMBIO GESTIONALE		
SI	20	
TOTALE RISCHIO LATTE =		

Pianificazione annuale:

denominatori: tutti gli allevamenti i bovini registrati in BDN per la produzione di latte escluso autoconsumo

numero minimo dei controlli: 15% /anno;

frequenza di controllo : Alto Rischio: 100%, Medio Rischio: 25% Basso Rischio: > o = 5 %

La somma dei controlli complessivi previsti (AR + MR+ BR) deve essere = o > al numero minimo dei controlli.

La quota dei controlli selezionati con criterio random negli allevamenti BR deve essere > o = al 5%.

Ogni anno verranno tolti dalla selezione gli allevamenti a BR ispezionati nei 2 anni precedenti.

Esempio 1. popolazione soggetta a controllo (denominatore) di 300 allevamenti

Numero di controlli: 45 (15% di 300)

Alto rischio n. 10 Medio rischio n. 40 - Basso rischio n. 250
 100% % 25% > o = 5%

pool : n. 10 + n. 10 + (45-10-10)=25 totale : 45

Esempio 2. popolazione soggetta a controllo (denominatore) di 300 allevamenti

Numero di controlli: 45 (15% di 300)

Alto rischio n. 30 Medio rischio n. 44 - Basso rischio n. 226

100% 25% = 5%

pool : n. 30 + n. 11 + 11 totale : 52 (17%)

OVICAPRINI DA LATTE

1. **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati), incluso le azioni conseguenti ai criteri del latte n.c. (avvio del procedimento / sospensioni)
2. **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da trasformatori o organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. caseifici, NAS) .
3. **Vendita di latte crudo:** con l'utilizzo di distributori o imbottigliato.
4. **Criterio CBT** Rischio correlato alle condizioni igieniche degli impianti e delle operazioni di mungitura. Si considera come livello di reclutamento la % di singole analisi n.c. (> 1.500.000 u.f.c./ml) rispetto al totale delle analisi riscontrate negli ultimi 12 mesi

IGIENE PROD. ZOOT. OVI CAPRINI DA LATTE		
PREGRESSE NC (ispettive) E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 30 NO (≥1) = 30	<20 / 20 - 39 / ≥ 40	
CBT		
camp. n.c./n. camp.tot. ≥ 50 % n.c.	20	
Vendita diretta LATTE CRUDO		
SI	≥ 40	K.O.
NUOVA AZIENDA/CAMBIO RAGIONE SOCIALE		
SI	20	
TOTALE RISCHIO LATTE =		

Pianificazione annuale:

denominatori: tutti gli allevamenti ovicaprini registrati in BDN per la produzione di latte escluso autoconsumo

numero minimo dei controlli: 15%

frequenza di controllo: Alto Rischio: 100%, Medio Rischio: 25%, Basso Rischio: > o = 5%

La somma dei controlli complessivi previsti (AR + MR+ BR) deve essere = o > al numero minimo dei controlli.

La quota dei controlli selezionati con criterio random negli allevamenti BR deve essere > o= al 5%.

Ogni anno verranno tolti dalla selezione gli allevamenti a BR ispezionati nei 2 anni precedenti.

8.5 Criteri dinamici alimentazione

BOVINI DA LATTE (E MISTI)

- 1 **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)**. Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati, campionamenti), incluso gli esiti del c.u. del latte e dei mangimi e i provvedimenti conseguenti (sospensione della produzione)
- 2 **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
- 3 **Essiccazione cereali in allevamento (dato di censimento da acquisire durante i controlli programmati)** Rischio correlato alla auto produzione di cereali essiccati con impianti non controllati e in assenza di procedure di autocontrollo adeguate. Fattore di rischio richiamato dai piani regionali di sorveglianza per le micotossine. Rischio correlato anche al pericolo di contaminazione da diossine – pcb in impianti non controllati e ad essiccazione diretta con possibile utilizzo di gasolio agricolo per combustibile
- 4 **Aflatossina M1 ≥ 40 nel latte** Rischio correlato alla presenza di mangimi n.c. negli allevamenti. Dati acquisibili dal sistema AGRINET, dalle comunicazioni in autocontrollo pervenute alla A.C., dagli esiti dei campionamenti ufficiali del latte
- 5 **Produzione mangimi medicati – coccidiostatici – PAT e utilizzo di fertilizzanti organici** Rischi correlati al pericolo della cross-contaminazione- NB : Il controllo della produzione mangimi medicati rientra nel piano di controllo dei mangimifici *
- 6 **Autoproduzione mangime** Rischio correlato alla attività di miscelazione di più materie prime con l'utilizzo o meno di premiscele *
- 7 **Allevamento pluri-specie** Rischio correlato genericamente alla concomitante presenza di più specie zootecniche con possibili cross-contaminazioni di mangimi specie-specifici (es. utilizzo PAT in allevamenti di suini con presenza di bovini, mangimi contenenti ionofori in allevamenti di equidi, etc) *

*Rischio richiamato nell'All. 9 bis PNAA 2015-17

criteri dinamici ALIMENTAZIONE bovini da latte e misti		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 - no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40	
ESSICCAZIONE ARTIFICIALE CEREALI IN ALLEVAMENTO		
SI = 40	≥ 40	K.O.
AFLAT. M1 ≥ 40		
1 n.c. = 20 ≥ 2 n.c. = 40	20 - 39 / ≥ 40	
PRODUZIONE MM - COCCIDIOSTATICI – PAT e utilizzo fertilizzanti organici		
SI = 40	≥ 40	K.O.
AUTOPRODUZIONE MANGIME (MISCELAZIONE)		
SI = 10	<20	
ALLEVAMENTO PLURI-SPECIE		
SI = 5	<20	
TOTALE RISCHIO ALIMENTAZIONE =		

BOVINI INGRASSO, LINEA VACCA VITELLO, CARNE

1. **Pregresse non conformità (ultimi 12 mesi)** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati), incluso gli esiti del c.u. del latte e dei mangimi e i provvedimenti conseguenti (sospensione della produzione)
2. **Segnalazioni di n.c. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
3. **Produzione mangimi medicati – coccidiostatici – PAT** e utilizzo di fertilizzanti organici Rischi correlati al pericolo della cross-contaminazione. *
4. **Autoproduzione mangime** Rischio correlato alla attività di miscelazione di più materie prime con l'utilizzo o meno di premiscele. *
5. **Allevamento pluri-specie** Rischio correlato genericamente alla concomitante presenza di più specie zootecniche con possibili cross-contaminazioni di mangimi specie-specifici (es. utilizzo PAT in allevamenti di suini con presenza di bovini, mangimi contenenti ionofori in allevamenti di equidi, etc)
*

*Rischio richiamato nell'All. 9 bis PNAA 2015-17

ALIMENTAZIONE bovini ingrasso, linea vacca-vitello; carne bianca	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10 - si (≥ 2) = 20 - no (1) = 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥ 1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
PRODUZIONE MM - COCCIDIOSTATICI – PAT e utilizzo fertilizzanti organici	
SI = 40	≥ 40
AUTOPRODUZIONE MANGIME (MISCELAZIONE)	
SI = 10	<20
ALLEVAMENTO PLURI-SPECIE	
SI = 5	<20
TOTALE RISCHIO ALIMENTAZIONE =	

K.O.

SUINI (RIPRODUZIONE e INGRASSO)

Si applica in allevamento da riproduzione > 6 scrofe e >40 da ingrasso

1. **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati), incluso gli esiti del c.u. del latte e dei mangimi e i provvedimenti conseguenti (sospensione della produzione)
2. **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
3. **Produzione mangimi medicati – coccidiostatici – PAT e utilizzo di fertilizzanti organici** Rischi correlati al pericolo della cross-contaminazione. (*)
4. **Autoproduzione mangime** Rischio correlato alla attività di miscelazione di più materie prime con l'utilizzo o meno di premiscele. Attività riferibile anche all'utilizzo del siero negli allevamenti suinicoli. (*)
5. **Allevamento pluri-specie** Rischio correlato genericamente alla concomitante presenza di più specie zootecniche con possibili cross-contaminazioni di mangimi specie-specifici (es. utilizzo PAT in allevamenti di suini con presenza di bovini, mangimi contenenti ionofori in allevamenti di equidi, etc) (*)

(*)Rischio richiamato nell'All. 9 bis PNAA 2015-17

ALIMENTAZIONE suini (RIPRODUZIONE e INGRASSO)	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 - no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
PRODUZIONE MM - COCCIDIOSTATICI – PAT	
SI = 40	≥ 40
AUTOPRODUZIONE MANGIME (MISCELAZIONE)	
SI = 10	<20
ALLEVAMENTO PLURI-SPECIE	
SI = 5	<20
TOTALE RISCHIO ALIMENTAZIONE =	

K.O.

OVI-CAPRINI (LATTE E CARNE)

- 1) **Pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati), incluso gli esiti del c.u. del latte e dei mangimi e i provvedimenti conseguenti (sospensione della produzione)
- 2) **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
- 3) **Produzione mangimi medicati – coccidiostatici – PAT** e utilizzo di fertilizzanti organici Rischi correlati al pericolo della cross-contaminazione. (*)
- 4) **Aflatossina M1 ≥ 40 nel latte** (negli allevamenti da latte) Rischio correlato alla presenza di mangimi n.c. negli allevamenti. Dati acquisibili dalle comunicazioni in autocontrollo pervenute alla A.C., dagli esiti dei campionamenti ufficiali del latte
- 5) **Autoproduzione mangime** Rischio correlato alla attività di miscelazione di più materie prime con l'utilizzo o meno di premiscele. (*)
- 6) **Allevamento pluri-specie** Rischio correlato genericamente alla concomitante presenza di più specie zootecniche con possibili cross-contaminazioni di mangimi specie-specifici (es. utilizzo PAT in allevamenti di suini con presenza di bovini, mangimi contenenti ionofori in allevamenti di equidi, etc) (*)

(*) Rischio richiamato nell'All. 9 bis PNAA 2015-17

ALIMENTAZIONE		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 - no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40	
AFLAT. M1 ≥ 40 (solo all. da latte)		
1 n.c. = 20 ≥ 1 n.c. = 40	20 - 39 / ≥ 40	
PRODUZIONE MM - COCCIDIOSTATICI – PAT e utilizzo fertilizzanti organici		
SI = 40	≥ 40	K.O.
AUTOPRODUZIONE MANGIME (MISCELAZIONE)		
SI = 10	<20	
ALLEVAMENTO PLURI-SPECIE		
SI = 5	<20	
TOTALE RISCHIO ALIMENTAZIONE =		

AVICOLI

1. **pregresse non conformità** Rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati), incluso gli esiti del c.u. del latte e dei mangimi e i provvedimenti conseguenti (sospensione della produzione)
2. **Segnalazioni di n.c.** pervenute da altri organi di controllo intervenuti presso l'allevamento (es. NAS, Corpo Forestale) che abbiano comminato sanzioni amministrative (No grande).
3. **Produzione mangimi medicati – coccidiostatici – PAT e utilizzo fertilizzanti organici** Rischi correlati al pericolo della cross-contaminazione. (*)
4. **Autoproduzione mangime** Rischio correlato alla attività di miscelazione di più materie prime con l'utilizzo o meno di premiscele. Attività riferibile anche all'utilizzo del siero negli allevamenti suinicoli. (*)
5. **Allevamento pluri-specie** Rischio correlato genericamente alla concomitante presenza di più specie zootecniche con possibili cross-contaminazioni di mangimi specie-specifici (es. utilizzo PAT in allevamenti di suini con presenza di bovini, mangimi contenenti ionofori in allevamenti di equidi, etc) (*)

(*)Rischio richiamato nell'All. IX bis PNA 2015-17

ALIMENTAZIONE avicoli		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2)= 20 - no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40	
PRODUZIONE MM - COCCIDIOSTATICI – PAT e utilizzo fertilizzanti organici		
SI = 40	≥ 40	K.O.
AUTOPRODUZIONE MANGIME (MISCELAZIONE)		
SI = 10	<20	
ALLEVAMENTO PLURI-SPECIE		
SI = 5	<20	
TOTALE RISCHIO ALIMENTAZIONE =		

**Pianificazione annuale:
denominatori:**

- allevamenti bovini registrati come produzione latte > 50 capi
- allevamenti bovini ingrasso e linea VV > 50 capi
- allevamenti vitelli a carne bianca
- allevamenti suini riproduzione > 6 scrofe
- allevamenti suini da ingrasso > 40 capi
- allevamenti ovi-caprini registrati per la produzione di latte > 50 capi
- allevamenti ovi-caprini da carne > 50 capi
- allevamenti avicoli ovaiole da consumo > 250 capi
- allevamenti avicoli riproduttori > 250 capi
- allevamenti di broiler > 500 capi

numero minimo dei controlli: 10%;

frequenza di controllo : Alto Rischio: 100% Medio Rischio 17% Basso Rischio: > o = a 5 %

La somma dei controlli complessivi previsti (AR + MR+ BR) deve essere = o > al numero minimo dei controlli.

La quota dei controlli selezionati con criterio random negli allevamenti BR deve essere > o = al 5%.

Ogni anno verranno tolti dalla selezione gli allevamenti a BR ispezionati nei 2 anni precedenti.

Es.1 popolazione 100 allevamenti

Numero controlli 10% di 100 =10

alto rischio n. 10 100%	-	Medio rischio n. 24 17%	-	Basso rischio n. 66 minimo 5% di 66
↓		↓		↓
pool : n. 10	+	n. 4	+	n. 4 = 18 (18%)

Es.2 popolazione 100 allevamenti

Numero controlli 10% di 100 =10

alto rischio n. 2 100%	-	Medio rischio n. 12 17%	-	Basso rischio n. 86 minimo > o = 5%
↓		↓		↓
pool : n. 2	+	n. 2	+	n. 6 = 10 (10%)

8.6 Criteri dinamici benessere animale

BOVINI DA LATTE, RIPRODUZIONE E VACCA VITELLO

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento, incluse le segnalazioni di animali pervenuti morti al macello o con lesioni, con valutazione documentale caso per caso. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO.
- 3) **Mortalità di bovini > 24 mesi in allevamento (comprese MSU)**
Rischio correlato al management e alle strutture dell'allevamento, applicabile agli allevamenti con minimo n. 50 capi su animali di età > 24 mesi. Il Centro di riferimento nazionale per il benessere animale pone il livello di attenzione al 5% dei capi presenti nell'anno; si ritiene utile

elevare il parametro al 6% per concentrare le risorse verso le situazioni più critiche. Il dato è acquisibile da BDN con specifica query da acquisire a livello regionale.

All. bovini latte, riproduzione e vacca vitello		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2) = 20 no (1) = 20 no (≥ 2) = 40 50	NO (≥ 1) =	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
MORTALITÀ E MSU IN ALLEVAMENTO BOVINI > 24 MESI (> 50 CAPI)		
> 6% = 40	≥ 40	K.O.
TOTALE RISCHIO BENESSERE =		

ALLEVAMENTO BOVINI DA CARNE

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento, incluse le segnalazioni di animali pervenuti morti al macello o con lesioni, con valutazione documentale caso per caso. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO.
- 3) **Mortalità di bovini di ogni età in allevamento (comprese MSU)**
Rischio correlato al management e alle strutture dell'allevamento, applicabile agli allevamenti con minimo n. 50 capi. Il Centro di referenza nazionale per il benessere animale pone il livello di attenzione al 5% dei capi presenti nell'anno; si ritiene utile elevare il parametro al 6% per concentrare le risorse verso le situazioni più critiche. Il dato è acquisibile da BDN con specifica query da acquisire a livello regionale.

All. bovini da carne		
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.		
si(1) = 10 - si (≥ 2) = 20 no (1) = 20 no (≥ 2) = 40 50	NO (≥ 1) =	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
MORTALITÀ E MSU IN ALLEVAMENTO BOVINI DI OGNI ETÀ		
> 6% = 40	≥ 40	K.O.
TOTALE RISCHIO BENESSERE =		

Gli allevamenti di VITELLI CARNE BIANCA sono considerati tutti ad alto rischio per il benessere animale.

OVI-CAPRINI DA LATTE E DA CARNE

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO.

NB il dato Mortalità in allevamento: dato non affidabile / non acquisibile da BDN.

All. ovi-caprini da latte e da carne	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10; si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
TOTALE RISCHIO BENESSERE =	

SUINI (DA RIPRODUZIONE > 6 SCROFE E INGRASSO > 40 CAPI)

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento, incluse le segnalazioni di animali pervenuti morti al macello o con lesioni, con valutazione documentale caso per caso. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO
- 3) **Tipologia stabulazione scrofe gestanti:** il Centro nazionale di referenza per il benessere animale considera la stabulazione in gabbia singola per il periodo consentito dalla normativa come fattore in grado di contribuire al manifestarsi di stereotipie comportamentali, a parità delle restanti condizioni

All. suinicoli riproduzione ed ingrasso	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10; si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
Scrofe in gruppo = 0; Scrofe in gabbia = 20	
TOTALE RISCHIO BENESSERE =	

AVICOLO LINEA UOVA CONSUMO

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento, incluse le segnalazioni di animali pervenuti morti al macello o con lesioni, con valutazione documentale caso per caso. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO
- 3) **Tipologia allevamento gallina ovaioia:**
 - 0 = Uova da agricoltura biologica
 - 1 = Uova da allevamento all'aperto
 - 2 = Uova da allevamento a terra
 - 3 = Uova da allevamento in gabbia

All. avicoli linea uovo	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10; si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
Pollastra = 0; Ovaioia/0/1/2 = 10; Ovaioia/3 = 20	
TOTALE RISCHIO BENESSERE =	

AVICOLO LINEA CARNE

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento, incluse le segnalazioni di animali pervenuti morti al macello o con lesioni, con valutazione documentale caso per caso. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO
- 3) **Densità allevamento broiler:** la gestione dell'allevamento con aumento della densità > 33 Kg/m² incrementa il rischio

All. avicoli linea carne (broiler, tacchini, svezzatori)	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10; si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
Densità: No autorizz.= 0 Si < 39 kg/m ² = 20 Si >39 kg/m ² = 40	
TOTALE RISCHIO BENESSERE =	

ALLEVAMENTO AVICOLO RIPRODUTTORI

- 1) **Pregresse Non Conformità: (ultimi 12 mesi)** rischio correlato ad esiti del controllo ufficiale (interventi programmati o non programmati)
- 2) **Segnalazioni di N.C. (ultimi 12 mesi)** pervenute da altri Organi di controllo intervenuti presso l'allevamento, al macello o su strada (es. NAS, Corpo Forestale, Polizia Stradale, Uvac, Servizi Veterinari Asl, ecc.), inerenti il benessere nel trasporto o in allevamento, incluse le segnalazioni di animali pervenuti morti al macello o con lesioni, con valutazione documentale caso per caso. In ogni caso la sanzione amministrativa è valutata NO
- 3) **Tipologia allevamento:** pollastra o deposizione

All. avicoli riproduttori	
PREGRESSE N.C. E SEGNALAZIONI N.C.	
si(1) = 10; si (≥ 2)= 20 no (1)= 20 no (≥ 2) = 40 NO (≥1) = 50	<20 / 20 - 39 / ≥ 40
Pollastra = 0; Deposizione = 20	
TOTALE RISCHIO BENESSERE =	

Pianificazione annuale
denominatori:

- allevamenti bovini registrati come produzione latte > 50 capi
- allevamenti bovini ingrasso e linea VV > 50 capi
- allevamenti vitelli a carne bianca
- allevamenti suini riproduzione > 6 scrofe
- allevamenti suini da ingrasso >40 capi
- allevamenti ovi-caprini da latte e da carne > 50 capi
- allevamenti avicoli ovaiole da consumo > 250 capi
- allevamenti avicoli riproduttori > 250 capi
- allevamenti di broiler > 500 capi

numero minimo dei controlli: 20% per allevamenti bovini da latte e linea vv, allevamenti suini, allevamenti di ovaiole e di broiler, 15 % per i restanti allevamenti

frequenza di controllo :

Alto Rischio: 100%; Medio Rischio 33%; Basso Rischio: > 0 = 5 %

La somma dei controlli complessivi previsti (AR + MR+ BR) deve essere \geq al numero minimo dei controlli.

La quota dei controlli selezionati con criterio random negli allevamenti BR deve essere \geq al 5%.
Ogni anno verranno tolti dalla selezione gli allevamenti a BR ispezionati nei 2 anni precedenti.

Es 1. popolazione 200 allevamenti suini da riproduzione > 6 scrofe

Numero minimo dei controlli: 20% di 200= 40

alto rischio n. 10 100%	-	Medio rischio n. 30 33%	-	Basso rischio n. 160 minimo \geq 5%
↓		↓		↓
pool : n. 10	+	n. 10	+	n. 20 = 40 (20%)

Es 2. popolazione 200 allevamenti suini da riproduzione > 6 scrofe

Numero minimo dei controlli: 20% di 200= 40

alto rischio n. 18 100%	-	Medio rischio n. 60 33%	-	Basso rischio n. 122 minimo \geq 5%
↓		↓		↓
pool : n. 18	+	n. 20	+	n. 6 = 44 (22%)

9. Bibliografia

1. Quality control on dairy farms with emphasis on public health, food safety, animal health and welfare. J. P. T. M. Noordhuizen, J. H. M. Metz. Conference paper - 54th Annual Meeting of the EAAP", Roma 2003.
2. Multi-Annual National Control Plan for the United Kingdom April 2013 to March 2015.
3. Proposal to recognize assured dairy farm status in setting the frequency of official on-farm inspections in the dairy sector in England and Wales. Summary report of responses to consultation from stakeholders.
4. Danish Government: Agreement for minimum frequencies for inspection involving livestock production. 2013.
5. Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance. 2011 Revision. U.S. Department of Health and Human Services. Public Health Service. Food and Drug Administration.
6. UK Government: DEFRA Animal Health and Welfare Framework 2014/2015. November 2013. <https://www.gov.uk/government/policies/protecting-animal-welfare>.
7. Confederazione Svizzera. Unità Federale per la Filiera alimentare. Controlli dei processi basati sui rischi lungo la filiera alimentare Svizzera. Edizione: febbraio 2011.
8. Risk Priority Number: A Measuring Instrument for Hygienic Management on Broiler Farms, Reflecting Their Campylobacter Status. Monika Matt, Hans Peter Stüger, Peter Pless. Agriculture 2013, 3, 700-714.
9. FAO - FOOD AND NUTRITION PAPER n° 69. Risk-based food inspection manual – Rome 2008.
10. Regione Toscana. Delibera N .1149 del 14-12-2009 "Linee di indirizzo per la categorizzazione del rischio negli allevamenti bovini, ovicaprini e suini".
11. Regione Campania. Delibera della Giunta Regionale n. 377 del 04/08/2011. Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011 - 2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità vegetale.
12. FAO – WHO: Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems. Joint FAO/WHO Publication.

Hanno collaborato:

Chiara Berardelli
Monica Giannino
Eleonora Bursi
Giovanna Trambajolo
Bruno Giacometti
Stefano Guazzetti
Guglielmo Lanza
Ivano Massirio
Silvano Natalini
Claudio Romboli
Enea Savorelli
Enrico Stefani
Luca Zarenghi



Allegato B: Documento di correlazione fra i Piani specifici della regione Emilia Romagna e i livelli essenziali di assistenza (LEA) stabiliti dal DPCM 12 gennaio 2017

Premessa

Il D.P.C.M. 12 Gennaio 2017 decreta all'articolo 1 che il Servizio sanitario nazionale assicura, attraverso le risorse finanziarie pubbliche e in coerenza con i principi e i criteri indicati dalla legge 23 dicembre 1978, n. 833 e dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n.502 e successive modifiche e integrazioni, i seguenti livelli essenziali di assistenza:

- prevenzione collettiva e sanità pubblica,
- assistenza distrettuale,
- assistenza ospedaliera .

Per quanto riguarda la Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, vengono individuate sette Aree di intervento che includono programmi/attività volti a perseguire specifici obiettivi di salute . Sono esclusi da questo livello le prestazioni che, pur costituendo un compito istituzionale delle strutture sanitarie, sono erogate con oneri a totale carico del richiedente .

L'informazione epidemiologica, anche quando non espressamente citata fra le componenti del programma, dovrà comunque guidare le Aziende Sanitarie nella pianificazione, attuazione e valutazione dei programmi e nella verifica del raggiungimento degli obiettivi di salute.

Fra le sette aree di intervento, due interessano in particolare l'Area Sanità Veterinaria e Igiene degli alimenti:

D. Salute animale e igiene urbana veterinaria

E. Sicurezza alimentare – Tutela della Salute dei consumatori .

Ogni area comprende diversi programmi attività.

A tale proposito, vengono di seguito riportati :

- i diversi programmi attività afferenti alle due aree ;
- i Piani regionali individuati nell'ambito del PRI.

Per stabilire la correlazione con le aree di intervento previste dal DPCM 12 Gennaio 2017 e i LEA previsti dal DPCM 20 Novembre 2009, si sono costruite quattro tabelle specifiche (Tabella di correlazione LEA DPCM 20 Novembre 2009 e LEA DPCM 12 Gennaio 2017)e all'interno di ogni scheda di Piano specifico sono stati individuati i programmi / attività correlati.(Vedi Allegato C)

Nell'elenco, per completezza, sono compresi anche i Piani che, pur essendo necessariamente individuati come compito istituzionale, non hanno uno specifico LEA di riferimento (Es. Export).



AREA DI INTERVENTO D - Salute animale e Igiene Urbana veterinaria

- D 1 - Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali;
- D 2 - Riproduzione animale
- D 3 - Sistema informativo per il controllo delle Aziende Zootecniche su anagrafe nazionale
- D 4 - Controllo sul benessere degli animali da reddito
- D 5 - Proflassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
- D 6 - Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
- D 7 - Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali
- D 8 - Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza
- D 9 - Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali d'affezione
- D 10 - Igiene Urbana Veterinaria, controllo delle popolazioni sinantropiche, controllo episodi di morsicatura da animali e aggressioni da cani
- D 11 - Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi
- D 12 - Prevenzione e controllo delle zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
- D 13 - Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione
- D 14 - Soccorso degli animali a seguito degli incidenti nelle strade

AREA DI INTERVENTO E - Sicurezza Alimentare - Tutela della salute dei consumatori

- E 1 - Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente
- E 2 - Sorveglianza sulle attività di macellazione degli animali e sulla selvaggina destinata al consumo umano
- E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti
- E 4 - Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli
- E 5 - Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvati dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui
- E 6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti - Reg. (CE) 882/2004
- E 7 - Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo
- E 8 - Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e/o allevamento di molluschi bivalvi
- E 9 - Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
- E 10 - Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze
- E 11 - Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti
- E 12 - Ispettorato micologico L.352 del 23 Agosto 1993
- E 13 - Sorveglianza acque potabili
- E 14 - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

TABELLA 1. CORRELAZIONE FRA PIANI DI SANITA' ANIMALE - LEA DPCM 20 Novembre 2009 e LEA DPCM 12 Gennaio 2017

PIANO SPECIFICO PRI	LEA DPCM 29 Novembre 2009	LEA DPCM 12 Gennaio 2017
1. Piano specifico anagrafe zootecnica	4.1 Sanità animale	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D3 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale
2. Piano specifico controllo della brucellosi (BRC), leucosi bovina enzootica (LBE)	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali; 4.1.b) Prevenzione e controllo delle zoonosi;	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali. D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
3. Piano specifico controllo della tubercolosi bovina (TBC)	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali; 4.1.b) Prevenzione e controllo delle zoonosi;	D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
4. Piano specifico controllo della paratubercolosi bovina (PT)	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
5. Piano specifico sorveglianza sierologica ed entomologica della febbre catarrale degli ovini (BT)	4.1 Sanità 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali



6. Piano specifico controllo della brucellosi ovcaprina	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali; LEA 4.1.b) Prevenzione e controllo delle zoonosi	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali. D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
7. Piano specifico sorveglianza attiva delle TSE	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali;	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali. D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
8. Piano specifico selezione genetica encefalopatie spongiformi negli ovini (TSE)	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
9. Piano specifico sorveglianza dell'influenza aviaria negli allevamenti avicoli	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D7 Predisposizione dei sistemi di risposta ad emergenze epidemiche nelle popolazioni animali D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente



10. Piano specifico sorveglianza delle salmonellosi negli allevamenti avicoli	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D 12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi. Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
11. Piano specifico sorveglianza malattie trasmesse da vettori (leishmaniosi)	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
12. Piano specifico sorveglianza finalizzata all'eradicazione della MVS e PSC	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
13. Piano specifico controllo della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
14. Piano specifico biosicurezza e riconoscimento delle aziende suinicole per trichinosi	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali; 4.1.b) Prevenzione e controllo delle zoonosi;	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente



15. Piano specifico sorveglianza e monitoraggio sanitario nella fauna selvatica	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
16. Piano specifico sorveglianza malattie organismi acquatici	4.1 Sanità animale 4.1.a) Sorveglianza degli allevamenti di acquacoltura	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
17. Piano Specifico Igiene urbana veterinaria	4.1 Sanità animale 4.1.e) Igiene urbana veterinaria; 4.1.g) Controllo delle popolazioni animali sinantropiche e selvatiche	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D9 Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali da affezione D10 Igiene Urbana veterinaria, controllo delle popolazioni sinantropiche, controllo episodi di morsicatura da animali e aggressioni da cani D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente
18. Piano Specifico interventi di prevenzione del randagismo e controllo della popolazione canina e felina	4.1 Sanità animale 4.1.f) Lotta al randagismo e controllo della popolazione canina	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D9 Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali da affezione D10 Igiene Urbana veterinaria, controllo delle popolazioni sinantropiche, controllo episodi di morsicatura da animali e aggressioni da cani D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente D14 Soccorso degli animali a seguito di incidenti stradali (legge 28/1/91, art.2 c. 12, legge 120/2010 Nuovo codice della strada Art 31)



Servizio Veterinario: Piani sanità animale

1. Piano specifico anagrafe zootecnica
2. Piano specifico controllo della brucellosi (BRC), leucosi bovina enzootica (LE)
3. Piano specifico controllo della tubercolosi bovina (TB)
4. Piano specifico controllo della paratubercolosi bovina (PT)
5. Piano specifico sorveglianza sierologica ed entomologica della febbre catarrale degli ovini (BT)
6. Piano specifico controllo della brucellosi ovcaprina
7. Piano specifico sorveglianza attiva delle TSE
8. Piano specifico selezione genetica encefalopatie spongiformi negli ovini (TSE)
9. Piano specifico sorveglianza dell'influenza aviare negli allevamenti avicoli
10. Piano specifico sorveglianza delle salmonellosi negli allevamenti avicoli
11. Piano specifico sorveglianza malattie trasmesse da vettori (leishmaniosi)
12. Piano specifico sorveglianza finalizzata all'eradicazione della MVS e PSC
13. Piano specifico controllo della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini
14. Piano specifico biosicurezza e riconoscimento delle aziende suinicole per trichinosi
15. Piano specifico sorveglianza e monitoraggio sanitario nella fauna selvatica
16. Piano specifico sorveglianza malattie organismi acquatici
17. Piano specifico Igiene Urbana e sinantropi
18. Piano specifico lotta al randagismo



TABELLA 2. CORRELAZIONE FRA PIANI DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE^A ANIMALE - LEA DPCM 20 Novembre 2009 e LEA DPCM 12 Gennaio 2017

PIANO SPECIFICO PRI	LEA DPCM 29 Novembre 2009	LEA DPCM 12 Gennaio 2017
1. Piano specifico farmaco-sorveglianza	LEA 4.2.a) Controllo e vigilanza sulla distribuzione ed impiego del farmaco veterinario in coordinamento con il servizio farmaceutico e programmi per la ricerca dei residui di trattamenti illeciti o impropri	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D8 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmaco resistenza
2. Piano specifico campionamento per la ricerca dei residui di trattamenti illeciti o impropri (PNR)	LEA 4.2.a) Controllo e vigilanza sulla distribuzione ed impiego del farmaco veterinario in coordinamento con il servizio farmaceutico e programmi per la ricerca dei residui di trattamenti illeciti o impropri	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
3. Piano specifico controllo degli operatori che esercitano attività di preparazione, commercializzazione e utilizzazione degli alimenti per animali (OSM)		Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi
4. Piano specifico controllo degli operatori che esercitano attività di gestione di sottoprodotti di origine animale (SOA) o loro derivati	LEA 4.2.b) Controllo e vigilanza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: E9 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
5. Piano specifico campionamento piano regionale alimentazione animale (PRAA)	LEA 4.2.b) Controllo e vigilanza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: LEA E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
6. Piano specifico di controllo degli impianti e delle attività inerenti la riproduzione animale	LEA 4.2.c) Controllo e vigilanza sulla riproduzione animale	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D2 Riproduzione Animale
7. Piano specifico controllo sulla produzione del latte nella fase primaria	LEA 4.2.d) Controllo sul latte e sulle produzioni lattiero casearie	Area di intervento E Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori: E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati compresa la produzione primaria e sugli



		stabilimenti riconosciuti
8. Piano specifico sorveglianza sulla presenza di aflatossine nel latte bovino	LEA 4.2.d) Controllo sul latte e sulle produzioni lattiero casearie	Area di intervento E Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori: E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
9. Piano specifico controllo sul benessere degli animali negli allevamenti zootecnici	LEA 4.2.e) Sorveglianza sul benessere degli animali da reddito e da affezione	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D4 Controllo sul benessere degli animali da reddito
10. Piano specifico controllo sulla protezione degli animali nella macellazione e abbattimento	LEA 4.2.e) Sorveglianza sul benessere degli animali da reddito e da affezione	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D4 Controllo sul benessere degli animali da reddito
11. Piano specifico controllo sul benessere animale durante il trasporto	LEA 4.2.e) Sorveglianza sul benessere degli animali da reddito e da affezione	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D4 Controllo sul benessere degli animali da reddito
12. Piano specifico controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione	LEA 4.2.g) Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione	Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria: D13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione
13. Piano specifico protezione dell'ambiente dai rischi connessi alle attività produttive	LEA 4.2.f) Protezione dell'ambiente da rischi biologici, chimici e fisici con documentazione epidemiologica	



Servizio Veterinario: Piani Area Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

1. Piano specifico farmaco-sorveglianza
2. Piano specifico campionamento per la ricerca dei residui di trattamenti illeciti o impropri (PNR)
3. Piano specifico controllo degli operatori che esercitano attività di preparazione, commercializzazione e utilizzazione degli alimenti per animali (OSM)
4. Piano specifico controllo degli operatori che esercitano attività di gestione di sottoprodotti di origine animale (SOA) o loro derivati
5. Piano specifico campionamento piano regionale alimentazione animale (PRAA)
6. Piano specifico di controllo degli impianti e delle attività inerenti la riproduzione animale
7. Piano specifico controllo sulla produzione del latte nella fase primaria
8. Piano specifico sorveglianza sulla presenza di aflatossine nel latte bovino
9. Piano specifico controllo sul benessere degli animali negli allevamenti zootecnici
10. Piano specifico controllo sulla protezione degli animali nella macellazione e abbattimento
11. Piano specifico controllo sul benessere animale durante il trasporto
12. Piano specifico controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione
13. Piano specifico protezione dell'ambiente dai rischi connessi alle attività produttive

TABELLA 3. CORRELAZIONE FRA PIANI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - LEA DPCM 20 Novembre 2009 e LEA DPCM 12 Gennaio 2017

PIANO SPECIFICO PRI	LEA DPCM 29 Novembre 2009	LEA DPCM 12 Gennaio 2017
1. Piano Specifico Controllo attività di deposito frigorifero alimenti di origine animale (SEZ.0) e impianti di confezionamento	4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)
2. Piano Specifico Controllo impianti di macellazione e dei centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti	4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.a) Ispezione negli impianti di macellazione	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E2 Sorveglianza sulle attività di macellazione degli animali e della selvaggina destinata al consumo umano.
3. Piano Specifico controllo attività di sezionamento delle carni fresche, (Sez. I, II, III, IV), produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (Sez. V)	4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)
4. Piano Specifico controllo stabilimenti di prodotti a base di carne (SEZ. VI), grassi animali fusi (SEZ. XI1) stomaci, vesciche, intestini (SEZ. XIII) GELATINE (SEZ. XIV) e collagene (SEZ. XV)	4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

<p>5. Piano Specifico controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi dalla produzione primaria ai centri di depurazione e spedizione (SEZ.VII)</p>	<p>4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E8 Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e/o allevamento molluschi E1 Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)</p>
<p>6. Piano Specifico controllo prodotti della pesca, cosce di rane e lumache (SEZ. VIII - SEZ. XI)</p>	<p>4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)</p>
<p>7. Piano Specifico controllo ufficiale sugli impianti di produzione di prodotti a base di latte (SEZ. IX)</p>	<p>LEA 4.2.d) Controllo sul latte e sulle produzioni lattiero casearie</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)</p>
<p>8. Piano Specifico controllo impianti di imballaggio uova e ovoprodotto (SEZ.X)</p>	<p>4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)</p>



9. Piano Specifico controllo attività registrate del settore alimenti origine animale	LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E1 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)
10. Piano Specifico campionamento alimenti	LEA 2.2) Campionamento ed esecuzione dei controlli analitici secondo la tipologia di alimenti e bevande; LEA 2.3) Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altro; LEA 2.4) Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e alimenti per la prima infanzia; LEA 2.5) Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e sulle bevande; LEA 4.3.d) Disposizioni di indagini microbiologiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti e sui prodotti; LEA 4.3.e) Valutazione degli esiti analitici ed informazione dei conduttori degli stabilimenti dei risultati, degli esami e degli eventuali accorgimenti da adottare; LEA 4.3.f) Monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti E11 Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti
11. Piano Specifico controllo ai fini del rilascio delle certificazioni export	LEA 4.3.f) Certificazioni sanitarie sui prodotti destinati all'esportazione e/o ad usi particolari	ALTRI COMPITI ISTITUZIONALI DELLE STRUTTURE SANITARIE DEI DSP NON RICOMPRESE NEI LEA Prestazioni che, pur costituendo un compito istituzionale delle strutture sanitarie, sono erogate con oneri a totale carico del richiedente e risultano pertanto escluse dai livelli essenziali di assistenza.
12. Piano Specifico controllo ufficiale nei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari		Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E7 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo



Servizio Veterinario: Area Igiene degli alimenti di origine animale

1. Piano specifico controllo attività di deposito frigorifero alimenti di origine animale (Sez. 0) e impianti di riconfezionamento (Sez. 0 - RW)
2. Piano specifico controllo su impianti di macellazione e centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti
3. Piano specifico controllo attività di sezionamento delle carni fresche, (Sez. I, II, III, IV), produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (Sez. V)
4. Piano specifico controllo attività di produzione prodotti a base di carne (Sez. VI) grassi animali fusi (Sez. XII) stomaci, vesciche, intestini (Sez. XIII) gelatine (Sez. XIV) e collagene (Sez. XV)
5. Piano specifico controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi, a partire dalla produzione primaria (allevamenti in cui si effettua la produzione e/o raccolta) ai centri di depurazione e spedizione (Sez. VII)
6. Piano specifico controllo prodotti della pesca (Sez. VIII – Sez. XI)
7. Piano specifico controllo sugli impianti di produzione di prodotti a base di latte Sez. IX)
8. Piano specifico controllo impianti per imballaggio uova e ovoprodotti (Sez. X)
9. Piano specifico controllo attività registrate settore alimenti origine animale
10. Piano specifico campionamento alimenti
11. Piano specifico controllo ai fini del rilascio delle certificazioni export
12. Piano specifico controllo laboratori autocontrollo

TABELLA 4. CORRELAZIONE FRA PIANI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI SIAN LEA DPCM 20 Novembre 2009 e LEA DPCM 12 Gennaio 2017

PIANO SPECIFICO PRI	LEA DPCM 29 Novembre 2009	LEA DPCM 12 Gennaio 2017
1. Piano specifico produzione primaria	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione</p> <p>2.1 Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande comprese le acque minerali; 2.3. Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altro.</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare: Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E1 registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente</p> <p>E3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti</p>
2. Piano specifico ristorazione	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione</p> <p>2.1 Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande comprese le acque minerali; 2.3 Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altri;</p> <p>2.4 Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare: Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E1 registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente</p> <p>E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti</p>
3. Piano specifico commercio alimenti	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione</p> <p>2.1 Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande comprese le acque minerali; 2.3 Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altri;</p> <p>2.4 Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare: Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E1 registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente</p> <p>E 3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti</p>
4. Piano specifico trasformazione degli alimenti di origine vegetale, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, additivi e bevande	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione</p> <p>2.1 Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande comprese le acque minerali; 2.3 Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altri;</p> <p>2.4 Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia.</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare: Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E1 registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente</p> <p>E 3 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti</p>



5. Piano specifico campionamento alimenti	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione 2.2 Campionamento ed esecuzione dei controlli analitici secondo la tipologia di alimenti e bevande;</p> <p>2.3 Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altro;</p> <p>2.4 Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e alimenti per la prima infanzia; LEA 2.5 Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e sulle bevande;</p> <p>4.3 Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale</p> <p>4.3.d) Disposizioni di indagini microbiologiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti e sui prodotti;</p> <p>4.3.e) valutazione degli esiti analitici ed informazione dei conduttori degli stabilimenti dei risultati, degli esami e degli eventuali accorgimenti da adottare;</p> <p>4.3.f) Monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale</p>	<p>E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli</p> <p>E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti</p> <p>E11 Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti</p>
6. Piano specifico sicurezza nutrizionale	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione</p> <p>2.1 Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande comprese le acque minerali; LEA 2.8 Prevenzione nella collettività degli squilibri nutrizionali qualitativi e quantitativi</p>	<p>Area di intervento E -sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti -Reg 882/2004</p>
7. Piano specifico fitosanitari	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione</p> <p>2.3 Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altro;</p> <p>2.5 Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e sulle bevande</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E5 Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo sui residui.</p>
8. Piano specifico controllo delle acque potabili	<p>2. Igiene degli alimenti e nutrizione 2.5 Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e bevande</p>	<p>Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:</p> <p>E13 Sorveglianza sulle acque potabili</p>



9. Piano specifico Malattie Trasmissibili dagli Alimenti (MTA)	2. Igiene degli alimenti e nutrizione 2.6 Prevenzione e controllo delle Tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E14 Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari
10. Piano specifico ispettorato micologico	2. Igiene degli alimenti e nutrizione 2.1 Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande comprese le acque minerali	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E12 Ispettorato micologico L.352 del 23 Agosto 1993
11. Piano specifico formazione alimentaristi	2. Igiene degli alimenti e nutrizione 2.7 Informazione di prevenzione nei confronti degli addetti alla produzione, manipolazione, trasporto, somministrazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande	Area di intervento E - sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E6 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti -Reg 882/2004
12. Piano specifico controllo su laboratori autocontrollo	2. Igiene degli alimenti e nutrizione	Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori: E7 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo

Servizio Igiene alimenti e Nutrizione

1. Piano specifico produzione primaria vegetale
2. Piano specifico ristorazione
3. Piano specifico commercio alimenti
4. Piano specifico trasformazione degli alimenti di origine vegetale, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, additivi e bevande
5. Piano specifico campionamento alimenti
6. Piano specifico sicurezza nutrizionale
7. Piano specifico fitosanitari
8. Piano specifico controllo delle acque potabili
9. Piano specifico Malattie Trasmissibili dagli Alimenti (MTA)
10. Piano specifico ispettorato micologico
11. Piano specifico formazione alimentaristi
12. Piano specifico controllo su laboratori autocontrollo



ALLEGATO C 1 – Schede Area A



1. Piano Specifico ANAGRAFE ZOOTECNICA

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D3 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>L'Anagrafe Zootecnica è basata su un sistema di identificazione e registrazione delle Aziende zootecniche, degli allevamenti e degli animali, previsto dalla UE. Il sistema ha le finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • garantire la tracciabilità e la rintracciabilità degli animali e dei loro prodotti; • garantire la tutela della salute pubblica e del patrimonio zootecnico (costituzione di reti di epidemio-sorveglianza); • rappresentare la fonte di informazioni essenziale per la programmazione e l'esecuzione dei controlli; • assicurare l'erogazione ed il controllo dei regimi di aiuto comunitari; • fornire il necessario supporto per la trasmissione di informazioni ai consumatori. <p>L'ACL provvede a registrare in BDN le informazioni relative all'azienda - codice aziendale, indirizzo, georeferenziazione, orientamento produttivo e tecnica produttiva, previa acquisizione di una serie di informazioni fornite dall'allevatore.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p><u>Bovini</u> Comunitari: Reg. CE/1760/2000, Reg. CE/1082/2003, Reg. CE/494/1998. Nazionali: D.L. vo 22/5/1999 n. 196, D.P.R. 19/10/2000 n. 437, D.M. 31/01/2002; D.P.R. 30/04/1996, n. 317, Provvedimento CSR 26 maggio 2005 (manuale operativo).</p> <p><u>Ovicapri</u> Comunitari: Reg. CE/21/2004, Reg. CE 1560/2007, Reg. CE/1505/2006. Nazionali: D.P.R. 30/04/1996 n. 317, Nota MS 27817 28/7/2005.</p> <p><u>Suini</u> Nazionali: D.P.R. 30/04/1996 n. 317, D.L.gs 22/5/1999 n. 196, Legge 29 dicembre 2000 n. 422, D. Lgs. 26/10/2010 n. 200.</p> <p><u>Equidi</u> Comunitari: Reg. CE/2015/262. Nazionali: D.M. 29/12/2009; D. Lgs. 16/02 2011, n. 29; D. 26/09/2011.</p> <p><u>Acquacoltura</u> Nazionali: D. 08/07/2010.</p> <p><u>Avicoli</u> Nazionali: D.M. 13/11/2013.</p> <p><u>Api</u> Nazionali: D.M. 11/08/2014.</p>
<p>OBIETTIVO GENERALE</p>	<p>Verificare la correttezza dei processi operati dall'OSA, di identificazione e registrazione delle aziende, degli allevamenti e degli animali, al fine di tutelare la salute pubblica, la sanità animale e di costituire la rete di epidemio-sorveglianza.</p>



OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Corretta registrazione in BDN delle coordinate geografiche di almeno il 99 % delle aziende, a cui è stato assegnato un codice aziendale come da D.P.R. 317/96 e s.m.i., con allevamenti di bovini, ovicaprini, suini, equidi, avicoli, api e ittici.</p> <p>Corretta registrazione in BDN di almeno il 99 % degli orientamenti produttivi, delle tipologie produttive e delle tecniche produttive degli allevamenti registrati in BDN.</p> <p>Verificare la registrazione in BDN delle consistenze degli allevamenti suini ed ovicaprini al 31 marzo dell'anno di riferimento.</p> <p>Verificare l'applicazione delle norme previste dal sistema di identificazione e registrazione degli animali, in base al il protocollo tecnico per la <u>categorizzazione degli allevamenti</u> basata sul rischio, comunque in almeno, al 1° gennaio dell'anno di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bovini: il 3% delle aziende con allevamenti attivi con un numero di capi > 0; • ovicaprini: il 3% delle aziende con allevamenti attivi con un numero di capi > 0 e che rappresentino almeno il 5% del totale dei capi presenti sul territorio di competenza; • suini: l'1% delle aziende con allevamenti attivi con un numero di capi > 0; • equidi: il 5% delle aziende aperte con allevamenti attivi; • api: l'1% degli allevamenti apistici; • avicoli e acquacoltura: sulla base di analisi del rischio. 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Selezionare gli allevamenti da sottoporre a controllo secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal <u>documento di riferimento</u> regionale.</p> <p>L'individuazione annuale delle Unità Primarie Controllabili (UPC, allevamenti), in base al Protocollo tecnico, garantisce anche che una percentuale sia estratta casualmente, in coerenza con quanto previsto negli accordi con AGREA.</p> <p>Condurre le ispezioni secondo la normativa di riferimento e gli specifici <u>manuali di controllo e liste di riscontro regionali</u>.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC.</p> <p>Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit.</p> <p>Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Registrazione delle ispezioni nell'applicativo "Controlli" sul portale "Sistema informativo veterinario" entro 10 giorni.</p> <p>Termine di validazione dei dati registrati nell'applicativo "VETINFO - CONTROLLI": 28 febbraio anno successivo.</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Aziende con allevamenti attivi di bovini, ovicaprini, suini, equidi, avicoli, api e di acquacoltura	n. aziende aperte con allevamenti attivi al 31/12 registrate in BDN identificate da un codice aziendale D.P.R. 317/96 e s.m.i. georeferenziate / n. aziende con allevamenti attivi al 31/12 registrate in BDN identificate da un codice aziendale D.P.R. 317/96 e s.m.i.	Dato 2016	99 %	99,5 %
Aziende con allevamenti bovini	n. aziende controllate con allevamenti bovini attivi in BDN al 01/01 con n. capi > 0 / n. aziende con allevamenti bovini attivi con capi > 0 registrati in BDN al 01/01	Dato 2016	3%	3%
Aziende con allevamenti di ovicaprini	n. aziende controllate con allevamenti attivi di ovicaprini in BDN al 01/01 con n. capi > 0 / n. aziende con allevamenti di ovicaprini attivi con capi > 0 registrati in BDN al 01/01	Dato 2016	3%	3%
Aziende con allevamenti di suini	n. aziende controllate con allevamenti attivi di suini in BDN al 01/01 con n. capi > 0 / n. aziende con allevamenti suini attivi di suini con n. capi > 0 registrati in BDN al 01/01	Dato 2016	1%	1%
Aziende con allevamenti di equidi	n. aziende controllate con allevamenti attivi di equidi in BDN al 01/01 / n. aziende con allevamenti attivi di equidi registrati in BDN al 01/01	Dato 2016	5%	5%
Apiari	n. allevamenti apistici attivi in BDN al 01/01 controllati / n. allevamenti apistici attivi registrati in BDN al 01/01	Dato 2016	1%	1%
Allevamenti avicoli	n. allevamenti controllati / n. allevamenti registrati in BDN	Dato 2016	-	-
Allevamenti acquacoltura	n. allevamenti controllati / n. allevamenti registrati in BDN	Dato 2016	-	-



2. Piano Specifico CONTROLLO BRUCELLOSI (BRC), LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA (LBE)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali.

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Le decisioni 2003/164/CE e 2003/177/CE riconoscono la Regione Emilia-Romagna territorio ufficialmente indenne nei confronti della BRC e della LBE. Resta impregiudicata la rilevanza del controllo, sia nella fase di movimentazione che come controllo periodico delle strutture di concentramento degli animali, in quanto elemento fondamentale per garantire la prevenzione, la sorveglianza sulla diffusione delle infezioni, la rintracciabilità degli animali e delle loro produzioni, la protezione degli allevamenti a tutela del benessere animale e del patrimonio zootecnico e delle qualifiche sanitarie acquisite, nonché a salvaguardia della sicurezza alimentare e protezione dalle zoonosi.													
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Direttiva 64/432/CEE, Decisioni 2003/164/CE e 2003/177/CE. Nazionali: D.P.R. 08/02/1954 n. 320; Legge 09/06/1964 n. 615 e s.m.i.; D.M. 27/08/94 n. 651 e s.m.i.; D.M. 02/05/96 n. 358 e s.m.i.; D. Lgs 22/05/99 n. 196 e s.m.i. Regionali: DGR 493/2012.													
OBIETTIVO GENERALE	Mantenere la qualifica sanitaria del patrimonio bovino della Regione Emilia-Romagna, raggiunta attraverso l'applicazione dei piani di eradicazione della Brucellosi Bovina e della Leucosi Bovina Enzootica.													
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>1. Effettuazione dei controlli di tutti le aziende con allevamenti di bovini, per tipologia produttiva registrata in BDN, secondo le frequenze sotto indicate:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ORIENTAMENTO PRODUTTIVO</th> <th>TIPOLOGIA PRODUTTIVA</th> <th>CONTROLLI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">LATTE o MISTO</td> <td>Produzione latte Latte crudo vendita diretta</td> <td>FREQUENZA ANNUALE 2 campioni latte di massa in ogni allevamento, distanziati di almeno 6 mesi</td> </tr> <tr> <td>Latte da autoconsumo Aziende con allevamenti da latte con meno del 30% dei capi in lattazione vacche in asciutta / manze da rimonta</td> <td>FREQUENZA TRIENNALE prova sierologica su sangue effettuata su tutti i capi di età > 24 mesi presenti in azienda</td> </tr> <tr> <td>CARNE o MISTO</td> <td>linea vacca vitello riproduttori a fine carriera allevamenti da ingrasso U.I. che movimentano capi verso altre aziende</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Effettuazione dei controlli di tutte le aziende con allevamenti di nuova istituzione aventi le tipologie produttive sopraindicate, per movimentazione di animali da una azienda a un'altra: prova sierologica su sangue effettuata su tutti i capi presenti di età superiore ai 12 mesi da effettuarsi almeno 60 giorni dopo la costituzione dell'allevamento entro il 31/12 dell'anno di riferimento.</p> <p>3. Effettuazione dei controlli su ogni capo bovino introdotto nelle aziende con allevamenti da riproduzione, non multisito: prova sierologica su sangue effettuata su tutti i capi presenti di età superiore ai 12 mesi da effettuarsi almeno 45 giorni dopo l'introduzione entro il 31/12 dell'anno di riferimento.</p>			ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	TIPOLOGIA PRODUTTIVA	CONTROLLI	LATTE o MISTO	Produzione latte Latte crudo vendita diretta	FREQUENZA ANNUALE 2 campioni latte di massa in ogni allevamento, distanziati di almeno 6 mesi	Latte da autoconsumo Aziende con allevamenti da latte con meno del 30% dei capi in lattazione vacche in asciutta / manze da rimonta	FREQUENZA TRIENNALE prova sierologica su sangue effettuata su tutti i capi di età > 24 mesi presenti in azienda	CARNE o MISTO	linea vacca vitello riproduttori a fine carriera allevamenti da ingrasso U.I. che movimentano capi verso altre aziende	
ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	TIPOLOGIA PRODUTTIVA	CONTROLLI												
LATTE o MISTO	Produzione latte Latte crudo vendita diretta	FREQUENZA ANNUALE 2 campioni latte di massa in ogni allevamento, distanziati di almeno 6 mesi												
	Latte da autoconsumo Aziende con allevamenti da latte con meno del 30% dei capi in lattazione vacche in asciutta / manze da rimonta	FREQUENZA TRIENNALE prova sierologica su sangue effettuata su tutti i capi di età > 24 mesi presenti in azienda												
CARNE o MISTO	linea vacca vitello riproduttori a fine carriera allevamenti da ingrasso U.I. che movimentano capi verso altre aziende													
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Esecuzione dei prelievi di latte di massa negli allevamenti bovini utilizzando la scheda accompagnamento campioni desunta da procedure o istruzioni operative locali. Esecuzione dei prelievi di sangue per esame sierologico negli allevamenti bovini, utilizzando scheda accompagnamento campioni desunta da BDN o da sistemi informativi locali.													



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di SCU e/o di scheda accompagnamento campioni. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti bovini) della data del controllo e della qualifica sanitaria delle aziende controllate. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività in SANAN mediante cooperazione applicativa.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN, SEER		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Numero di aziende con allevamenti bovini della tipologia produttiva oggetto del piano	n° aziende controllate con allevamenti della tipologia produttiva da controllare per frequenza annuale e triennale attivi in BDN al 31/12 / n° aziende con allevamenti della tipologia produttiva da controllare per frequenza annuale e triennale attivi in BDN al 31/12	Dato 2016	99,8%	99,8%
Qualifiche sanitarie delle aziende con allevamenti attivi di bovini della tipologia produttiva oggetto del piano	n. aziende con allevamenti attivi soggetti al piano con qualifica sanitaria U.I. registrata in BDN non scaduta al 31/12 / n. aziende con allevamenti attivi soggetti al piano registrati in BDN al 31/12	Dato 2016	99,8%	99,8%



3. Piano Specifico CONTROLLO DELLA TUBERCOLOSI BOVINA (TBC)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
 D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La Decisione 2007/174/CE riconosce la Regione Emilia-Romagna territorio ufficialmente indenne nei confronti della TBC.</p> <p>Resta impregiudicata la rilevanza del controllo – sia nella fase di movimentazione che nella strutture di concentrazione degli animali - in quanto elemento fondamentale per garantire la prevenzione, la sorveglianza sulla diffusione delle infezioni, la rintracciabilità degli animali e delle loro produzioni, la protezione degli allevamenti a tutela del benessere animale e del patrimonio zootecnico e delle qualifiche sanitarie acquisite, nonché a salvaguardia della sicurezza alimentare e protezione dalle zoonosi.</p>											
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari: Direttiva 64/432/CEE; Decisione n. 2007/174/CE; Reg. (CE) n. 1226/2002.</p> <p>Nazionali: D.P.R. 08/02/1954 n. 320; Legge 09/06/1964 n. 615 e s.m.i.; D.M. 15/12/1995; DM n. 592 e s.m.i.; D. Lgs n. 196 del 22/05/99 e s.m.i.; OM 28/5/2015.</p> <p>Regionali: DGR n. 493/2012 “Approvazione del piano regionale di controllo della tubercolosi, della brucellosi bovina e della leucosi bovina enzootica”</p>											
OBIETTIVO GENERALE	<p>Mantenere lo stato sanitario di indennità del patrimonio bovino regionale, raggiunto attraverso l'applicazione dei piani di eradicazione della TBC.</p>											
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>1. Effettuazione dei controlli di tutti le aziende con allevamenti di bovini, per tipologia produttiva registrata in BDN, secondo le frequenze sotto indicate:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ORIENTAMENTO PRODUTTIVO</th> <th>TIPOLOGIA PRODUTTIVA</th> <th>CONTROLLI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">LATTE o MISTO</td> <td>Produzione latte Latte crudo vendita diretta</td> <td rowspan="3">FREQUENZA TRIENNALE intradermotuberculinizzazione effettuata su tutti i capi di età > 24 mesi presenti in azienda</td> </tr> <tr> <td>Latte da autoconsumo Aziende con allevamenti da latte con meno del 30% dei capi in lattazione vacche in asciutta / manze da rimonta</td> </tr> <tr> <td>CARNE o MISTO</td> <td>linea vacca vitello riproduttori a fine carriera allevamenti da ingrasso U.I. che movimentano capi verso altre aziende</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Effettuazione dei controlli di tutte le aziende con allevamenti di nuova istituzione aventi le tipologie produttive sopraindicate, per movimentazione di animali da una azienda a un'altra: intradermotuberculinizzazione di tutti i capi presenti di età superiore ai 42 giorni da effettuarsi almeno 60 giorni dopo la costituzione dell'allevamento entro il 31/12 dell'anno di riferimento.</p> <p>3. Effettuazione dei controlli su ogni capo bovino introdotto nelle aziende con allevamenti da riproduzione, non multisito: intradermotuberculinizzazione di tutti i capi presenti di età superiore ai 42 giorni da effettuarsi almeno 45 giorni dopo l'introduzione entro il 31/12</p>			ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	TIPOLOGIA PRODUTTIVA	CONTROLLI	LATTE o MISTO	Produzione latte Latte crudo vendita diretta	FREQUENZA TRIENNALE intradermotuberculinizzazione effettuata su tutti i capi di età > 24 mesi presenti in azienda	Latte da autoconsumo Aziende con allevamenti da latte con meno del 30% dei capi in lattazione vacche in asciutta / manze da rimonta	CARNE o MISTO	linea vacca vitello riproduttori a fine carriera allevamenti da ingrasso U.I. che movimentano capi verso altre aziende
ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	TIPOLOGIA PRODUTTIVA	CONTROLLI										
LATTE o MISTO	Produzione latte Latte crudo vendita diretta	FREQUENZA TRIENNALE intradermotuberculinizzazione effettuata su tutti i capi di età > 24 mesi presenti in azienda										
	Latte da autoconsumo Aziende con allevamenti da latte con meno del 30% dei capi in lattazione vacche in asciutta / manze da rimonta											
CARNE o MISTO	linea vacca vitello riproduttori a fine carriera allevamenti da ingrasso U.I. che movimentano capi verso altre aziende											



	dell'anno di riferimento.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Eseguire i test di intradermotubercolizzazione individuali con tubercolina nelle aziende da riproduzione su tutti i capi di oltre 24 mesi di età, con frequenza triennale. Vengono controllati annualmente le aziende di cui alla seguente casistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aziende risanate da meno di 2 anni; • aziende che nei 12 mesi precedenti hanno subito, per qualsiasi motivo, una sospensione della qualifica di allevamento ufficialmente indenne da TBC; • aziende per le quali una valutazione del rischio di infezione da micobatterio lo faccia reputare opportuno. <p>Esecuzione ed interpretazione dei test di intradermotubercolizzazione utilizzando il modello 2/33 ottenuto da BDN o da sistemi informativi locali. Rilevare, mediante l'ispezione veterinaria delle carcasse di bovini-bufalini al macello le lesioni tipiche, con segnalazione dei casi di positività. Ai fini del mantenimento della qualifica sanitaria delle aziende e dei loro animali è utilizzata di routine l'intradermotubercolizzazione singola. Il ricorso all' intradermotubercolizzazione comparativa può essere adottata nei casi reazione dubbia, nelle situazioni in cui vi è il fondato sospetto di cause aspecifiche di positività.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei test intradermici mediante il modello 2/33 ottenuto da BDN o da sistemi informativi locali, firmato dal Veterinario Ufficiale operatore e dal detentore dell'allevamento e conservato presso i Servizi Veterinari. Rilascio all'OSA di copia del modello 2/33, firmato dal Veterinario Ufficiale operatore e dal detentore dell'allevamento. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività nel sistema informativo locale. Registrazione su Modello 10 delle positività al macello.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti bovini) della data del controllo e della qualifica sanitaria delle aziende controllate. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività in SANAN mediante cooperazione applicativa.</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN; sistemi informativi locali; Vetinfo-SANAN		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Numero di aziende con allevamenti bovini della tipologia produttiva oggetto del piano	n. aziende controllate con allevamenti della tipologia produttiva da controllare attivi al 31/12 in BDN / n. aziende con allevamenti della tipologia produttiva da controllare attivi al 31/12 in BDN	Dato 2016	99,9 %	99,9 %
Qualifiche sanitarie delle aziende con allevamenti attivi di bovini della tipologia produttiva oggetto del piano	n. aziende con allevamenti attivi soggetti al piano con qualifica sanitaria U.I. registrata in BDN non scaduta al 31/12 / n. aziende con allevamenti attivi soggetti al piano registrati in BDN al 31/12	Dato 2016	99,9 %	99,9 %



4. Piano Specifico CONTROLLO DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA (PT)

DPCM 12 Gennaio 2017: Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Il rapporto della Commissione Europea SANCO/B3/R16/2000 adottato il 21 marzo 2000 auspica lo sviluppo di strumenti atti a eradicare la Paratubercolosi bovina dalla popolazione animale. La predisposizione di piani di controllo è finalizzata alla certificazione export dei prodotti a base di latte.			
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Nazionali: Accordo del 17 ottobre 2013 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sulle linee guida per l'adozione dei piani di controllo e certificazione nei confronti della paratubercolosi bovina (Rep. Atti n. 146/CSR). Regionali: DGR n. 2100 del 30/12/2013 "Recepimento dell'accordo del 17 ottobre 2013 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome concernente le linee guida per l'adozione dei Piani di controllo e per l'assegnazione della qualifica sanitaria degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi bovina"; Determina n. 5302 del 16/04/2014 "Indicazioni tecniche in attuazione delle Linee guida della DGR n. 2100/2013"			
OBIETTIVO GENERALE	Assegnare a tutti gli allevamenti bovini da riproduzione una qualifica sanitaria, secondo le previsioni delle linee guida nazionali per permettere la certificazione per il commercio consapevole degli animali e dei loro prodotti.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Raccogliere dati sull'insorgenza dei casi clinici di paratubercolosi nel patrimonio bovino nazionale, effettuando il controllo clinico degli allevamenti per il mantenimento/assegnazione della qualifica.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Condurre le attività di controllo clinico, secondo le indicazioni tecniche e operative previste dalle norme di riferimento. Le visite cliniche sono svolte nell'ambito del piano di controllo periodico per la tubercolosi bovina			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dell'esito dei controlli clinici sulla scheda 2/33 desunta da BDN o da sistemi informativi locali. Rilascio all'OSA di SCU e/o di copia della scheda. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti bovini) della data del controllo e della qualifica sanitaria per paratubercolosi delle aziende controllate.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN; sistemi informativi locali; Vetinfo-SANAN		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Numero di aziende con allevamenti bovini della tipologia produttiva oggetto del piano TBC	n. aziende controllate per TBC con allevamenti attivi al 31/12 in BDN / n. aziende da controllare per TBC con allevamenti attivi al 31/12 in BDN + n. aziende controllate per paratubercolosi / n. aziende con qualifica sanitaria paraTB PT1 o superiore attivi al 31/12 in BDN	Dato 2016	99,9 %	99,9 %
Qualifiche sanitarie delle aziende con allevamenti attivi di bovini oggetto del piano Paratubercolosi	n. aziende con qualifica sanitaria registrata in BDN non scaduta al 31/12 / n. aziende con allevamenti con qualifica PT1 o superiore registrati in BDN al 31/12	Dato 2016	99,9 %	99,9 %



5. Piano Specifico SORVEGLIANZA SIEROLOGICA ED ENTOMOLOGICA DELLA FEBBRE CATARRALE DEGLI OVINI (BT)

DPCM 12 Gennaio 2017: Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	La BT è una malattia virale degli ovini e altri ruminanti, trasmessa da artropodi vettori, attualmente presente con diversi sierotipi in diverse Regioni determinando limitazioni nel commercio degli animali ed embrioni. L'area orientale del territorio regionale (Romagna) è zona di restrizione a causa della presenza di focolai della malattia, a partire dalla fine del 2014.			
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Reg. (CE) 1266/2007. Nazionali: O.M. 11/5/2001 e s.m.i.; Piano di emergenza BT e Manuale Operativo. Regionali: Piano regionale annuale di sorveglianza BT; DGR n. 1874 del 24/11/2015 "Assegnazione e concessione finanziamento per piano di vaccinazione Blue Tongue 2015-2016"			
OBIETTIVO GENERALE	Individuazione precoce della presenza dei vettori (<i>Culicoides</i> spp), della circolazione virale e/o della presenza di animali viremici, secondo quanto disposto dal piano di sorveglianza predisposto dal CESME (Centro di referenza per le malattie esotiche).			
OBIETTIVI SPECIFICI	A livello di ACR e ACL: <ul style="list-style-type: none"> • autorizzazione dei macelli alla introduzione di capi da zone di restrizione A livello di ACL: effettuare, secondo le frequenze fissate: • la sorveglianza sierologica su bovini sentinella • la sorveglianza entomologica • la vaccinazione dei capi soggetti a movimentazione nelle aree di restrizione 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Individuare le aziende "sentinella" e le aziende per la sorveglianza entomologica, secondo le vigenti disposizioni ministeriali. Eseguire i prelievi di sangue per esame sierologico negli animali sentinella, nel periodo e con la frequenza stabiliti dal piano regionale annuale di sorveglianza BT, utilizzando scheda accompagnamento campioni SBT11, desunta da BDN. Posizionamento con frequenza settimanale di una trappola black light per la cattura dei <i>Culicoides</i> in una azienda scelta per particolari caratteristiche ambientali e zootecniche, con prelievo ed invio degli insetti catturati, utilizzando la scheda accompagnamento campione, desunta da BDN.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di SCU e/o di copia della scheda accompagnamento campioni. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	SEER			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN, SEER		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Sorveglianza sierologica in allevamenti sentinella per BT	n. campioni effettuati mensilmente nelle aziende con sentinelle / n. campioni programmati mensilmente nelle aziende con sentinelle	Dato 2016	90 %	90 %
Sorveglianza entomologica per BT	n. campioni entomologici effettuati nelle aziende sentinelle / n. campioni entomologici programmati nelle aziende sentinelle	Dato 2016	90 %	90 %



6. Piano Specifico controllo della Brucellosi ovicaprina

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

- D 1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali.
 D 5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D 6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D 12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	La Decisione 2011/277/UE riconosce la Regione Emilia-Romagna territorio ufficialmente indenne da brucellosi (<i>Brucella melitensis</i>). Resta impregiudicata la rilevanza del controllo, sia nella fase di movimentazione che come controllo periodico delle strutture di concentramento degli animali, in quanto elemento fondamentale per garantire la prevenzione, la sorveglianza sulla diffusione dell'infezione, la rintracciabilità degli animali e delle loro produzioni, la protezione degli allevamenti a tutela del benessere animale e del patrimonio zootecnico e della qualifica sanitaria acquisita, nonché a salvaguardia della sicurezza alimentare e protezione dalle zoonosi.									
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Decisione 2011/277/UE. Nazionali: D.lgs. 4 aprile 2006, n.191, DM n. 453/92 e s.m.i., O.M. 28 maggio 2015. Regionali: L.R. 9 febbraio 2004, n. 4, DGR 27/06/2011 n. 917.									
OGGETTIVO GENERALE	Mantenere la qualifica sanitaria del patrimonio ovino e caprino della Regione Emilia-Romagna attraverso l'applicazione dei piani di eradicazione della Brucellosi ovina e caprina.									
OGGETTIVI SPECIFICI	<p>1. Effettuazione dei controlli di tutti le aziende con allevamenti di ovini e caprini, per orientamento produttivo o tipologia di attività e secondo le frequenze sotto indicate:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ORIENTAMENTO PRODUTTIVO BDN / TIPOLOGIA ATTIVITÀ</th> <th>CONTROLLI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MISTO, CARNE, LATTE' LANA</td> <td rowspan="3">FREQUENZA BIENNALE controllo sierologico individuale di tutti i capi di età superiore a 6 mesi</td> </tr> <tr> <td>ALLEVAMENTI IN AZIENDE CON ALLEVAMENTI BOVINI DA LATTE E LINEA VACCA-VITELLO</td> </tr> <tr> <td>FATTORIE DIDATTICHE e AGRITURISMI</td> </tr> <tr> <td>PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO</td> <td>FREQUENZA ANNUALE controllo sierologico individuale di tutti i capi di età superiore a 6 mesi in almeno il 25% degli allevamenti da autoconsumo presenti sul territori odi competenza</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Effettuazione dei controlli di tutte le aziende con allevamenti di nuova istituzione, per movimentazione di animali da una azienda a un'altra: prova sierologica su sangue effettuata su tutti i capi presenti di età superiore ai 6 mesi da effettuarsi almeno 60 giorni dopo la costituzione dell'allevamento entro il 31/12 dell'anno di riferimento. 3. Controllo sierologico negli ultimi 90 giorni prima della partenza di tutti gli ovini e caprini, di età superiore a sei mesi, che vengono trasportati per ragioni di pascolo o transumanza.</p>		ORIENTAMENTO PRODUTTIVO BDN / TIPOLOGIA ATTIVITÀ	CONTROLLI	MISTO, CARNE, LATTE' LANA	FREQUENZA BIENNALE controllo sierologico individuale di tutti i capi di età superiore a 6 mesi	ALLEVAMENTI IN AZIENDE CON ALLEVAMENTI BOVINI DA LATTE E LINEA VACCA-VITELLO	FATTORIE DIDATTICHE e AGRITURISMI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	FREQUENZA ANNUALE controllo sierologico individuale di tutti i capi di età superiore a 6 mesi in almeno il 25% degli allevamenti da autoconsumo presenti sul territori odi competenza
ORIENTAMENTO PRODUTTIVO BDN / TIPOLOGIA ATTIVITÀ	CONTROLLI									
MISTO, CARNE, LATTE' LANA	FREQUENZA BIENNALE controllo sierologico individuale di tutti i capi di età superiore a 6 mesi									
ALLEVAMENTI IN AZIENDE CON ALLEVAMENTI BOVINI DA LATTE E LINEA VACCA-VITELLO										
FATTORIE DIDATTICHE e AGRITURISMI										
PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	FREQUENZA ANNUALE controllo sierologico individuale di tutti i capi di età superiore a 6 mesi in almeno il 25% degli allevamenti da autoconsumo presenti sul territori odi competenza									
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Esecuzione dei prelievi di sangue per esame sierologico negli allevamenti ovini e caprini, con puntuale controllo anagrafico dei capi ed utilizzando scheda accompagnamento campioni desunta da BDN o da sistemi informativi locali.									
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di SCU o scheda accompagnamento campioni. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività nel sistema informativo locale.									
FLUSSI INFORMATIVI	Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti ovi-caprini) della data del controllo e della qualifica sanitaria delle aziende controllate; inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di profilassi, nonché alla programmazione di dette attività in SANAN mediante cooperazione applicativa; alimentazione del gestionale SEER da parte di IZSLER.									



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Vetinfo BDN e SANAN; SEER; sistema informativo locale		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Numero di aziende con allevamenti ovini e caprini dell'orientamento produttivo oggetto del piano	n. aziende controllate con allevamenti dell'orientamento produttivo da controllare con frequenza biennale attivi al 31/12 in BDN / n. aziende con allevamenti dell'orientamento produttivo da controllare con frequenza biennale attivi al 31/12 in BDN	Dato 2016	99 %	99 %
Numero di aziende con allevamenti ovini e caprini da autoconsumo oggetto del piano	n. aziende controllate con allevamenti da autoconsumo al 31/12 attivi in BDN / n. aziende con allevamenti da autoconsumo attivi al 31/12 in BDN	Dato 2016	25%	25%
Qualifiche sanitarie delle aziende con allevamenti attivi di ovini e caprini, registrati in BDN con orientamento produttivo carne, latte, lana, misto	n. aziende con allevamenti di orientamento produttivo carne, latte, lana, misto attivi con qualifica sanitaria U.I. registrata in BDN non scaduta al 31/12 / n. aziende con allevamenti di orientamento produttivo carne, latte, lana, misto attivi al 31/12 in BDN	Dato 2016	99 %	99 %



7. Piano Specifico **SORVEGLIANZA ATTIVA DELLE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI (TSE)**

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali.

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Dal 1990 la Comunità ha adottato una serie di misure al fine di tutelare la salute dell'uomo e degli animali dal rischio della Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE). Si tratta di una malattia neurologica di tipo degenerativo ad esito costantemente fatale che colpisce i bovini. La malattia in questi animali si ipotizza abbia avuto origine da alimenti contenenti farine di ossa e carne. La BSE rientra nel gruppo delle "Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili" (TSE) provocate da agenti non classificabili come virus o batteri. In questo gruppo di malattie rientrano anche la Scrapie degli ovi-caprini e la malattia di Creutzfeldt-Jacob dell'uomo.</p> <p>Data la gravità dei rischi che alcune TSE presentano per la salute umana e animale, è opportuno adottare norme specifiche per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di tali malattie. Il territorio nazionale è attualmente indenne.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Bovini Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) 999/2001 e s.m.i.; • Dec. (CE) 908/2008. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DM 7 gennaio 2000; • DM 16 ottobre 2003; • L. 25 luglio 2001, n. 305 <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DGR n. 1120 del 01/07/02 "Individuazione segnalazioni e gestione dei casi sospetti clinici di BSE" <p>Ovicaprini Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) 999/2001 e s.m.i.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Mantenere i requisiti richiesti dalla normativa comunitaria per la dichiarazione di Stato a rischio trascurabile di BSE.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Per la sorveglianza attiva prelevare il tronco encefalico (obex):</p> <ul style="list-style-type: none"> • da tutti i bovini - bufalini di età > a 48 mesi morti in azienda campionabili; • da tutti gli ovicapri di età > a 18 mesi morti in azienda campionabili; <p>(con le esclusioni di cui alla Dec. 2008/908/CE e nota ministeriale DGSA n. 2905 del 17/02/2009, riguardanti bovini provenienti da alcuni Stati Membri e dai Paesi Terzi, per i quali vengono ancora applicati i 24 mesi);</p> <ul style="list-style-type: none"> • da tutti i bovini - bufalini di età > a 48 mesi di categorie "a rischio" all'atto della macellazione (giunti alla macellazione morti, macellazioni d'urgenza o differite), da un numero di ovini di età > a 18 mesi previsto da specifici piani regionali annuali e da tutti i caprini macellati di età > 18 mesi <p>Animali morti in azienda campionabili: animali morti in azienda per i quali non si sono dimostrate difficoltà oggettive di prelievo (avanzato stato di decomposizione, impossibilità a raggiungere l'animale morto, cadavere carbonizzato, ecc.), non imputabili a problemi organizzativi dell'ADSPV.</p> <p>Sorveglianza passiva: Effettuare gli accertamenti in caso di segnalazione di bovini e bufali con sintomi clinici compatibili con la BSE</p>



MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Condurre le attività di sorveglianza attiva con campionamento secondo la normativa di riferimento e le specifiche istruzioni operative del Centro di referenza nazionale per lo studio e le ricerche sulle encefalopatie animali e neuropatologie comparate (CEA)</p> <p>Effettuare gli accertamenti in caso di segnalazione di bovini e bufali con sintomi clinici compatibili con la BSE rilevati mediante sorveglianza passiva applicando quanto previsto dall'articolo 7 del DM 07/01/2000:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordina l'isolamento ed il divieto di spostamento dell'animale o degli animali in questione; • effettua un censimento degli animali, anche di specie diverse, presenti nell'azienda; • compila la scheda di indagine clinica • in caso di conferma di sospetto applica le misure previste dallo stesso decreto sul capo e sull'azienda 			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di copia della scheda accompagnamento campioni. Per gli accertamenti in caso di segnalazione di animali con sintomi riferibili a BSE registrazione del controllo clinico ispettivo sulla scheda di cui all'allegato 1 del D.M. 07 gennaio 2000. Rilascio all'OSA di copia delle schede SCU. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	Sistema informativo dell'IZSLER afferente al CEA (test rapidi TSE); sistemi informativi locali.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	<p>Controlli sui morti in allevamento bovini: per numeratore e denominatore sistema SEER Controlli sui morti in allevamento ovicapri: per numeratore SEER o dati IZS per denominatore piano annuale nazionale scrapie Controlli al macello bovini: numeratore dati IZS, denominatore dato AUSL Controlli al macello ovicapri: numeratore dati IZS, denominatore dato AUSL e piano nazionale</p>		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Prelievo dell'obex nei bovini-bufalini morti in allevamento	n. obex di bovini-bufalini di età > 48 mesi prelevati / n. bovini-bufalini età > 48 mesi registrati come morti in azienda in BDN campionabili	Dato 2016	99 %	99 %
Prelievo dell'obex negli ovicapri morti in allevamento	n. obex di ovi-capri di età > 18 mesi prelevati / n. di ovi-capri età > 18 mesi morti in azienda campionabili	Dato 2016	99 %	99 %
Prelievo dell'obex nei bovini-bufalini al macello	N. obex bovini-bufalini di età > 48 mesi prelevati in macello / n. bovini - bufalini di età > a 48 mesi di categorie "a rischio" all'atto della macellazione	Dato 2016	100 %	100 %
Prelievo dell'obex nei ovini al macello	N. obex di ovini di età > 18 mesi prelevati in macello / N. ovini di età > a 18 mesi previsti dal piano regionale annuale	Dato 2016	100 %	100 %
Prelievo dell'obex nei capri al macello	N. obex di capri di età > 18 mesi prelevati in macello / N. capri di età > a 18 mesi macellati	Dato 2016	100 %	100 %



8. Piano Specifico SELEZIONE GENETICA ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI NEGLI OVINI (TSE)

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

- D 1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
 D 5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D 6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Tra il 2004 e il 2014 sono stati registrati in Emilia-Romagna 24 focolai di TSE, con abbattimento e relativo indennizzo di oltre 1500 capi ovini. La maggior parte dei focolai si è verificata in greggi non aderenti al piano regionale di selezione genetica. In Regione Emilia-Romagna si è stabilita la necessità, al fine di tutelare la salute umana e animale, di intensificare la selezione genetica alle TSE degli ovini, estendendo l'obbligo di adesione al piano di tutti i greggi con un numero di capi superiore a 50
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Reg. (CE) 999/2001 "Disposizioni per il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) "e s.m.i.; Dec. 2003/100/CE che fissa requisiti minimi per l'attivazione di programmi d'allevamento di ovini resistenti alle encefalopatie spongiformi trasmissibili. Nazionali: DM 17/12/2004 "Piano nazionale di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini" Regionali: DGR 317/2013 "Piano regionale di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini"
OBIETTIVO GENERALE	Incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle TSE nella popolazione ovina al fine di: a) contribuire alla tutela della salute umana ed animale; b) concorrere al controllo delle TSE degli ovini; c) concorrere alla creazione di aziende ovine a "basso rischio" di TSE.
OBIETTIVI SPECIFICI	Attuare i controlli ispettivi per TSE in tutti gli allevamenti aderenti al piano. Eseguire i prelievi per la genotipizzazione dei riproduttori maschi non ancora genotipizzati negli allevamenti sottoposti al piano. Registrare in BDN i codici identificativi dei capi controllati e relativo genotipo e rilasciare il certificato individuale di genotipo.
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Effettuare visita clinica e verifica gestionale secondo specifica lista di riscontro regionale. Effettuare prelievi di sangue a tutti i nuovi arieti destinati alla riproduzione che hanno raggiunto i 6 mesi d'età e a quelli già testati per i quali si evidenziano dubbi d'identità, utilizzando specifica scheda accompagnamento campioni regionale. Rilasciare il certificato individuale di genotipo.
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione attività mediante lista di riscontro, SCU, schede accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di SCU e/o scheda accompagnamento campioni. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.
FLUSSI INFORMATIVI	Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti ovicaprini) dei codici identificativi e del genotipo dei capi controllati e della qualifica sanitaria delle aziende controllate.



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo allevamenti ovini per TSE	N. allevamenti controllati / n. allevamenti consistenza > 50 capi + n. allevamenti < 50 capi aderenti volontariamente al piano	Dato 2016	100 %	100 %
Controllo riproduttori maschi per genotipo negli allevamenti sottoposti al piano	N. riproduttori maschi controllati per genotipo negli allevamenti sottoposti al piano / n. riproduttori maschi non ancora genotipizzati negli allevamenti sottoposti al piano	Dato 2016	100 %	100 %



9. Piano Specifico **SORVEGLIANZA DELL'INFLUENZA AVIARE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI**

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

- D 1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
 D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D7 Predisposizione dei sistemi di risposta ad emergenze epidemiche nelle popolazioni animali
 D 12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	L'Influenza Aviaria in entrambe le forme di patogenicità (alta HPAI e bassa LPAI) è fonte di notevole preoccupazione sia per la gravità zoeconomica, sia per il rischio zoonosico. Negli ultimi anni alcuni focolai di Influenza Aviaria LPAI sono stati rilevati sul territorio regionale. Nel 2013 si è verificata un'epidemia di HPAI con un limitato numero di aziende interessate, ma notevoli danni economici, diretti e indiretti			
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Dec. 2006/437/CE Nazionali: D.Lgs n. 9 del 25/01/2010; DM 25/06/2010; DM 13/11/2013; OM 26/08/2005 Regionali: DGR n. 1575 del 02/11/2011; Piano regionale per il monitoraggio permanente dell'Influenza aviare.			
OBIETTIVO GENERALE	Rilevare precocemente la presenza del virus influenzale nella popolazione avicola regionale al fine di contrastarne efficacemente la diffusione.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Effettuare controlli clinici, sierologici e virologici negli allevamenti avicoli in ottemperanza alla normativa vigente in periodo di pace o in periodo di presenza di focolai; effettuare controlli sulle strutture aziendali e sulla corretta conduzione in materia di BIOSICUREZZA.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Accessi negli allevamenti delle diverse specie e tipologie produttive avicole selezionati con modalità e tempi previsti dal piano di monitoraggio regionale e da diverse disposizioni se in emergenza, con valutazione dei parametri produttivi e controlli clinici e documentali, campionamento delle necessarie matrici secondo criteri e numeri prestabiliti, conferimento all'IZSLER dei campioni utilizzando la specifica modulistica da BDN. Accessi negli allevamenti commerciali delle diverse specie e tipologie produttive avicole selezionati e con frequenze stabilite dalla norma o sulla base di una valutazione del rischio, ed effettuazione del controllo ispettivo di biosicurezza con le modalità stabilite dal manuale regionale.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Registrazione del controllo ispettivo di biosicurezza mediante lista di riscontro, SCU/ SCU NC. Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC e/o di copia della scheda accompagnamento campioni. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale. Inserimento dei controlli di biosicurezza nel sistema informativo nazionale (SIS.INFO.)			
FLUSSI INFORMATIVI	SEER			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	SEER; sistema informativo locale.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo per Influenza aviare degli allevamenti avicoli	n. allevamenti avicoli controllati / n. allevamenti avicoli programmati da piano nazionale	Dato 2016	100 %	100 %



10. Piano Specifico **SORVEGLIANZA DELLE SALMONELLOSI NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI**

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

- D 1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
 D 5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D 6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D 12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Le salmonellosi sono ancora causa di frequenti e a volte gravi episodi di tossinfezione alimentare nell'uomo. Piani nazionali annuali prevedono le modalità dei controlli finalizzati alla riduzione della prevalenza dell'infezione negli allevamenti avicoli
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Regolamenti CE/ UE n. 2160/2003 - 1177/2006 - 213/2009 - 200/2010 - 517/2011 - 200/2012 - 1190/2012; Nazionali: D.Lgs n. 191 del 04/04/2006 ; Piano nazionale annuale di controllo delle salmonellosi negli avicoli
OBIETTIVO GENERALE	Riduzione della prevalenza dei sierotipi rilevanti di Salmonella secondo le indicazioni comunitarie
OBIETTIVI SPECIFICI	L'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza dei sierotipi rilevanti di Salmonella nei gruppi di avicoli commerciali è: <ul style="list-style-type: none"> • all'1% o meno per i polli e i tacchini da carne e da riproduzione; • riduzione di almeno il 10% inferiore alla prevalenza rilevata nell'anno precedente nei gruppi di ovaiole Gallus gallus; • Effettuare i controlli ufficiali secondo le frequenze dettate dal Piano di controllo nazionale: controlli ufficiali con campionamenti nei confronti delle Salmonelle pertinenti (S. typhimurium compresa la variante monofasica e S. enteritidis, negli allevamenti di galline ovaiole, polli da carne, tacchini da riproduzione e da ingrasso), (S. typhimurium compresa la variante monofasica, S. enteritidis, hadar, infantis e virchow nei riproduttori Gallus); • verifica dei piani di autocontrollo delle Aziende; • controlli sulle strutture e sulla corretta conduzione in materia di biosicurezza.
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Effettuare le seguenti attività: Accessi negli allevamenti commerciali delle diverse specie e tipologie produttive avicole selezionati con modalità e tempi previsti nel Piano nazionale vigente, per il campionamento delle matrici richieste, conferimento all'IZSLER dei campioni utilizzando la specifica modulistica da BDN. Accessi negli allevamenti commerciali delle diverse specie e tipologie produttive avicole tenuti all'autocontrollo con frequenze stabilite dalla norma o sulla base di una valutazione del rischio, per l'effettuazione del controllo ispettivo con verifica dei piani aziendali di autocontrollo e dei requisiti di biosicurezza con le modalità stabilite dal manuale regionale
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Registrazione del controllo ispettivo di biosicurezza mediante lista di riscontro, SCU/ SCU NC. Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC e/o di copia della scheda accompagnamento campioni. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale. Inserimento dei controlli di biosicurezza nel sistema informativo nazionale (SIS.INFO).
FLUSSI INFORMATIVI	Gestiti dal SEER e da Vetinfo-SIS.INFO



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	SEER e da Vetinfo-SIS.INFO.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Campionamenti in gruppi di avicoli per Salmonella	n. gruppi avicoli campionati / n. gruppi avicoli programmati da Piano nazionale	Dato 2016	100 %	100 %
Ispezioni biosicurezza presso gli allevamenti avicoli	n. allevamenti avicoli ispezionati / n. allevamenti avicoli programmati	Dato 2016	100 %	100 %
Prevalenza dei sierotipi rilevanti di Salmonella nei gruppi di avicoli commerciali di tacchini e polli	n. gruppi di volatili positivi / n. gruppi presenti	Dato 2016	<1%	<1%
Prevalenza dei sierotipi rilevanti di Salmonella nei gruppi di avicoli commerciali di ovaiole	n. gruppi di volatili positivi / n. gruppi presenti	Dato 2016	riduzione del 10% rispetto al 2016	riduzione del 10% rispetto al 2017



11. Piano Specifico PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA MALATTIE TRASMESSE DA VETTORI (LEISHMANIOSI)

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>A livello mondiale si sta assistendo al rapido modificarsi di equilibri bio-geografici consolidati che aprono nuove situazioni di rischio ecologico e sanitario. Secondo la valutazione dello European Center for Disease Control (Ecdc) i cambiamenti climatici e ambientali potrebbero aumentare il rischio di malattie trasmesse da vettori in Europa e l'espansione di patologie diffuse da insetti vettori. Numerosi studi sul clima predicono che in futuro molte parti d'Europa diventeranno più calde e umide e questo potrà avere un impatto sui vettori di malattia. L'attenzione su questo tema da parte delle Autorità sanitarie è alta e in agosto 2013 è stato pubblicato dall'OMS il nuovo report "Regional framework for surveillance and control of invasive mosquito vectors and re-emerging vector-borne diseases, 2014–2020".</p> <p>Alcune delle malattie infettive e diffuse a carattere zoonotico, come la Leishmaniosi, rivestono una particolare importanza per la loro intrinseca pericolosità e la loro diffusione; gli insetti vettore, <i>Phlebotomus perniciosus</i> e <i>Phlebotomus perfiliewi</i>, sono ormai diffusi su tutto il territorio regionale. La Leishmaniosi è una zoonosi causata da un protozoo trasmesso da insetti ematofagi e che il cane ne è il principale serbatoio. Dal 2007 la Regione Emilia-Romagna, allo scopo di mantenere sotto costante controllo della leishmaniosi canina, ha attivato un Piano regionale di controllo della malattia: da tali indagini è emersa una incidenza della malattia in oggetto negli ultimi anni in costante e preoccupante aumento.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DPR 320/1954 Regolamento di Polizia Veterinaria; • L. 281/1991 Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo; • Linee Guida per il controllo del serbatoio canino della leishmaniosi viscerale zoonotica in Italia (Rapporti ISTISAN 04/12). <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DGR n. 1326/2007, • DGR n. 240/2015 "Approvazione delle linee guida per il controllo della leishmaniosi canina in Emilia-Romagna".
OBIETTIVO GENERALE	<p>Controllo della Leishmaniosi canina nel territorio regionale attraverso un costante monitoraggio della presenza della zoonosi nella popolazione canina al fine della prevenzione della malattia nell'uomo. Riduzione dell'incidenza della leishmaniosi canina nelle strutture di ricovero per cani e sul territorio regionale.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Effettuare la sorveglianza sierologica su cani presenti nelle strutture di ricovero, al fine di rilevare tempestivamente l'infezione.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Classificazione in classi e notifica della classe di appartenenza ai gestori delle strutture di ricovero (canili), secondo lo schema contenuto nella norma di riferimento.</p> <p>Eseguire i prelievi di sangue per esame sierologico su tutti i cani di nuova introduzione, utilizzando la scheda accompagnamento campioni prevista dalla norma di riferimento.</p> <p>Eseguire i prelievi di sangue per esame sierologico su cani sentinella, nelle strutture di ricovero in classe 1 e 3 utilizzando scheda accompagnamento campioni prevista dalla norma di riferimento.</p> <p>Posizionamento con frequenza quindicinale di una trappola attrattiva, nel periodo da 15 maggio al 15 ottobre, nelle strutture di ricovero in classe 2 e 4, con prelievo ed invio degli insetti catturati, utilizzando la scheda accompagnamento campione prevista dalla norma di riferimento.</p>



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni. Rilascio al gestore di SCU/SCU NC e/o di copia della scheda accompagnamento campioni. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Gestiti direttamente dal SEER.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	SEER/sistemi informativi locali		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo per leishmania sui cani introdotti nelle strutture di ricovero, di età superiore ai 6 mesi e non restituiti al proprietario	N° dei cani introdotti nelle strutture di ricovero, di età superiore ai 6 mesi e non restituiti al proprietario controllati per leishmania/ N° dei cani introdotti nelle strutture di ricovero, di età superiore ai 6 mesi e non restituiti al proprietario	Dato 2016	>90%	>90%
Controllo sierologico strutture di ricovero cani di cui alla L.R. 27/2000	N° strutture di ricovero cani di cui alla L.R. 27/2000 controllate / N° di strutture di ricovero di cui alla L.R. 27/2000 con cani sentinella	Dato 2016	100 %	100 %
Controllo entomologico strutture di ricovero cani di cui alla L.R. 27/2000	N° sopralluoghi per campionamenti quindicinali da giugno a settembre effettuati / n° sopralluoghi per campionamenti quindicinali programmati da giugno a settembre	Dato 2016	87,5 %	87,5 %



12. Piano Specifico PIANO DI ERADICAZIONE E DI SORVEGLIANZA DELLA MVS E DELLA PSC

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	In Emilia-Romagna la sorveglianza della Malattia Vescicolare del Suino (MVS), della Peste Suina Classica (PSC) e della Malattia di Aujeszky (MA) negli allevamenti suini vengono svolte contestualmente per ottimizzare l'impiego delle risorse. Il piano regionale di sorveglianza deve soddisfare le disposizioni relative ai diversi programmi nazionali. La situazione delle tre malattie che colpiscono i suini è diversa: mentre la PSC è stata eradicata in tutta Italia, la MVS persiste in alcune regioni e deve esserne impedita la sua reintroduzione sul territorio regionale. La sorveglianza delle tre malattie prevede l'applicazione costante di misure di biosicurezza negli allevamenti e l'esecuzione di verifiche e di controlli periodici dello stato sanitario dell'allevamento da parte dell'ACL.			
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Dec. 2005/779/CE. Nazionali: D.P.R. 08/02/1954 n. 320; D.P.R. 17/05/1996, n. 362; O.M. 12/04/2008; D. Lgs. n. 55 del 20/02/2004. Regionali: Linee guida per la applicazione dei piani nazionali di sorveglianza della MVS, della PSC e di controllo della Malattia di Aujeszky in Emilia-Romagna.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante scheda accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di SCU e/o di copia della scheda accompagnamento campioni. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di sorveglianza, nonché alla programmazione di dette attività nel sistema informativo locale..			
FLUSSI INFORMATIVI	Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti suini) della data del controllo e della qualifica sanitaria delle aziende controllate; alimentazione del gestionale SEER da parte di IZSLER.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN, SEER		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Numero di aziende con allevamenti suini dell'orientamento produttivo oggetto del piano	n° aziende con allevamenti dell'orientamento produttivo oggetto del piano attivi in BDN al 31/12 controllate / n° aziende con allevamenti attivi dell'orientamento produttivo oggetto del piano registrate in BDN al 31/12	Dato 2016	100 %	100 %
Qualifiche sanitarie delle aziende con allevamenti attivi di suini dell'orientamento produttivo oggetto del piano	n° aziende soggette al piano con qualifica sanitaria U.I. registrata in BDN non scaduta al 31/12/ n. aziende soggette al piano registrate in BDN al 31/12	Dato 2016	100 %	100 %



13. Piano Specifico CONTROLLO DELLA MALATTIA DI AUJESZKY (MA)

DPCM 12 Gennaio 2017 - Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	La maggior parte dei Paesi europei ha raggiunto la qualifica di indenne per malattia di Aujeszky (MA). Nelle Regioni italiane a vocazione suinicola tale qualifica è in corso di raggiungimento; il ritardo di tale raggiungimento potrebbe determinare significative penalizzazioni per il comparto produttivo suinicolo, in quanto la normativa comunitaria non consente la movimentazione di suini da territori con status sanitario inferiore verso territori indenni. L'applicazione del Piano di controllo di cui al D.M. 1 aprile 1997 ha determinato sul territorio della regione Emilia-Romagna una riduzione della sieroprevalenza della Malattia di Aujeszky, che in alcune province si è stabilizzata al di sotto del 15%.								
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Dec. 2008/185/CE. Nazionali: D.P.R. 08/02/1954 n. 320; OM 29/07/1982; D. 1/04/1997. Regionali: DGR 1588/2014; Linee guida per la applicazione dei piani nazionali di sorveglianza della MVS, della PSC e di controllo della Malattia di Aujeszky in Emilia-Romagna								
OBIETTIVO GENERALE	Diminuire progressivamente la prevalenza della MA sul territorio regionale.								
OBIETTIVI SPECIFICI	Effettuazione dei controlli come sotto indicato: <ul style="list-style-type: none"> ▪ monitoraggio allevamenti da ingrasso non soggetti a piano sorveglianza MVS PSC, con la sola esclusione di quelli che introducono da allevamenti sierologicamente positivi per MA; ▪ verifica dei requisiti per il mantenimento della qualifica di allevamento indenne da MA o monitoraggio allevamenti da riproduzione (a ciclo chiuso e a ciclo aperto) o ingrasso già soggetti a piano sorveglianza MVS PSC. 								
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Monitoraggio allevamenti da ingrasso non soggetti a piano sorveglianza MVS PSC: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Tipologia Allevamento</td> <td>Ingrasso</td> </tr> <tr> <td>Cadenza prelievi</td> <td>Annuale</td> </tr> <tr> <td>Numero suini da prelevare</td> <td>Come da tabella per prevalenza attesa 5% - IC 95%</td> </tr> <tr> <td>Sede campionamento</td> <td>Allevamento o macello</td> </tr> </table> 2. Mantenimento della qualifica di allevamento indenne da MA o monitoraggio allevamenti da riproduzione (a ciclo chiuso e a ciclo aperto) o ingrasso già soggetti a piano sorveglianza MVS PSC: frequenza e numerosità del campionamento secondo le Linee guida regionali per la applicazione dei piani nazionali di sorveglianza della MVS, della PSC e di controllo della Malattia di Aujeszky in Emilia-Romagna; altri requisiti di biosicurezza e rispetto del piano vaccinale come da DGRn.1588/2014 (scheda accompagnamento campioni all. 5). 3. Esecuzione dei prelievi al macello, utilizzando la pertinente scheda accompagnamento campioni (all. 6) desunta da "Linee guida per l'attuazione dei controlli inerenti la malattia di Aujeszky per gli allevamenti suini della Regione Emilia Romagna" (DGR n. 1588/2014). 	Tipologia Allevamento	Ingrasso	Cadenza prelievi	Annuale	Numero suini da prelevare	Come da tabella per prevalenza attesa 5% - IC 95%	Sede campionamento	Allevamento o macello
Tipologia Allevamento	Ingrasso								
Cadenza prelievi	Annuale								
Numero suini da prelevare	Come da tabella per prevalenza attesa 5% - IC 95%								
Sede campionamento	Allevamento o macello								
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campionamenti mediante scheda accompagnamento campioni. Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC e/o di copia della scheda accompagnamento campioni. Inserimento di tutte le informazioni relative all'esecuzione delle attività di sorveglianza, nonché alla programmazione di dette attività nel sistema informativo locale.								
FLUSSI INFORMATIVI	Registrazione in BDN (anagrafica allevamenti suini) della data del controllo e della qualifica sanitaria delle aziende controllate; alimentazione del gestionale SEER da parte di IZSLER.								



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN; sistemi informativi locali; Vetinfo-SANAN		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Campionamento allevamenti suini soggetti a piano	n° aziende con allevamenti soggetti a piano controllati attivi in BDN al 31/12 / n° aziende con allevamenti attivi dell'orientamento produttivo oggetto del piano registrate in BDN al 31/12	Dato 2016	100 %	100 %
Qualifiche sanitarie delle aziende con allevamenti attivi di suini dell'orientamento produttivo oggetto del piano	n° aziende soggette al piano con qualifica sanitaria registrata in BDN non scaduta al 31/12 / n° aziende soggette al piano registrati in BDN al 31/12	Dato 2016	100 %	100 %



14. Piano Specifico BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUINI

DPCM 12 Gennaio 2017 - Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

- D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali
 D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali
 D12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Le aziende suinicole, per mantenere l'accreditamento per malattia vescicolare (MVS), per mantenere od acquisire la qualifica di indenni da Malattia di Aujeszky e per mantenere od acquisire la qualifica di aziende in condizioni di stabulazione controllata ai fini del controllo della trichinellosi, devono possedere requisiti strutturali e gestionali di biosicurezza stabiliti da specifiche norme.			
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Comunitari: Reg. (UE) n. 1375/2015; Reg. (CE) n. 852/2004. Nazionali: O.M. 12/04/2008. Regionali: DGR n. 1526 del 22/10/2007; DGR n. 1248 del 28/7/2008; DGR n. 217 21/02/2011, Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti n. 133 del 11/01/2008; Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti n. 2445 del 01/03/2012.			
OBIETTIVO GENERALE	Garantire l'adempimento, da parte delle aziende del comparto suinicolo, ai requisiti di biosicurezza richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale per il riconoscimento dello status di aziende in condizioni di stabulazione controllata ai fini della trichinosi, per l'accreditamento dell'indennità da MVS e per la qualifica dell'indennità da Malattia di Aujeszky.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Effettuare il controllo delle aziende suinicole determinate sulla base di analisi del rischio e con le modalità previste dal manuale regionale.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Selezionare gli allevamenti da sottoporre a controllo secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale; condurre le ispezioni secondo la normativa di riferimento e lo specifico manuale di controllo e lista di riscontro regionali			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione del controllo ispettivo di biosicurezza mediante lista di riscontro, SCU/ SCU NC. Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale			
FLUSSI INFORMATIVI	Inserimento della qualifica di azienda in condizioni di stabulazione controllata ai fini del controllo della trichinosi nella BDN.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN, SEER		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo aziende con allevamenti di suini per la biosicurezza	n. aziende con allevamenti suini attivi in BDN al 31/12 controllate / n. aziende con allevamenti suini attivi programmate registrate in BDN al 31/12	Dato 2016	100 %	100 %



15. Piano Specifico SORVEGLIANZA E MONITORAGGIO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D 12 Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Afferiscono a questo piano numerose malattie di rilevanza zoonosica o di importanza zoo economica quali West Nile Disease (WND), Trichinosi, Influenza Aviaria, Peste suina classica, Malattia Vescicolare del Suino, Malattia di Aujeszky, Usutu, Malattia di Newcastle, Tubercolosi, Brucellosi, Influenza Suina. Alcune di queste sono presenti con andamento sporadico o con bassa prevalenza sul territorio regionale. La sorveglianza dei selvatici è stata introdotta per individuare importanti fattori di rischio per il controllo delle malattie degli animali e delle zoonosi che hanno serbatoi nella fauna selvatica.
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) 1375/2015. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. n. 157/1992 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma"; • Dispositivo DGSAF n. 3632-13/02/2015; • D.Lgs n. 191 del 04/04/2006; • DM 3 giugno 2014 "Procedure operative di intervento e flussi informativi nell'ambito del Piano di sorveglianza nazionale per la Encefalomyelite di tipo West Nile". <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LR n. 8/94 e successive modifiche (protezione fauna selvatica e attività venatoria); • Piano regionale di monitoraggio della fauna selvatica; • DGR n. 1248 del 28/7/2008; • Piano regionale di sorveglianza della West Nile Disease, Chikungunya e Dengue
OBIETTIVO GENERALE	Monitorare lo stato sanitario della fauna selvatica al fine di contribuire alla protezione della fauna stessa, di prevenire patologie comuni alle popolazioni animali domestiche, nonché patologie trasmissibili all'uomo e contribuire alla valutazione sanitaria dell'ambiente.
OBIETTIVI SPECIFICI	Sottoscrizione di un protocollo di coordinamento fra i diversi attori. Programmazione di incontri finalizzati alla diffusione di informazioni inerenti al piano di monitoraggio. Conferimento all'IZS di almeno il numero minimo di campioni delle diverse specie animali previsti dal piano.
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Condurre l'incontro per la sottoscrizione di specifico protocollo seguendo lo schema - allegato 5 al piano. Condurre gli incontri finalizzati alla diffusione di informazioni inerenti al piano di monitoraggio, producendo pertinente verbale. Conferire all'IZS i campioni delle diverse specie animali previsti dal piano, utilizzando le specifiche scheda accompagnamento allegate al piano.
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Protocollo per la raccolta e conferimento dei campioni mediante allegato 5. Verbalizzazione incontri finalizzati alla diffusione di informazioni inerenti al piano di monitoraggio. Registrazione dei campionamenti mediante schede accompagnamento campioni.
FLUSSI INFORMATIVI	Trasmissione allegato 5 dalla ACL alla ACR entro il 30 giugno. Alimentazione del gestionale SEER da parte di IZSLER. Da parte di ACR: alimentazione sistema informativo nazionale zoonosi e flusso informativo trichinella.



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN; SEER; sistema informativo locale.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Incontri finalizzati alla diffusione di informazioni inerenti al piano di monitoraggio	Evidenza verbali incontri	Dato 2016	100%	100%
Protocollo di coordinamento	Evidenza documentale	Dato 2016	100%	100%



16. Piano Specifico **SORVEGLIANZA MALATTIE ORGANISMI ACQUATICI**

DPCM 12 Gennaio 2017 - Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D1 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali

D5 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

D6 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Il territorio regionale ospita acquaculture che allevano pesci, crostacei o molluschi bivalvi eduli di specie sensibili a malattie di grande impatto economico e sottoposte dalla normativa comunitaria a piani sanitari obbligatori.			
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Nazionali: D.lgs. n. 148/2008 "Attuazione della direttiva 2006/88/CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie"; DM 08/07/2010 disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura; DM 03/08/2011.</p> <p>Regionali: L.R. n. 11/2012; DGR n. 1601 dell'11/11/2013 "Linee guida per l'applicazione al settore della acquacoltura del decreto del ministero della salute 3 agosto 2011 concernente le disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese d'acquacoltura, ai sensi dell'art. 6 del D.lgs. n. 148/2008".</p>			
OBIETTIVO GENERALE	Garantire mediante controlli ufficiali la sanità degli organismi acquatici allevati e le qualifiche sanitarie per alcune malattie di interesse comunitario nelle aziende di acquacoltura, anche in previsione dell'eventuale riconoscimento di indennità territoriali finalizzate ad incrementare le opportunità di libero scambio dei prodotti dell'acquacoltura			
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Dare attuazione alle Linee guida regionali per quanto riguarda la fase autorizzativa delle acquaculture già in attività e delle nuove aziende secondo procedura e modulistica stabilite e con criterio di uniformità.</p> <p>Verificare i programmi di sorveglianza sanitaria implementati dalle aziende sulla base di una valutazione del rischio approvata, ed effettuare i controlli ufficiali che saranno programmati sulla base della medesima valutazione del rischio.</p>			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Le imprese di acquacoltura possono chiedere di essere autorizzate e / o registrate, secondo apposita modulistica da inoltrare ai SUAP. Le domande e gli allegati (buone prassi igieniche, valutazione del rischio, programma di sorveglianza sanitaria, curriculum del professionista laureato qualificato) sono valutate dall'ACL che effettua, anche in loco, la verifica dei requisiti dichiarati, rilasciando, al termine del procedimento, il parere di competenza, inoltrato poi alla Regione per la successiva autorizzazione. La pratica viene poi utilizzata per l'implementazione in BDN.</p> <p>Gli Operatori delle acquaculture producono una valutazione del rischio sanitario secondo Linee guida regionali, valutazione che deve essere validata dall'ACL. Il programma di sorveglianza sanitaria per ogni azienda di acquacoltura in autocontrollo e in controllo ufficiale viene declinato sulla base di tale valutazione del rischio in conformità alle Linee guida regionali.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione delle aziende in BDN tramite modello D2 della DGR n. 1601/2013.</p> <p>Registrazione dei controlli per la validazione del documento di valutazione del rischio con l'ausilio di lista di riscontro (allegato C1 alla DGR n. 1601/2013), SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	BDN; sistema informativo locale.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN; Sistemi informativi locali.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Autorizzazione o registrazione imprese di acquacoltura	n. acquaculture autorizzate o registrate / n. acquaculture che hanno richiesto autorizzazione o registrazione	Dato 2016	100 %	100 %



17. Piano Specifico IGIENE URBANA VETERINARIA

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D9 - Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali da affezione

D10 - Igiene Urbana veterinaria, controllo delle popolazioni sinantropiche, controllo episodi di morsicatura da animali e aggressioni da cani

D12- Prevenzione e controllo delle zoonosi, controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Nella società gli animali d'affezione sono diventati parte integrante della nostra vita e sempre più spesso considerati a tutti gli effetti componenti del nucleo familiare. Quasi una famiglia italiana su due convive con un animale domestico e più di una su tre con un cane o un gatto. Il positivo aumento della sensibilità nei confronti degli animali è stato solo in parte accompagnato da una progressiva consapevolezza di cognizioni sui diritti dell'animale e sui doveri del proprietario che vive in compagnia di un animale domestico d'affezione. È quindi importante attuare le disposizioni atte ad assicurare il benessere degli animali, evitarne utilizzi riprovevoli, verificarne l'identificazione, incentivare le Attività assistite con animali (AAA) per l'assistenza di anziani e bambini, al fine di giungere a modalità di corretta convivenza tra le persone e gli animali, nel rispetto delle esigenze sanitarie e ambientali.</p> <p>Per raggiungere le suddette finalità oltre alle modalità di detenzione degli animali d'affezione, sono rilevanti le metodiche del commercio e dell'allevamento degli animali da compagnia, le condizioni di svolgimento degli spettacoli con animali, ivi compresa l'attività circense, il controllo delle popolazioni di animali sinantropi o selvatici che, in assenza di predatori specifici, si sono notevolmente riprodotte nelle città (piccioni e gabbiani) e nelle nostre campagne (nutrie).</p> <p>Ai fini della tutela delle persone, degli animali e dell'ambiente è necessario prevenire e perseguire l'utilizzo e la detenzione di esche o di bocconi avvelenati.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari: Convenzione europea per la protezione degli animali da compagnia approvata a Strasburgo il 13/11/1987; Trattato di Lisbona ratificato ed eseguito con legge 2 agosto 2008 n. 130 che sancisce che l'UE e gli Stati membri tengono conto delle esigenze in materia di benessere degli animali in quanto esseri senzienti.</p> <p>Nazionali: Legge n. 281/1991 "Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo" e s.m.i.; Accordo 6/2/2003 tra Ministro della salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di benessere degli animali da compagnia e pet-therapy D.P.C.M. 28/2/2003 "Recepimento dell'accordo recante disposizioni in materia di benessere degli animali da compagnia e pet-therapy"; Legge 20 luglio 2004 n. 189 "Disposizioni concernenti il divieto di maltrattamento degli animali, nonché di impiego degli stessi in combattimenti clandestini o competizioni non autorizzate"; OM 18/12/08 e s.m.i. norme sul divieto di utilizzo e di detenzione di esche e bocconi avvelenati; OM 3/3/2009, cani pericolosi prevede una partecipazione dei Servizi Veterinari alla gestione di queste problematiche; OM 21 luglio 2009; O.M. 16 luglio 2009 recante misure per garantire la tutela e il benessere degli animali d'affezione anche in applicazione degli artt. 55 e 56 del D. Lgs 163/2006; DM 26/11/09 "Percorsi formativi per i proprietari di cani"; O.M. 10 febbraio 2012 "Norme sul divieto di utilizzo e detenzione di esche o di bocconi avvelenati" e s.m.i.</p> <p>Regionali: L.R. 27/2000 "Nuove norme per la tutela ed il controllo della popolazione canina e felina"; DGR n. 339/2004 "Modifica delle procedure per l'identificazione dei cani mediante microchip"; L.R. n. 5/2005 2Norme a tutela del benessere animale" e s.m.i.; DGR n. 394/2006 "Indicazioni tecniche in attuazione alla LR 5/2005 relativa alla tutela del benessere degli animali "e s.m.i.; DGR n. 647/2007. Indicazioni tecniche in attuazione alla LR 5/2005 relativa alla tutela del benessere degli animali. Parziale modifica della delibera n. 394/2006. DGR n. 679/2015 "Recepimento delle linee guida nazionali per gli interventi assistiti con gli animali"; DGR n. 2040/2013 "approvazione della disciplina per l'accesso degli animali nelle strutture ospedaliere pubbliche e private in caso di paziente ricoverato".</p>



OBIETTIVO GENERALE	Tutelare la salute pubblica, il benessere degli animali d'affezione e degli animali utilizzati in spettacoli e l'ambiente, tramite la promozione di modalità corrette di convivenza tra persone e animali, nel rispetto delle esigenze sanitarie, ambientali e soprattutto di benessere degli animali, verificando le corrette modalità della detenzione, del commercio e dell'allevamento degli animali da compagnia, le condizioni di svolgimento di spettacoli con animali, compresa l'attività circense. In situazioni di alterato equilibrio di popolazioni animali selvatiche e sinantropiche libere nel contesto urbanizzato, mediante sopralluoghi, verifiche, monitoraggi, effettuare valutazioni, sia a supporto di decisioni di competenza delle pubbliche Amministrazioni, sia di efficacia rispetto ad azioni già intraprese.			
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Effettuare i seguenti controlli o attività secondo le modalità stabilite da Delibere e Linee Guida regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controlli per la verifica dell'iscrizione all'anagrafe canina e l'applicazione del microchip, unico sistema ufficiale d'identificazione, per ridurre il fenomeno del randagismo; • ispezioni presso le attività connesse al commercio di animali d'affezione quali negozi di vendita di animali, pensioni per animali, attività di toelettatura ed addestramento, nonché fiere e mercati che si avvalgono dell'esposizione di animali; • rilascio del passaporto europeo per cani, gatti e furetti o altre pertinenti certificazioni per i Paesi extraeuropei; • visite sanitarie degli animali morsicatori ai fini della profilassi antirabbica e la contestuale "Classificazione del rischio" provocato da cani con aggressività non controllata, sia negli episodi di morsicatura sia su segnalazione, al fine di attivare idonei percorsi di gestione o recupero comportamentale degli animali, con registrazione del caso nel database Anagrafe regionale animali d'affezione; • in caso di sospetto avvelenamento, invio al laboratorio analisi, Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio, di esche sospette o di carcasse di animali deceduti, al fine dell'identificazione dell'eventuale sostanza venefica; • controllo nello svolgimento di gare di equidi e altri ungulati nel corso delle manifestazioni popolari e verificare i requisiti tecnici previsti, e le relative autorizzazioni, per la detenzione di animali, in particolare esotici, utilizzati nell'attività circense; • controlli su segnalazione di presunti maltrattamenti di animali; • rilascio di pareri, su richiesta delle Amministrazioni, sulla congruità e l'efficacia di programmi di gestione e controllo delle popolazioni di animali sinantropi quali colombi, gabbiani, ecc. • rilascio di pareri, su richiesta delle Amministrazioni, sull'efficacia della gestione e del controllo delle popolazioni di muridi e di altri animali infestanti quali le nutrie • realizzare programmi di informazione rivolti alla cittadinanza per l'attuazione di interventi sinergici volti al contenimento degli animali infestanti. 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL, selezionare le strutture connesse al commercio di animali da sottoporre a controllo (ispezioni) secondo gli standard di frequenza minima previsti dalla programmazione regionale e/o aziendale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC o copia verbale d'ispezione Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Da ACL ad ACR rendicontazione dati attività (schede Sisvet)			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Dati relazione Sisvet Anagrafe Regionale Animali Affezione (ARAA)		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Strutture connesse al commercio di animali d'affezione	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	20 %	20 %
Fiere e mercati con esposizione animali	n. eventi controllati / n. eventi segnalati	Dato 2016	100 %	100 %
Rilascio passaporti per cani, gatti e furetti	n. documenti rilasciati / n. documenti richiesti	Dato 2016	100 %	100 %



Visite sanitarie animali morsicatori	n. animali controllati / n. segnalazioni in cui è identificabile il proprietario dell'animale	Dato 2016	100 %	100 %
Sospetti avvelenamenti segnalati	n. avvelenamenti gestiti/ n. avvelenamenti segnalati	Dato 2016	100 %	100 %
Gare di equidi nelle manifestazioni popolari e circhi equestri con animali	n. controlli eseguiti / n. eventi segnalati	Dato 2016	100 %	100 %



18. Piano Specifico INTERVENTI DI PREVENZIONE DEL RANDAGISMO E CONTROLLO DELLA POPOLAZIONE CANINA E FELINA

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D9 Lotta al randagismo e controllo del benessere degli animali da affezione

D10 Igiene Urbana veterinaria , controllo delle popolazioni sinantropiche , controllo episodi di morsicatura da animali e aggressioni da cani

D 12 Prevenzione e controllo delle Zoonosi, Controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo , animale e ambiente

D14 Soccorso degli animali a seguito di incidenti stradali (legge 281/91, art.2 c12 , legge 120 /2010 Nuovo codice della strada Art 31.)

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La presenza di cani vaganti o randagi, abbandonati o di proprietà, mette a rischio in primis il benessere degli animali, ma oltre a ciò determina situazioni di potenziale pericolo per la sicurezza stradale e per l'incolumità di persone ed animali, costituendo fattore di rischio per la diffusione di zoonosi. Anche l'incontrollato incremento numerico delle colonie di gatti che vivono in libertà può causare rischi per il benessere degli stessi, per la sanità pubblica e per la fauna selvatica protetta.</p> <p>La Legge n. 281/1991 "Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo" ha demandato alle Regioni l'istituzione dell'anagrafe canina. La regione Emilia-Romagna già dal 1988 aveva normato in materia e con LR n. 27/2000 ha definito le competenze dei Comuni, delle province e delle Aziende USL, stabilendo i criteri per l'identificazione degli animali d'affezione, cani, gatti e furetti, mediante "microchip" e per la realizzazione di campagne di limitazione delle nascite.</p> <p>Con il progetto 2.19 "Realizzazione di campagne informative ai fini della prevenzione del Randagismo" del PRP 2015-2018, la Regione si propone, attraverso la progettazione e la realizzazione di campagne informative, di favorire il possesso responsabile e incentivare l'iscrizione da parte dei proprietari degli animali domestici (cani, gatti, furetti) all'anagrafe canina. Attraverso queste azioni si intende migliorare la corretta relazione uomo/animale, disincentivare l'abbandono degli animali, facilitare la restituzione ai proprietari dei soggetti eventualmente smarriti e incentivare l'adozione dei cani dei canili.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Nazionali:</p> <p>DPR n. 320/1954 Regolamento di Polizia veterinaria;</p> <p>L. 281/1991 "Legge quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo";</p> <p>OM 6/8/08 e successive proroghe.</p> <p>Regionali:</p> <p>LR 27/00;</p> <p>DGR n. 139 del 07/02/2011 (procedura di acquisto e distribuzione dei microchip di identificazione e di registrazione dei cani presenti sul territorio della Regione);</p> <p>DGR n. 1892 del 19/12/11 (progetto regionale per il controllo delle nascite dei cani ricoverati nelle strutture pubbliche di ricovero e di proprietà appartenenti a categorie socialmente deboli e dei gatti delle colonie feline);</p> <p>DGR n. 409 del 15/4/13 (Recepimento dell'Accordo sancito in data 24/1/2013 in sede di Conferenza unificata in materia di identificazione e registrazione degli animali da affezione);</p> <p>DGR n. 1302 del 16/7/13 (Approvazione dei requisiti strutturali e gestionali per le strutture di ricovero e custodia di cani e gatti. Oasi e colonie feline);</p> <p>Piano regionale prevenzione 2015-2018.</p>
OBIETTIVO GENERALE	Garantire le azioni necessarie alla limitazione del randagismo canino e felino con il fine di prevenire la diffusione delle zoonosi e tutelare il benessere degli animali.
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>A livello di ACR:</p> <p>progettare e realizzare campagne informative per favorire il possesso responsabile degli animali e incentivare l'iscrizione da parte dei proprietari degli animali domestici (cani, gatti, furetti) all'anagrafe canina.</p> <p>A livello di ACL:</p> <p>effettuare ispezioni al fine di verificare la conformità della gestione e delle strutture di ricovero dei cani e dei gatti e tutelare il benessere e la salute degli animali ospitati e la conformità delle registrazioni nei registri informatizzati dei canili;</p> <p>effettuare sterilizzazioni per la limitazione delle nascite dei gatti che vivono in libertà.</p> <p>Coordinare gli enti preposti e le associazioni per il recupero e la stabilizzazione degli animali d'affezione coinvolti in un incidente stradale e fornire informazioni all'utenza sulle modalità di accesso al sistema di primo soccorso.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E	I Servizi Veterinari delle Aziende Unità sanitarie locali effettuano quadrimestralmente ispezioni nei canili e gattili di competenza con la finalità di valutare la corretta registrazione degli animali nel registro informatizzato.



STRUMENTI	I Servizi Veterinari delle Aziende Unità sanitarie locali, in collaborazione con le associazioni zoofile ed animaliste non aventi fini di lucro, e con l'Ordine provinciale dei medici veterinari, prevedono nei propri piani di lavoro programmi motivati di sterilizzazione dei cani ospiti dei canili, dei gatti delle strutture di ricovero (gattili, oasi feline) e delle colonie feline regolarmente istituite. Gli interventi per la limitazione delle nascite sono effettuati presso gli ambulatori dei Servizi veterinari, se esistenti, presso gli ambulatori annessi alle strutture di ricovero o presso ambulatori convenzionati e sono svolti da Veterinari dell'Azienda USL, dai veterinari addetti all'assistenza presso le strutture di ricovero oppure da veterinari convenzionati. Tutti gli interventi di sterilizzazione devono essere registrati nel data base Anagrafe Regionale Animali d'Affezione.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC. Rilascio al Gestore della struttura di SCU/SCU NC. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale. Registrazione degli interventi di sterilizzazione nel database Anagrafe Regionale degli Animali d'Affezione (ARAA).			
FLUSSI INFORMATIVI	Inserimento dei dati nel sistema informativo locale e nel database Anagrafe Regionale degli Animali d'Affezione (ARAA).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	sistemi informativi locali		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo delle strutture di ricovero per cani e gatti	n. canili-gattili sottoposti ad ispezione / n. canili-gattili esistenti	Dato 2016	100 %	100 %
Sterilizzazioni di gatti di colonie feline	n. sterilizzazioni di gatti di colonia effettuate / n. gatti dei quali è programmata la sterilizzazione	Dato 2016	100 %	100 %
Sterilizzazioni di cani ricoverati nei canili	n. sterilizzazione di cani di canili effettuate / n. cani ricoverati nei canili dei quali si è programmata la sterilizzazione	Dato 2016	100 %	100 %



ALLEGATO C 2 – Schede Area B



1. Piano Specifico CONTROLLO ATTIVITÀ DI DEPOSITO FRIGORIFERO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SEZ.0) E IMPIANTI DI RICONFEZIONAMENTO (SEZ.0 - RW)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Questa tipologia di attività sta evolvendo da semplice centro specializzato per la conservazione di prodotti esposti/imballati ad impianti a servizio della logistica della distribuzione degli alimenti con aspetti gestionali più articolati, che possono prevedere il reimpallaggio, il "groupage" fino al riconfezionamento degli alimenti, con relativa rilavorazione, e rietichettatura.</p> <p>Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti, che richiedono il riconoscimento comunitario, rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e negli scambi intracomunitari.</p> <p>Il controllo ufficiale su tale attività consiste nella verifica che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare. Sono ricompresi anche i controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) N. 1375/2005 della Commissione del 10 agosto 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni



	<p>prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale); • Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera; • Regolamento (CE) N. 1760/2000 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio; • Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 17 60/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine. • Regolamento(CE) N. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili; • Regolamento(CE) N. 543/2008 della Commissione del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame; • Regolamento (CE) N. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi • Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione; • Regolamento di esecuzione (UE) N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili • Regolamento (UE) N. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina • Regolamento (UE) N. 151/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina Legge n. 157/92 Selvaggina, <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193:” Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;” • Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009); • Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/05 (Rep. n. 93/C5R); • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo); • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC), • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti;
--	--



	<ul style="list-style-type: none"> Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016"; Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale". Determinazione RER n. 15856 del 29/11/07 (commercializzazione della selvaggina abbattuta), Determina RER n. 939/2011 (corso di formazione per cacciatori in materia di igiene e sanità); DGR n. 1397 del 05/09/2016 Recepimento d'intesa tra governo, regioni e province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida relative all'applicazione del reg. ce 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" 			
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di deposito frigorifero di alimenti di origine animale e impianti di riconfezionamento riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL programmare i controlli (verifica/ispezione/audit) di tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli <u>specifici manuale/i e liste di riscontro regionali</u> . Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet /ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Deposito frigorifero alimenti di origine animale (Sez. 0)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Impianti di riconfezionamento (RW)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



2.Piano Specifico CONTROLLO DEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E DEI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA RICONOSCIUTI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 2 - Sorveglianza sulle attività di macellazione degli animali e della selvaggina destinata al consumo umano.

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>In Regione Emilia-Romagna, l'attività di macellazione, primo settore della lavorazione delle carni, riveste particolare importanza per la valorizzazione delle produzioni zootecniche regionali e nazionali soprattutto per il comparto suinicolo, avicolo e bovino.</p> <p>Sono presenti sia impianti di dimensioni industriali, sia piccoli impianti a servizio delle filiere locali.</p> <p>Le carni ottenute da questi impianti sono destinate sia al consumo fresco, sia per la produzione di prodotti trasformati (prosciutti, salami, mortadelle, ecc.) andando ad alimentare uno dei principali settori dell'economia regionale.</p> <p>Il controllo sanitario alla macellazione costituisce un elemento cardine per la sicurezza dell'intera filiera produttiva.</p> <p>Le carni fresche possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo derivante da agenti eziologici presenti negli animali in vita e/o veicolati da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni.</p> <p>Il controllo ufficiale svolto in tutti gli impianti di macellazione o di lavorazione della selvaggina riconosciuti oltre agli aspetti di sicurezza alimentare delle carni ha la finalità di garantire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sorveglianza epidemiologica per le patologie degli animali d'allevamento e dei selvatici cacciati - il rispetto del benessere degli animali durante il trasporto - la protezione degli animali durante la macellazione, anche in caso di macellazione secondo rito religioso - la corretta gestione dei sottoprodotti (SOA).
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) N. 1375/2005 della Commissione del 10 agosto 2015 che definisce norme



	<p>specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione; • Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale); • Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera; • Regolamento (CE) N. 1760/2000 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio; • Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 17 60/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine. • Regolamento(CE) N. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili; • Regolamento(CE) N. 543/2008 della Commissione del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame; • Regolamento (CE) N. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi • Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione; • Regolamento di esecuzione (UE) N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili • Regolamento (UE) N. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina • Regolamento (UE) N. 151/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina • Legge n. 157/92 Selvaggina, <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193:” Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;” • Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conferenza Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conferenza Stato Regioni del 17/12/2009) • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo),
--	--



	<ul style="list-style-type: none"> • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC), • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Rideterminazione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale", Versione Dicembre 2016; • Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale". • Determina RER n. 939/2011(Corsi di formazione per cacciatori in materia di Igiene e sanità) • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI" 			
OBIETTIVO GENERALE	Verificare il rispetto dei requisiti normativi previsti a carico dell'Operatore del Settore Alimentare. Effettuare le attività di ispezione veterinaria delle carni.			
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di macellazione e sui centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti SVET garantendo la copertura dei controlli come da protocollo tecnico regionale categorizzazione rischio.</p> <p>Garantire l'attività ispettiva delle carni ad ogni seduta di macellazione, che comprende i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a) le informazioni sulla catena alimentare; • b) l'ispezione <i>ante mortem</i>; • c) la protezione degli animali; • d) l'ispezione <i>post mortem</i>; • e) la gestione del materiale specifico a rischio; • f) le prove di laboratorio necessarie. <p>Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.</p>			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali.</p> <p>Effettuare l'ispezione veterinaria, durante le giornate di macellazione concordate ed autorizzate presso l'impianto e sovrintendere alla bollatura sanitaria.</p> <p>Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC</p> <p>Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit.</p> <p>Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet; ORSA		
	Formula	Baseline Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018



Carni di ungulati domestici - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	100%	100%
Carni di pollame e di lagomorfi - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	100%	100%
Centri lavorazione selvaggina cacciata - GHE	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	100%	100%



3. Piano Specifico CONTROLLO ATTIVITÀ DI SEZIONAMENTO DELLE CARNI FRESCHE, (SEZ. I, II, III, IV), PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (SEZ.V)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg.CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>In Regione Emilia-Romagna sono numerosi gli impianti che effettuano la lavorazione delle carni fresche intese sia come materie prime utilizzate per la successiva trasformazione in prodotti a base di carne o come preparazioni destinate al consumatore finale.</p> <p>Questi prodotti possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo a causa della contaminazione con agenti patogeni derivanti da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni.</p> <p>Il controllo ufficiale sulla produzione delle carni è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa Comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.m) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) N. 1375/2005 della Commissione del 10 agosto 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di



- origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;
- Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
 - Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
 - Regolamento (CE) N. 1760/2000 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio;
 - Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 17 60/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine;
 - Regolamento(CE) N. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
 - Regolamento(CE) N. 543/2008 della Commissione del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame;
 - Regolamento (CE) N. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi
 - Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
 - Regolamento di esecuzione (UE) N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili
 - Regolamento (UE) N. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina
 - Regolamento (UE) N. 151/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina
 - Legge n. 157/92 Selvaggina,
- Normativa nazionale**
- DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193 :” Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;”
 - Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009);
 - Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/05 (Rep. n. 93/C5R);
 - Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo);
 - Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC),
 - Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
 - Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti.
 - Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
 - Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo



	<p>ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; • Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale". • Determinazione RER n. 15856 del 29/11/07 (commercializzazione della selvaggina abbattuta), • Determina RER n. 939/2011 (corso di formazione per cacciatori in materia di igiene e sanità); • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI" 			
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di sezionamento delle carni fresche, di produzione di carni macinate, di preparazioni di carni e carni separate meccanicamente riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali . Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC. Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Carni di ungulati domestici - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Carni di Pollame - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



4. Piano Specifico CONTROLLO STABILIMENTI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE (SEZ. VI), GRASSI ANIMALI FUSI (SEZ. XII) STOMACI, VESCICHE, INTESTINI (SEZ. XIII) GELATINE (SEZ. XIV) E COLLAGENE (SEZ. XV)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>In Regione Emilia-Romagna, l'attività di lavorazione delle carni, finalizzata alla produzione di prodotti di salumeria (sia crudi che cotti) rappresenta uno dei più importanti settori produttivi dell'agroalimentare sia per numero di stabilimenti, sia dal punto di vista economico. Ricopre, inoltre, un ruolo fondamentale per la valorizzazione delle produzioni zootecniche regionali .</p> <p>Proprio i prodotti a base di carne sono, tra le produzioni di origine animale, quelli più commercializzati con gli altri Paesi comunitari e con i Paesi Terzi.</p> <p>Il controllo ufficiale su tale attività è necessario per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza alimentare.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) N. 1375/2005 della Commissione del 10 agosto 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni



prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;

- Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
- Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Regolamento (CE) N. 1760/2000 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 17 60/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- Regolamento(CE) N. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- Regolamento(CE) N. 543/2008 della Commissione del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame;
- Regolamento (CE) N. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi
- Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili
- Regolamento (UE) N. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011recante modifica dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina
- Regolamento (UE) N. 151/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina
- Legge n. 157/92 Selvaggina,

Normativa nazionale

- DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193:" Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;"
- Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009)
- Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/05 (Rep. n. 93/CSR),
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo),
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC), Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016)



	Normativa regionale <ul style="list-style-type: none"> • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale", Versione dicembre 2016; • Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale". • Determinazione RER n. 15856 del 29/11/07 (commercializzazione della selvaggina abbattuta), • Determina RER n. 939/2011 (corso di formazione per cacciatori in materia di igiene e sanità) • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI" 			
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di produzione prodotti a base di carne, di grassi animali fusi, stomaci, vesciche, intestini, gelatine e collagene riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali . Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Stabilimento trasformazione prodotti a base di carne – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Stab. Trasformazione grassi animali fusi – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Stab. Trasformazione stomaci, vesciche intestini trattati – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



5. Piano Specifico CONTROLLO DELLA FILIERA PRODUTTIVA DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE (SEZ.VII)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 8 - Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e / o allevamento molluschi

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La molluschicoltura rappresenta in Regione Emilia-Romagna una realtà economicamente rilevante. Presenta rischi connessi alla fisiologia dei molluschi stessi in quanto organismi filtratori che possono contaminarsi dal punto di vista biologico, biotossicologico e chimico; al contesto idrogeologico in cui questi organismi vivono che riceve corpi idrici apportatori di nutrienti e di potenziali inquinanti, soprattutto di natura microbiologica; al frequente accumulo nelle zone di produzione/allevamento di biotossine algali che negli ultimi anni hanno interessato anche le vongole veraci e gasteropodi marini.</p> <p>Il controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi, a partire dalla produzione primaria fino agli impianti di depurazione (CDM) e spedizione (CSM), è imprescindibile per la verifica di salubrità del prodotto per il consumo umano.</p> <p>Negli ultimi anni si registra il riconoscimento di centri di spedizione anche in ambiti territoriali diversi da quelli tradizionali costieri.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa Comunitaria</p> <p>Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di



attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;

- Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
- Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Regulation 854/2004; rev. 2 del 13/01/2014,
- Microbiological monitoring of Bivalve Monitoring Harvesting Areas; Guide to Good Practice: Technical Application, rev. 5 giugno 2014.

Normativa nazionale

- D.Lgs 3 aprile 2006 n. 152,
- D.Lgs. 4 agosto 2008 n. 148,
- Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/05 (Rep. n. 93/C5R),
- Circolare del Ministero della Salute n. 703/31.64/1647 del 20/3/96 relativa alla classificazione delle zone di produzione e stabulazione,
- Circolare del Ministero della Salute n. 600.9/31.64/1249 del 9/4/98 relativa al sistema di sorveglianza periodica nelle zone di produzione e di stabulazione,
- Nota del Ministero della Salute DGISAN prot. 4821-P-11/02/2013 "Sorveglianza sanitaria molluschi bivalvi vivi",
- Nota del Ministero della Salute DGISAN prot. 31501-P-23/07/2013 "Molluschi bivalvi vivi: Procedure in caso di superamento dei limiti di E. coli in zona di produzione di classe A, D. Lgs. 193 del 6/11/2007. Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
- Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti;
- Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016)

Normativa regionale

- Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano, di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni, e le Province autonome di Trento e Bolzano del 15/12/2005, recepite con deliberazione della Giunta regionale n. 723/2006;
- Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trentino e Bolzano concernente linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi (Rep. atti n. 79/C5R del 08/07/10), recepita dalla Regione Emilia Romagna con Delibera cod. GPG20101558 del 11/10/2010;
- Delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 1648/2002 "Autorizzazione alla raccolta per l'immissione al consumo umano dei molluschi bivalvi vivi (Mytilus spp.) prelevati dalle parti sommerse delle piattaforme della Società ENI s. p. a. – Divisione AGIP";
- Determinazione N. 016348 del 19/12/2008 della Giunta della Regione Emilia Romagna che stabilisce le procedure e modalità operative concernenti il sistema di classificazione e sorveglianza sanitaria nelle zone di produzione e raccolta dei molluschi bivalvi vivi; Determinazione n. 199 del 18/01/2010 della Giunta della Regione Emilia Romagna "Integrazione alle procedure e modalità concernenti il sistema di sorveglianza sanitaria nelle zone di produzione e raccolta di molluschi bivalvi vivi e la classificazione delle acque destinate a tali produzioni" di cui alla propria determinazione n. 016348 del 19/12/2008;
- Deliberazione della giunta regionale 11 novembre 2013, n. 1601: linee guida per l'applicazione al settore della acquacoltura del decreto del Ministero della Salute 3 agosto 2011 concernente le disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese d'acquacoltura, ai sensi dell'art. 6 del DLgs n. 148/2008;
- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti 13 novembre 2013, n. 14738; procedura per la registrazione e il riconoscimento



	<p>delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deliberazione della giunta regionale 3 febbraio 2014, n. 94: Classificazione delle zone per la produzione in allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi, e gasteropodi marini della regione Emilia-Romagna; • DGR n. 1397 del 05/09/2016 Recepimento d'intesa fra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee Guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" • DGR n. 776 del 30/05/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI DELLA PESCA"
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti di produzione, di depurazione e di commercializzazione dei Molluschi bivalvi vivi al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Produzione primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piano di sorveglianza delle zone di allevamento / raccolta, con esecuzione dei campionamenti di acqua e di bivalvi nelle singole stazioni di monitoraggio, nel rispetto delle frequenze previste in applicazione alla normativa vigente e della valutazione del rischio in relazione sia al sistema di sorveglianza sanitaria che alle risultanze dei dati storici del monitoraggio, e delle variabili accidentali; • verifica della rintracciabilità del prodotto, dell'applicazione di una procedura specifica finalizzata all'attivazione del ritiro in caso di non conformità. <p>Controllo impianti di depurazione e spedizione di molluschi: realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di depurazione/spedizione molluschi secondo le frequenze indicate dal documento di categorizzazione del rischio regionale.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A Livello di ACR:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle zone di produzione, con sorveglianza per il mantenimento e l'aggiornamento periodico della classificazione delle acque destinate alla produzione e raccolta dei molluschi bivalvi vivi, in raccordo tra Assessorato regionale Sanità e Agricoltura; <p>A livello di ACL: controllo Produzione primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • monitoraggio dei requisiti microbiologici e biotossicologici delle zone di raccolta ai fini della commercializzazione dei MBV con adozione di eventuali provvedimenti per la sospensione temporanea della raccolta; • al fine di informare tempestivamente sullo stato sanitario delle zone di allevamento o raccolta di molluschi, viene redatto un bollettino di informazione periodica del monitoraggio effettuato, trasmesso agli Enti e agli utenti interessati e pubblicato su pagine web istituzionali. <p>controllo impianti CDM/CSM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale; <p>condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali.</p>
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC.</p> <p>Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inserimento dei dati nel sistema informativo locale e ministeriale.
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Schede SISVET Modello Molluschi/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e allegato 3).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vetinfo BDN e SINVSA (Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare).



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet Modello Molluschi/ORSA, Vetinfo BDN e SINVSA.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Piano di monitoraggio MBV	n. aree di produzione controllate / n. aree classificate	Dato 2016	100%	100%
Centri di depurazione molluschi – PC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Centri di spedizione molluschi – DC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



6. Piano Specifico CONTROLLO PRODOTTI DELLA PESCA COSCE DI RANE E LUMACHE (SEZ. VIII - SEZ. XI)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La realtà produttiva del settore ittico rappresenta una quota significativa dell'economia regionale sia per quanto riguarda le attività legate alla pesca sia per quelle di lavorazione e trasformazione.</p> <p>Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e degli scambi intracomunitari, entrambe attività che richiedono il riconoscimento comunitario.</p> <p>Il controllo ufficiale su tale attività si rende necessario al fine di verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, nonché ai controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione; • Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui



- sottoprodotti di origine animale;
- Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- Regolamento (CE) 1881/2006;
- Regolamento (CE) n. 479/2007; Regolamento (CE) n. 1224/2009 del 20.11.2009 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca. (art. 4: definizioni, la restante parte riguarda aspetti della pesca marittima);
- Regolamento (UE) n. 1276/2011 della Commissione dell'8 dicembre 2011 che modifica l'Allegato III del Reg. (CE) n. 853/ relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano,
- Regolamento (UE) 16/2012 del 16 gennaio 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano;
- Reg. (UE) n. 1379 dell'11.12.2013 concernente informazioni che devono obbligatoriamente essere date ai consumatori; Reg. (UE) n. 1019/2013 del 23.10.2013 che modifica l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 relativo all'istamina nei prodotti della pesca; Regolamento (UE) n. 1321/2013 del 10 dicembre 2013, che istituisce un elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati;
- Regolamento (UE) n. 1019/2013 del 23 ottobre 2013, che modifica l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 relativo all'istamina nei prodotti della pesca.

Normativa nazionale

- DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;"
- Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009)
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo),
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC),
- Intesa ai sensi dell'art. 8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n.131 tra Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria Rep. 2674 del 16 novembre 2006 recepita dalla Regione Emilia-Romagna con DGR del 21.05.2007 n. 696;
- D.M. 23 dicembre 2010 "Denominazione in lingua italiana alle specie ittiche indicate nell'elenco allegato che costituisce parte integrante del presente decreto, che integra e modifica l'elenco allegato al DM del 31 gennaio 2008 come successivamente modificato e integrato dal DM del 5 marzo 2010 (Gazzetta Ufficiale n. 11 del 15 gennaio 2011);
- Decreto Legge 13.09.2012 n. 158 (Decreto Balduzzi) convertito con Legge 08.11.2012;
- Nota del Ministero della Salute prot. 2010. 0204177 del 11.08.2010 "Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione";
- Nota del Ministero della Salute prot. 0004379-P-17/02/2011 "Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento CE 853/2002 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi";
- Nota del Ministero della Salute prot. 0024111-P-05/07/2012 "Vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi";
- Nota del Ministero della Salute prot 2012. 0088501 del 06.04.2012 "Monossido di carbonio in



	<p>prodotti della pesca”;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto del Ministro della Salute del 17.07.2013 riguardante le informazioni a tutela del consumatore in materia di prodotti ittici; • Decreto Ministero Politiche Agricole del 10.11.2011 e Decreto Direttoriale del 28.12.2011 attuativo del precedente emesso dal Ministero delle Politiche Agricole. • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Ridefinizione del “Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale", versione dicembre 2016; • Determinazione n. 14738 del 13.11.2013 della Regione Emilia-Romagna “Procedura per la Registrazione delle attività e Riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei sottoprodotti di origine animale, dei mangimi e della riproduzione animale”; • Legge Regionale n. 4 del 12.02.2010 “Norme per l'attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno e altre norme per l'adeguamento all'ordinamento comunitario – legge comunitaria regionale per il 2010; • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI"; • DGR n. 776 del 30/05/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI DELLA PESCA"
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Controllo produzione primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verificare le condizioni di idoneità sanitaria pescherecci e le modalità di sbarco <p>Controllo stabilimenti riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti riconosciuti del settore dei prodotti della pesca <p>Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini della registrazione e riconoscimento degli OSA.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Controllo produzione primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sottoporre a controllo con le modalità previste i punti di sbarco e le unità da pesca registrate. <p>Controllo stabilimenti riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale; • condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali. <p>Implementare le banche dati locali e nazionali degli impianti riconosciuti e delle imprese di acquacoltura registrate.</p>
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC. Rilascio all’OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Punto di sbarco	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016		
Motopescherecci registrati	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016		
Impianto collettivo aste – AH Mercato ittico – WM	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP - Loc. macellazione acquacoltura - Loc. cernita e sezionamento	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Impianto di trasformazione prodotti della pesca – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Cosce di rana e lumache Stabilimento di trasformazione – PP Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



7. Piano Specifico CONTROLLO UFFICIALE SUGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE (SEZ. IX)

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La produzione di latte della Regione Emilia-Romagna rappresenta il 16% di quella nazionale (dati 2013). Particolare rilevanza assume la trasformazione del latte in formaggi DOP (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Formaggio di fossa, ecc.)</p> <p>Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e degli scambi intracomunitari entrambe attività che richiedono il riconoscimento comunitario.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione; • Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale); • Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;



	<p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;" • Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009) • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo), • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC), • Intesa Stato – Regioni 20 marzo 2008 Linee guida per il controllo della produzione del latte crudo destinato al trattamento e alla trasformazione; • Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana; • Intesa Stato Regione 29 maggio 2007 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo superiore a 60 gg prodotti con latte ovi caprino e deroghe per il latte prodotto durante il pascolo estivo in montagna; • Procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatoxine nella filiera lattiero casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione umana e vegetale a seguito di condizioni climatiche avverse (nota MIIN SAL DGSAF 0000855-P-16/01/2013) • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti; • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale", Versione dicembre 2016; • Determinazione n. 14738 del 13.11.2013 della Regione Emilia-Romagna "Procedura per la Registrazione delle attività e Riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei sottoprodotti di origine animale, dei mangimi e della riproduzione animale"; • D.G.R. n. 842 del 11 giugno 2007 Recepimento Intesa Stato Regioni in materia di vendita diretta di latte crudo; • Determinazione n. 4418 del 21 aprile 2008 Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dell'azienda di produzione; • Determinazione n. 5977 del 07/05/2012 Linee Guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione – revisione; • DGR n. 1397 del 05/09/2016 Recepimento d'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida relative all'applicazione del reg. ce 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti"
--	--



OBIETTIVO GENERALE	Mantenere un'adeguata sorveglianza sulle produzioni lattiero casearie della regione verificando il rispetto dei requisiti normativi previsti a carico dell'OSA, i requisiti della materia prima e dei prodotti derivati richiesti dalla normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare attraverso monitoraggi dei controlli propri degli OSA.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di produzione di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL programmare i controlli (verifica/ispezione/audit) di tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli <u>specifici manuale/i e liste di riscontro regionali</u> . Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati		Schede Sisvet/ORSA	
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore anno 2018
Centro di raccolta, di standardizzazione del latte (CC – PP) e Stabilimento trattamento termico (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Stabilimento di trasformazione (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Stabilimento di stagionatura (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



8.Piano Specifico CONTROLLO IMPIANTI DI IMBALLAGGIO UOVA E OVOPRODOTTI (SEZ.X)

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La produzione di uova da consumo a livello regionale è un'importante voce della produzione zootecnica. Questo settore comprende i tradizionali centri di imballaggio uova e impianti di sgusciatura e ovoprodotti.</p> <p>Il controllo ufficiale su tale attività, necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare e della corretta identificazione in funzione del sistema dell'allevamento (allevamento in gabbia – a terra – biologico).</p> <p>Anche in questo settore sono presenti flussi commerciali di scambio intracomunitario e di import/export con i Paesi Terzi.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione; • Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);



	<ul style="list-style-type: none"> • Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera; • Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione; <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193:” Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;” • Decreto Ministeriale (MIPAF) 11/12/2009 sulla commercializzazione delle uova da consumo; • Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009) • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo), • Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC), • Intesa ai sensi dell'art. 8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n.131 tra Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria Rep. 2674 del 16 novembre 2006 recepita dalla Regione Emilia-Romagna con DGR del 21.05.2007 n. 696; Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale", versione dicembre 2016; • Determinazione n. 14738 del 13.11.2013 della Regione Emilia-Romagna "Procedura per la Registrazione delle attività e Riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei sottoprodotti di origine animale, dei mangimi e della riproduzione animale"; • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI"
--	---



OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale di tutti i centri di imballaggio uova e degli impianti ovoprodotti riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Programmare i controlli (verifica/ispezione/audit) di tutti gli OSA secondo i criteri di <u>categorizzazione del rischio</u> indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli <u>specifici manuale/i e liste di riscontro regionali</u> . Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet /ORSA		
	Formula	Baseline	Formula	Baseline
Centri di imballaggio uova – EPC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Ovoprodotti Stabilimento produzione uova liquide – LEP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Ovoprodotti Stabilimento di trasformazione – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



9. Piano Specifico CONTROLLO ATTIVITÀ DEL SETTORE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

DPCM 12 Gennaio 2017 - Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/2004)

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita compresa la produzione primaria che rientrano nel campo di applicazione del Reg. (CE) 852/2004 sono soggette ad obbligo di notifica presso le ACL al fine della loro registrazione.</p> <p>Il controllo ufficiale su tale attività, necessario per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 • Regolamento(CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale); • Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera; • Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione; <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193:” Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti



comunitari nel medesimo settore;”

- Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conferenza Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conferenza Stato Regioni del 17/12/2009),
- Linee guida applicative del Reg. CE 2073/2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo),
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC),
- Intesa ai sensi dell'art. 8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n.131 tra Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria Rep. 2674 del 16 novembre 2006 recepita dalla Regione Emilia-Romagna con DGR del 21.05.2007 n. 696; Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
- Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti.
- Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"
- Legge 30 aprile 1962, n.283;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327: "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande."
- R. D. n. 3298 del 20/12/1928,
- LEGGE N. 753 DEL 12 OTTOBRE 1982: "Recepimento della direttiva del Consiglio della Comunità economica europea riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri della Cee concernenti il miele;
- DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109: "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016)

Normativa regionale

- D.G.R. n. 1869 del 17/11/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare",
- Lett. R.E.R. n. 563 del 07/05/2008 Accordo 17/12/2009 tra Governo, Regioni e province autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";
- Legge regionale n. 4 del 12/02/2010 "Norme per l'attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno e altre norme per l'adeguamento all'ordinamento comunitario – legge comunitaria regionale per il 2010";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti 22/11/2011, n. 15217, avente per oggetto: revisione della procedura regionale per l'iscrizione aggiornamento, cancellazione dall'Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari, gestione dell'elenco regionale e indicazioni per l'effettuazione di verifiche ispettive sui suddetti laboratori;
- Delibera di Giunta n. 386 del 28.03.2011 di Recepimento dell'Intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento relativo alle "Modalità Operative di Iscrizione, Aggiornamento, Cancellazione dagli Elenchi Regionali di Laboratori e Modalità per l'effettuazione di Verifiche Ispettive Uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori";
- "Ridefinizione di Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016";
- Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale".
- DGR n. 1397 del 05/09/2016 recepimento d'intesa tra governo, regioni e province



	autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "linee guida relative all'applicazione del reg. ce 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti"			
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali delle attività al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo degli impianti registrati secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio e, laddove non definite, le frequenze riportate nella tabella in calce. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini della registrazione delle strutture.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL programmare i controlli (verifica/ispezione) di tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli <u>specifici manuale/i e liste di riscontro regionali</u> . Implementare le banche dati locali e nazionali delle strutture registrate.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, SCU, SCU/NC. Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Vendita latte crudo	n. strutture controllate semestralmente / n. strutture esistenti	dato 2016	100%	100%
Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne annesso a esercizio di vendita a sede fissa	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	50%	50%
Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne annesso a esercizio di vendita ambulante	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	25%	25%
Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita a sede fissa	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	50%	50%
Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	25%	25%



ambulante				
Distributore automatico di latte crudo	n. strutture controllate semestralmente / n. strutture esistenti	dato 2016	100%	100%
Trasporto conto terzi di alimenti in cisterna	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	25%	25%
Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	25%	25%
Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	25%	25%
Deposito conto terzi di alimenti non in regime di temperatura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	20%	20%
Piattaforma di distribuzione alimenti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	25%	25%
Strutture per cui non è stata ancora definita una categorizzazione del rischio (1)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	dato 2016	/	/

(1) Centro di raccolta selvaggina cacciata, Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura, Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole e agrituristiche, Raccolta (centro conferimento) e lavorazione di prodotti dell'apiario (esclusa prod. primaria), Produzione di prodotti a base di latte (in impianti registrati) e Deposito funzionalmente ma non materialmente annessi ad esercizi di vendita di alimenti: frequenza di controllo non fissata dal documento di categorizzazione del rischio regionale.



10. Piano Specifico CAMPIONAMENTO ALIMENTI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 4 – Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

E11- Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti

PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari • Regolamento (CE) 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari; • Regolamento (CE) 1883 (2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e PCB diossina simili in alcuni prodotti alimentari • Regolamento 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari • REGOLAMENTO (CE) N. 1332/2008 del Parlamento Europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE)n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 • Regolamento (CE) n.1331 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari • Regolamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati; • Regolamento (CE) 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità i alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della Direttiva 2001/18/CE; • Regolamento (CE) 1935/2004 del parlamento Europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE • Regolamento (CE) 2013/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; • Direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo e del consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; • Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 febbraio 1999, che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. n. 283 del 30/04/1962 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; • DPR n. 327 del 26/03/80 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; • D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 "Attuazione della Direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" • D.Lgs. n.108 del 25 gennaio 1992 "Attuazione della Direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" • D.Lgs. n. 94 del 30/01/2001 "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"; • D.Lgs. n. 176 del 8/10/2011 "Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali"; • DM 10 febbraio 2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali"; Circolare Ministero della Sanità n. 17 del 13/09/1991
--	--



	<ul style="list-style-type: none"> • Circolare Ministero della Sanità n. 19 del 14/05/1993 sulle acque minerali. • Piano Nazionale OGM (triennale) • Piano Nazionale Additivi(triennale) • Piano Nazionale radiazioni Ionizzanti (triennale) • Piano Nazionale micotossine <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 • Linee guida regione Emilia- Romagna per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nel latte e prodotti a base di latte e piano di campionamento anno 2017 • DGR n. 1397 del 05/09/2016 “Recepimento d’intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida relative all’applicazione del Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti “ 			
OBIETTIVO GENERALE	Monitorare/sorvegliare i pericoli microbiologici, fisici e chimici degli alimenti prodotti e commercializzati nel territorio regionale a supporto ed orientamento del controllo ufficiale al fine di garantire la sicurezza alimentare.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Effettuare i campioni previsti dai piani di campionamento di alimenti programmati a livello nazionale e regionale secondo le numerosità in funzione degli standard stabiliti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA presso i quali effettuare i campionamenti secondo le indicazioni dei diversi piani. Effettuare i prelievi ufficiali con le modalità indicate dal PRA, normative di riferimento, e procedure.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campioni ufficiali mediante verbali di campionamento e schede di controllo ministeriali. Rilascio all’OSA dei verbali di campionamento. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale e ministeriale.			
FLUSSI INFORMATIVI	FLUSSO VIG su NSIS: dai laboratori al Ministero previa validazione locale /regionale FLUSSO CROGM: specifico per OGM.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso VIG – CROGM _ARPA _IZSLER		
	Formula e standard	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Piano Regionale Alimenti (PRA)	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati Standard >95%	Dato 2016	95%	95%
Piano di Controllo sulle acque minerali	n. campioni effettuati da ACL / n. campioni programmati a livello ACL Standard >95%	Dato 2016	95%	95%
Piano Nazionale Radioattività ambientale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati Standard >95%	Dato 2016	95%	95%



11. Piano Specifico CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Si tratta di attività effettuata su richiesta dell'OSA ed è finalizzata all'esportazione di alimenti verso Paesi Terzi. Nell'anno 2014 sono state rilasciate circa n. 62.000 tra certificazioni veterinarie per export, attestazioni pre-export e altre certificazioni.</p> <p>Gli adempimenti relativi all'esportazione di prodotti di origine animale verso Paesi Extra UE coinvolgono sia la responsabilità dell'OSA, che deve adeguare il proprio sistema produttivo alle particolari richieste del Paese Terzo, sia il Controllo Ufficiale, cui è richiesto di verificare e certificare la rispondenza degli impianti e dei prodotti esportati con quanto previsto in termini di "sanità animale" e "sicurezza alimentare" dal Paese importatore.</p> <p>Sono sempre di più i casi in cui l'esportazione verso paesi Terzi è subordinata all'inserimento dell'impianto in una lista "positiva" di esportazione.</p> <p>In ogni modo le modalità di applicazione del controllo ufficiale in tali impianti rappresentano un importante momento di verifica e di confronto per l'Autorità competente che ricopre il ruolo di garante degli impegni contenuti negli accordi con le Autorità centrali dei Paesi Terzi. Tale attività è sottoposta inoltre a periodiche verifiche e audit da parte delle Autorità Regionali, Nazionali, Comunitarie e dei diversi Paesi Terzi.</p> <p>Per gli stabilimenti inseriti nelle liste export Paesi Terzi, gestite dal Ministero della Salute, oltre agli adempimenti relativi alla verifica dei requisiti per l'inserimento dell'impianto in dette liste, le ACL devono dare applicazione al contenuto della nota ministeriale DGSAN/IX/33585/P del 23.11.2009 con oggetto "Estensione dell'applicazione del sistema SINVSA", documento che prevede la "ricertificazione" annuale dello stabilimento inserito in almeno una delle liste export gestite dal Ministero della Salute.</p> <p>Oltre a tali adempimenti di carattere generale sono previste altre attività specifiche, di controllo ufficiale e/o di campionamento da effettuare presso stabilimenti che esportano verso USA e Federazione Russa.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) n. 882/2004 del 29/04/2004 "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" <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DECRETO LEGISLATIVO 30 gennaio 1993, n. 28: Attuazione delle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE relative ai controlli veterinari e zootecnici di taluni animali vivi e su prodotti di origine animale applicabili negli scambi intracomunitari; • D.M. 19 giugno 2000, n. 303: "Regolamento di attuazione della direttiva 96/93/CE relativa alla certificazione di animali e di prodotti di origine animale. • Nota Ministero della Salute /600.3.8.BSE/37 del 30 /04/ 2002; • Nota Ministero della Salute /DSVET-3/642/P-1.ac-b del 27/03/07; • Nota DGSAN/33585 del 23/11/2009; • DGSAN/8842 del 24/3/2011; • Nota DGvet 5775-P del 24/10/2011; • Nota DGSAN/19708 del 14/5/2013. <p>Si rimanda, inoltre, a quanto disponibile sul sito Ministeriale alla sezione Veterinaria Internazionale per quanto riguarda la documentazione relativa ai Paesi con i quali esistono accordi, intese, memorandum specifici.</p> <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DGR n. 1488/2012 Integrazione alla delibera di giunta regionale n. 385/2011 "Requisiti specifici per l'accreditamento dei dipartimenti di sanità pubblica" per quanto riguarda i requisiti di funzionamento/accreditamento dei servizi dei dipartimenti di sanità pubblica delle aziende USL che espletano attività di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali. • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI"



OBIETTIVO GENERALE	Assicurare che gli stabilimenti ed i prodotti esportati verso Paesi Terzi rispondano ai requisiti comunitari e ad eventuali requisiti specifici previsti dagli accordi.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Verificare, a richiesta degli Operatori interessati, il possesso e il mantenimento dei requisiti previsti per gli Impianti di produzione di alimenti di origine animale abilitati ad esportare verso particolari Paesi Terzi. Assicurare, a richiesta degli Operatori interessati, la certificazione dei prodotti di origine animale oggetto di esportazione verso Paesi Terzi e, qualora ciò sia previsto, anche per gli scambi intracomunitari, presso gli impianti riconosciuti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL sottoporre a controllo tutti gli OSA che effettuano attività di esportazione di prodotti di Origine Animale, per la verifica dei requisiti generali di igiene (rispetto normativa comunitaria) e quelli specifici del Paese importatore. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento (accordi, intese, memorandum e normative specifiche del Paese Terzo) tenendo conto delle Circolari Ministeriali esplicative e utilizzando, per quanto possibile, gli strumenti regionali.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC., verbali e schede di controllo ministeriali Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Verifica idoneità degli stabilimenti	n. strutture ispezionate / n. strutture richiedenti	Dato 2016		
N. certificazioni rilasciate	/	n.		



12. Piano Specifico CONTROLLO UFFICIALE NEI LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 7 – Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La Regione Emilia-Romagna si caratterizza per una notevole rete di laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari e mangimistiche. I laboratori di analisi censiti sono sia annessi che non annessi alle imprese, la maggior parte di questi risultano essere annessi alle imprese. L'attività di controllo ufficiale mira a valutare la conformità del dato analitico attraverso aspetti come la tracciabilità, la produttività e il controllo qualità interno. Il controllo sui laboratori di analisi completa l'attività di controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare e mangimistico.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE • Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi • Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari • Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti e che abroga il Regolamento (CEE) n. 339/93 • Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la Direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il Regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la Direttiva 2000/13/CE, la Direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 • Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari • Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il Regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i Regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la Direttiva 2000/13/CE



	<p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari". Punto 4B — Repertorio Atti n. 93/CSR del 10/05/2007 • Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore • L. 7 luglio 2009, n. 88 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee— Legge comunitaria 2008" (art. 40) • Accordo, ai sensi dell'articolo 40, comma 3, della legge 7 luglio 2009 n. 88, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento relativo alle "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori", Rep. Atti n. 78/CSR del 08/07/2010 • Decreto 22 dicembre 2009 Designazione di «Accredia» quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato • Decreto 22 dicembre 2009 Prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al Regolamento (CE) n. 765/2008 • Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». (Rep. Atti n. 46/CSR del 07/02/2013) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DGR n. 386/2011 di recepimento dell'accordo sancito in data 8 luglio 2010 (Rep. Atti n.78/CSR) concernete "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori"; • DGR 1502/2015 di recepimento dell'Accordo, ai sensi dell'art. 4 comma 1 del DLgs 281/1997 tra il governo, le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari" • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI" <p>Altri documenti di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "requisiti generali per competenza dei laboratori di prova e di taratura" • UNI EN ISO 19011:2012 "Linee guida per audit di sistemi di gestione"
--	--



OBIETTIVO GENERALE	Garantire la qualità del dato analitico al fine di tutelare la salute pubblica attraverso la verifica della correttezza dei processi di analisi.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale dei laboratori di analisi annessi e non annessi alle imprese. Gestire le istanze di iscrizione, mantenimento e cancellazione dei laboratori dall'elenco regionale. Gestire il censimento dei laboratori annessi alle imprese.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Sottoporre a controllo (verifica/ispezione) i laboratori annessi alle imprese. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e il manuale e check list regionale. Implementare la banca dati locali e regionale dei laboratori annessi e non annessi alle imprese.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, SCU, SCU/NC Rilascio al laboratorio di SCU e SCU/NC. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Laboratori annessi alle imprese	n. laboratori controllati / n. laboratori esistenti	Dato 2017	5%	33%
Laboratori non annessi alle imprese	n. laboratori controllati / n. laboratori esistenti	Dato 2017	5%	33%



ALLEGATO C 3 – Schede Area C



1. Piano Specifico FARMACO-SORVEGLIANZA

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D8 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmaco resistenza

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>L'utilizzo del farmaco veterinario è indispensabile nell'allevamento degli animali destinati alla produzione di alimenti e da affezione. Un utilizzo non corretto del medicinale veterinario determina una serie di gravi problematiche, quali la presenza di residui negli alimenti, l'insorgenza e la diffusione di fenomeni di antibiotico resistenza, l'abuso e l'utilizzo illecito o improprio con implicazioni sul benessere degli animali.</p> <p>In Regione Emilia Romagna, ove è presente una notevole concentrazione zootecnica ed un numero elevato di allevamenti intensivi, è necessario raggiungere un equilibrio tra l'esecuzione dei trattamenti farmacologici indispensabili e la garanzia della salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale per i consumatori. Questo obiettivo può essere raggiunto solo tramite un'efficace attività di controllo unita a interventi di formazione rivolti a veterinari, allevatori e a tutti gli altri Operatori coinvolti nella filiera del farmaco veterinario.</p> <p>Dal 2014 la Regione ha intrapreso il Progetto "Valutazione sull'uso degli antibiotici in Medicina Veterinaria per la prevenzione dell'antibioticoresistenza con particolare interesse ai principali agenti zoonotici presenti in Emilia Romagna", approvato con Determina n. 956 del 14/11/2013. Obiettivo è l'utilizzo prudente ed appropriato degli antibiotici con conseguente riduzione dell'utilizzo di medicinali veterinari, privilegiando strategie di prevenzione diretta ed indiretta per evitare la presenza di residui di sostanze farmacologiche negli alimenti di origine animale, oltre che contrastare l'abuso nell'utilizzo di farmaci veterinari con implicazioni sul benessere degli animali trattati e con rischi di diffusione nell'ambiente di molecole farmacologicamente attive favorevoli l'antibiotico-resistenza.</p> <p>La Regione ha aderito al piano di campionamento presso i macelli e la grande distribuzione, per lo studio dell'antibiotico-resistenza come previsto dal Piano comunitario di monitoraggio armonizzato della resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali 2014-2020.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dec. n. 2013/652/UE "Piano comunitario di monitoraggio armonizzato della resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali 2014-2020". <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D.Lgs. 6 aprile 2006, n.193 e s.m.i. "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari"; • D.Lgs. 16 marzo 2006, n.158 "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali"; • Nota DGSAF n. 8168-P-30/03/2015 "Monitoraggio antibioticoresistenza". <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota RER PG n. 39763 del 15.2.2012 linee guida ministeriali per la predisposizione, effettuazione e gestione dei controlli sulla distribuzione e l'impiego dei medicinali veterinari in ER, nonché altre attività comprese nell'ambito della farmacovigilanza; • Nota RER PG n. 80785 del 28.03.2013 - Linee guida per la predisposizione, effettuazione e gestione dei controlli sulla distribuzione dei medicinali veterinari in Emilia-Romagna, nonché altre attività comprese nell'ambito della farmacovigilanza.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Tutelare la salute pubblica, gli animali e l'ambiente attraverso il controllo del corretto utilizzo del farmaco veterinario, verificando la gestione delle varie fasi della filiera, dalla distribuzione all'utilizzo, al fine di evitare usi illeciti/impropri di medicinali veterinari o di sostanze vietate e la somministrazione abusiva di sostanze autorizzate.</p>



OBIETTIVI SPECIFICI	<p>La vigilanza sull'osservanza delle disposizioni relative ai medicinali veterinari si estrinseca effettuando controlli con le seguenti frequenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • annuale presso i grossisti di medicinali veterinari e i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi autorizzati alla vendita diretta di medicinali veterinari • annuale presso gli impianti di allevamento/custodia degli animali destinati alla produzione di alimenti (DPA) autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali • annuale presso gli allevamenti DPA nei quali l' assenza di prescrizioni non sia coerente con la tipologia di allevamento o nei quali sia stato rilevato smarrimento del registro dei farmaci • minima triennale (o biennale o annuale) calcolata mediante la categorizzazione del rischio, secondo il protocollo regionale di categorizzazione, presso gli altri allevamenti DPA • almeno triennale delle farmacie e parafarmacie seguendo il seguente criterio di categorizzazione : le farmacie che, in base al controllo delle ricette dell'anno precedente, dispensano meno di 100 ricette di farmaci veterinari per animali destinati alla produzione di alimenti , ma più di 40, possono essere controllate ogni 2 anni. Le farmacie che, in base al controllo delle ricette dell'anno precedente, dispensano meno di 40 ricette di farmaci veterinari per animali destinati alla produzione di alimenti possono essere controllate ogni 3 anni. • almeno triennale degli allevamenti di animali non DPA, degli impianti di cura e delle scorte per attività zootiatrica <p>Attuare il piano di campionamento presso i macelli e la grande distribuzione degli alimenti, per il monitoraggio di batteri zoonotici antibiotico resistenti come previsto dal Piano comunitario di monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica.</p>			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL, selezionare gli allevamenti e le strutture da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo il <u>protocollo di categorizzazione del rischio regionale</u>.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici <u>manuali e liste di riscontro regionali</u>.</p> <p>La procedura per il controllo ufficiale sull'utilizzo del farmaco in allevamento di animali DPA e la relativa check list deve essere integrata con la valutazione del rischio antibiotico resistenza SOLO negli allevamenti di animali DPA autorizzati alla detenzione di scorte e negli allevamenti con le seguenti consistenze:</p> <p>Allevamenti di vitelli a carne bianca: tutti ; allevamenti bovini con più di 50 capi; allevamenti suini da ingrasso con più di 40 capi e da riproduzione con più di 6 scrofe; allevamenti di ovaiole con più di 250 capi , allevamenti di boiler con più di 500 capi, allevamenti di tacchini e altri avicoli con più di 250 capi; allevamenti di conigli con più di 250 capi; allevamenti di ovicapri con più di 50 capi; allevamenti di equidi con più di 10 capi</p> <p>La valutazione viene utilizzata secondo quanto previsto dal protocollo di categorizzazione del rischio regionale degli allevamenti.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Da ACL a ACR e da ACR a ACC flusso informativo dati attività in ambito farmacosorveglianza: entro il 28 febbraio Da ACL ad ACR rendicontazione dati attività (schede Sisvet) Registrazione delle ispezioni con esito non conforme (NO) sull'applicativo "Controlli" accessibile tramite il sito https://www.vetinfo.sanita.it/ entro 15 giorni dalla compilazione della lista di riscontro e caricamento della documentazione tramite la funzione "inserimento documentazione". Flusso informativo Vetinfo-SINVSA per campionamenti antibioticoresistenza.</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Relazione farmacosorveglianza; Sisvet; Vetinfo-SINVSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Grossisti e fabbricanti di premiscele medicamentose con	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



vendita diretta di medicinali veterinari				
Allevamenti animali DPA autorizzati scorte	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Allevamenti vitelli a carne bianca	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti in BDN escluso autoconsumo	Dato 2016	100%	100%
Allevamenti bovini e bufalini, allevamenti suini, allevamenti ovicapri	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti in BDN escluso autoconsumo	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti polli da carne	n. allevamenti controllati / n. allevamenti con più di 500 capi	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti ovaiole, altri avicoli e conigli	n. allevamenti controllati / n. allevamenti con più di 250 capi	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti struzzi	n. allevamenti controllati / n. allevamenti con più di 10 capi	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti cavalli (ippodromi, maneggi, scuderie e altri a scopo ludico sportivo) DPA e non DPA	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti con più di 10 capi (dato definito e comunicato dalle U.U.O.O. Territoriali)	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti cavalli da carne con o senza fattrici	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti in BDN con più di 10 capi (dato definito e comunicato dalle U.U.O.O. Territoriali)	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti di pesci	n. allevamenti controllati / n. allevamenti autorizzati Dlgs 148 (esclusi i laghetti di pesca sportiva)	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Altri allevamenti di animali DPA	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti escluso autoconsumo	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Allevamenti animali non DPA, impianti di cura, scorte per attività zoiatrica	n. strutture, allevamenti controllati / n. strutture, allevamenti esistenti	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%
Farmacie e parafarmacie	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	Almeno 33%	Almeno 33%



Piano Specifico PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La tutela della salute pubblica si realizza anche attraverso la garanzia della sicurezza delle produzioni alimentari tramite piani di campionamento ai fini del controllo del processo di allevamento degli animali e degli impianti di prima trasformazione dei prodotti di origine animale. L'attività ha lo scopo di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione non corretta di sostanze autorizzate, di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui o di tenori massimi fissati dalle normative comunitarie o nazionali. La presenza sul territorio regionale di numerosi impianti di macellazione di grandi dimensioni e la rilevante presenza di allevamenti a carattere intensivo richiede la realizzazione di un corposo piano di campionamento, significativo in rapporto alla realtà nazionale.</p> <p>In relazione a specifiche problematiche del territorio, viene elaborato un ulteriore piano regionale di campionamento (extra piano), effettuato secondo i medesimi criteri del Piano Nazionale Residui.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> Regolamento (UE) N. 37 della Commissione Concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale; <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Decreto Legislativo 6 aprile 2006 n. 193 Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari e s.m.i.; Decreto Legislativo 16 marzo 2006, n.158 Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali e s.m.i.; Piano nazionale per la ricerca dei residui ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006 Circolare Ministeriale Linee Guida Applicative Linee Guida Applicative del Decreto Legislativo 16 marzo 2006 n. 158 per l'armonizzazione dei controlli ufficiali volti alla ricerca di residui di sostanze chimiche potenzialmente pericolose durante il processo di allevamento e prima. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Piano nazionale per la ricerca dei residui ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006. Programmazione della Regione Emilia Romagna.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Effettuare i campionamenti assegnati dal Ministero della Salute alla Regione Emilia Romagna mediante il Piano Nazionale Residui annuale e gli ulteriori campionamenti Extra PNR stabiliti in ambito regionale, distribuendoli secondo criteri di categorizzazione del rischio delle attività produttive presenti sul territorio, quali il numero, l'indirizzo produttivo e consistenza degli allevamenti, l'ubicazione per le ricerche di contaminanti ambientali, i volumi di macellazione, le non conformità registrate negli anni precedenti.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare i campionamenti assegnati alla Regione dal Piano Nazionale Residui, secondo le istruzioni e le indicazioni dello stesso, negli allevamenti e nei macelli realizzare i campionamenti extra PNR stabiliti a livello Regionale comprensivi dei campioni del piano Fitosanitari sulle matrici di origine animale.
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACR effettuare la programmazione con assegnazione dei campioni alle AUSL secondo criteri sopra richiamati.</p> <p>A livello di ACL:</p> <ul style="list-style-type: none"> selezionare gli allevamenti e gli animali da sottoporre a campionamento, in base a criteri di categorizzazione del rischio;



	<ul style="list-style-type: none"> • selezionare i macelli nei quali effettuare i campionamenti e individuare gli animali o le partite da campionare, in base a criteri di rischio; • effettuare tutti i campionamenti entro il 15 dic. secondo le indicazioni operative emesse dalla ACR e ACC e la relativa modulistica: Verbale di campionamento Piano Nazionale Residui 				
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Rilascio e/o invio all'Operatore del settore di una copia del verbale di campionamento; inserimento dei dati nel sistema informativo locale.				
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Flusso informativo dati da ACL a ACR: <u>questionario</u> sulle attività conseguenti a non conformità entro 30 giorni dal ricevimento dell'esito ufficiale.</p> <p>Registrazione esiti positivi per trattamenti illeciti utilizzando l'applicativo "controlli" accessibile tramite il sito https://www.vetinfo.sanita.it/ al termine del procedimento.</p> <p>Flusso informativo dati da ACL ad Agrea e a ACR, nei casi di positività per trattamenti illeciti: invio documentazione del controllo ufficiale a cadenza trimestrale.</p> <p>Flusso informativo dati da ACL a ACR e da ACR a Ministero della Salute: validazione semestrale delle positività.</p>				
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Relazione annuale PNR; Vetinfo			
	Formula	Baseline	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Campioni PNR	n. campioni PNR effettuati / n. campioni PNR assegnati	98%	98%	98%	98%
Campioni extra PNR	n. campioni extra PNR effettuati / n. campioni extra PNR assegnati	95%	95%	95%	95%



3. Piano Specifico CONTROLLO ALIMENTAZIONE ANIMALE

DPCM 12 Gennaio 2017: Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Il legislatore comunitario, nell'intento di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori di alimenti di origine animale, ha emanato una serie di normative che hanno la finalità di garantire la sicurezza dei mangimi a partire dalla produzione primaria fino alla loro somministrazione ad animali destinati alla produzione di alimenti. Anche gli alimenti per animali da compagnia sono stati interessati dall'attività normativa dell'Unione Europea, con la finalità di prevenire e contrastare eventuali frodi e di proteggere la salute ed il benessere animale.</p> <p>Il Piano Nazionale Alimentazione Animale, aggiornato con cadenza triennale dal Ministero della Salute, raccoglie ed integra l'insieme delle normative di settore, allo scopo di fornire indicazioni e di coordinare i controlli presso gli Operatori del settore dei mangimi (OSM).</p> <p>Nel suo complesso il PNAA è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, alla tutela della salute pubblica, fornendo ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale, tramite il controllo ufficiale dei mangimi.</p> <p>Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assicurare, attraverso il monitoraggio e la sorveglianza sui mangimi zootecnici e per animali da compagnia, una sana alimentazione agli animali da reddito e da compagnia; • conformarsi a quanto previsto dal D.Lvo 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Regolamento (CE) 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; • rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche". <p>Il Piano viene recepito e integrato in ambito regionale, in un territorio nel quale sono presenti e diversamente rappresentate tutte le numerose tipologie di Operatori del settore dei mangimi, a partire dai coltivatori diretti, produttori primari, ai produttori di mangimi per l'alimentazione dei propri animali, ai depositi e ai commercianti di alimenti per animali, fino alle vere e proprie strutture a carattere industriale, quali mangimifici, essiccatoi di granaglie, stabilimenti di lavorazione di sottoprodotti con produzione di materie prime per mangimi e alimenti per animali da compagnia.</p> <p>Esiste anche un'importante attività di importazione e scambio di materie prime e mangimi via mare, che determina un'intensa attività di controllo ufficiale e campionamento presso la realtà portuale di Ravenna.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari: Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22/05/2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili e successive modifiche e integrazioni; Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002 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; Direttiva 2002/32/CE del 7/05/2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; Regolamento (CE) n. 1831/2003 del 22/09/2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale; Regolamento (CE) n. 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi; Regolamento (CE) n. 767/2009 del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il Regolamento (CE) n. 1831/2003; Regolamento (UE) n. 225/2012 del 15 marzo 2012; Regolamento (CE) n. 152/2009 del 27/01/2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali; Regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano; Regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009.</p> <p>Nazionali: Legge 15/02/1963, n. 281 disciplina della produzione e del commercio dei mangimi e s.m.i. D.Lgs. n. 90 del 03/03/1993, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di</p>



	preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità; D.M. 16/11/1993, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità; D.Lgs n. 149 del 10/05/2004 relativo alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali; Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2015-2017).
OBIETTIVO GENERALE	Tutelare la salute pubblica, gli animali e l'ambiente fornendo ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale attraverso il controllo ufficiale dei mangimi, ivi compresi quelli destinati ad animali da compagnia. Verificare il possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa comunitaria in materia di mangimi, nonché le corrette pratiche di produzione, la correttezza e l'applicazione dei sistemi di autocontrollo e la tracciabilità degli alimenti per gli animali. Prevenire l'utilizzo accidentale o fraudolento delle proteine animali trasformate (PAT) non consentite nei mangimi destinati agli animali produttori di alimenti per l'uomo e la contaminazione di mangimi non medicati con principi attivi medicamentosi al fine di ridurre i fenomeni di antibioticoresistenza.
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo con frequenza almeno annuale dei seguenti Operatori del settore dei mangimi: <ul style="list-style-type: none"> - impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi; - aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo; - imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005; - stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia; - stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004; - stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi; - stabilimenti di produzione di biodiesel; - stabilimenti di miscelazione di grassi. Realizzare il controllo con frequenza almeno biennale dei seguenti Operatori del settore dei mangimi: <ul style="list-style-type: none"> - stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005; - impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi; - laboratori di analisi autorizzati ad effettuare analisi quali-quantitative sui mangimi medicati e prodotti intermedi (D.M. 16 novembre 1993) - imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005. Realizzare il controllo del 10% all'anno dei produttori primari (allevatori), considerando come livello minimo le seguenti consistenze: <ul style="list-style-type: none"> - vitelli a carne bianca tutti - suini maggiori di 40 capi o 6 scrofe - ovaiole maggiori di 250 capi - broiler maggiori di 500 capi - allevamenti bovini maggiori di 50 capi (compresi gli allevamenti con vitelli) - equidi maggiori di 10 capi - struzzi maggiori di 10 capi - tacchini e altri avicoli maggiori di 250 capi - conigli maggiori di 250 capi - ovini e caprini maggiori di 50 capi - pesci (autorizzati Dlgs 148, esclusi i laghetti da pesca). Tali frequenze possono essere comprensive del campione minimo inviato annualmente da AGREA per la condizionalità, per il settore "sicurezza alimentare" Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento e della registrazione degli impianti.
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Effettuare il controllo, previa categorizzazione del rischio degli OSM sopra elencati, secondo le modalità operative stabilite dall'allegato 9 del Piano Nazionale Alimentazione Animale. Realizzare il controllo degli operatori del settore mangimi allevatori registrati in base all'art. 5 comma 1 del Reg. (CE) n. 183/2005 secondo le frequenze stabilite dal protocollo di categorizzazione del rischio regionale. A livello di ACL selezionare gli allevamenti e le strutture da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo criteri di categorizzazione del rischio. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuali e liste di riscontro regionali o utilizzando le liste di riscontro Ministeriali riportate nel PNAA 2015 – 2017. Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti registrati o riconosciuti.



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC. Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	da ACL a ACR flusso informativo semestrale dati Scheda Ispezioni da ACR a Ministero della Salute flusso informativo semestrale dati Scheda Ispezioni da ACL a ACR e da ACR a Ministero della Salute relazione annuale PNA da ACL a ACR e da ACR a Ministero della Salute flusso informativo OIE semestrale Registrazione delle ispezioni con esito di non conformità maggiore (NO) sull'applicativo "Controlli" accessibile tramite il sito https://www.vetinfo.sanita.it/ entro 15 giorni dalla compilazione della lista di riscontro e caricamento della documentazione tramite la funzione "inserimento documentazione". Rendicontazione dati attività (schede SISVET) dalle Aziende USL.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso informativo PNA scheda Ispezioni Sinvsa		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo ufficiale OSM a frequenza annuale	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Controllo ufficiale OSM a frequenza biennale	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	50%	50%
Controllo ufficiale produttori primari allevatori	n. allevamenti controllati / n. allevamenti registrati BDN (con le consistenze minime sopra specificate)	Dato 2016	10%	10%



4. Piano Specifico CONTROLLO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (SOA) O LORO DERIVATI

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

E9 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	I sottoprodotti di origine animale e i loro derivati (non destinati al consumo umano) costituiscono un rischio potenziale per la salute pubblica nonché per l'ambiente e situazioni critiche ad essi collegate possono avere un impatto avverso sulla sicurezza della catena alimentare e dei mangimi. I vincoli imposti dai Regolamenti della UE in materia di Sottoprodotti di origine animale agli Operatori del settore e la presenza nel territorio regionale di numerose strutture riconosciute o registrate che operano in questo ambito, con volumi di attività rilevanti e con scambi di notevoli quantitativi di sottoprodotti con altre Regioni, in ambito comunitario ed extra, hanno reso necessaria l'acquisizione di nuove competenze specialistiche e la predisposizione di adeguati strumenti di controllo.
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002 (Regolamento sui sottoprodotti di origine animale) • Regolamento (UE) n. 142/2011 del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera e sue successive modifiche e integrazioni; <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deliberazione della Giunta Regionale 18 marzo 2013 n.274 "Approvazione delle Linee Guida per l'applicazione del Reg. CE n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e abroga il Reg. CE n. 1774/2002 oggetto di Accordo sancito in data 7/2/2013 in sede di Conferenza unificata; • Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti 17 aprile 2013 n.3992 Modalità procedurali applicative delle Linee Guida per l'applicazione del Reg. CE 1069/2009 ai sensi della DGR 274/2013 della Regione Emilia Romagna.
OBIETTIVO GENERALE	Verificare la correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore in relazione alle attività di raccolta, trasporto, manipolazione, trattamento, trasformazione, lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento di sottoprodotti di origine animale, anche in relazione alla parallela normativa sui mangimi, sui fertilizzanti, sulle biomasse utilizzate per la produzione di energia, al fine di tutelare la salute pubblica, la sanità animale nonché l'ambiente e di prevenire l'utilizzo accidentale o fraudolento di proteine animali trasformate non consentite nei mangimi destinati agli animali produttori di alimenti per l'uomo.



OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare almeno un controllo annuale sugli operatori del settore dei sottoprodotti di origine animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - magazzinaggio prodotti non trasformati (attività intermedie) categoria 1-2-3 - magazzinaggio prodotti derivati e sottoprodotti senza manipolazione - impianti trasformazione categoria 1 e 2 - impianti trasformazione categoria 3 - compostaggio e biogas - incenerimento e coincenerimento ad alta capacità - incenerimento e coincenerimento a bassa capacità - utilizzo di grasso animale in motore endotermico - produzione petfood - produzione fertilizzanti/ammendanti - uso in deroga di sottoprodotti per alimentazione animali, impianti tecnici e altro - mezzi di trasporto di sottoprodotti freschi e trasformati e Commercianti <ul style="list-style-type: none"> • controllare le attività secondo le frequenze stabilite dall'Atto dell'intesa sancita dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 10 novembre 2016 relativa alla categorizzazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009. Relativamente ai trasportatori di SOA e prodotti derivati il controllo si intende soddisfatto anche tramite verifica presso gli impianti di destinazione dei prodotti 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli Operatori del settore da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo i criteri di categorizzazione del rischio. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuali e liste di riscontro regionali.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Flusso informativo dati di attività in ambito Sottoprodotti di origine animale da ACL a ACR e da ACR a Ministero della Salute: entro il 15 febbraio Flusso informativo OIE semestrale da ACL a ACR e da ACR a ACC Rendicontazione dati attività (schede SISVET) da ACL a ACR</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Sisvet e flusso SOA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Magazzinaggio prodotti non trasformati (attività intermedie) categoria 1-2-3	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Magazzinaggio prodotti derivati e sottoprodotti senza manipolazione	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Impianti trasformazione categoria 1 e 2	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Impianti trasformazione categoria 3	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Compostaggio e biogas	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%



Incenerimento e coincenerimento ad alta capacità	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Incenerimento e coincenerimento a bassa capacità	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%

INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Sivset e flusso SOA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Utilizzo di grasso animale in motore endotermico	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Produzione petfood	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Produzione fertilizzanti/ammendanti	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Uso in deroga di sottoprodotti per alimentazione animali, impianti tecnici e altro	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%
Mezzi di trasporto di sottoprodotti freschi e trasformati - Commercialisti	n. strutture-attività controllate / n. strutture-attività esistenti	Dato 2016	100%	100%

Frequenze previste dall'Atto dell'intesa sancita dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 10 novembre 2016 relativa alla categorizzazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009.

Reg. 1069/09	Tipologia impianto	FREQUENZE CONTROLLI			AUDIT		
		Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Biennale		
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (c)	Coincenerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale	Biennale		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1) (2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale	Biennale		
Art. 24 (f)	Produzione Fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (h)	Attività intermedie	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio sottoprodotti senza manipolazione	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (j)	Magazzinaggio prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 17 (1), Art. 18 (a), Art. 18 (b), Art. 18 (c), Art. 18 (d), Art. 18 (e), Art. 18 (f), Art. 18 (g), Art. 18 (h), Art. 18 (2), Art. 18 (3)	Uso in deroga di sottoprodotti per alimentazione animali, impianti tecnici e altro	Annuale					
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano	Annuale					
Art. 23	Mezzi di trasporto di sottoprodotti freschi e trasformati - Commercialisti	Annuale					

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009 l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici.



5. Piano Specifico CAMPIONAMENTO PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE (PRAA)

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

LEA E4 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Le garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale sono fornite ai consumatori anche attraverso il controllo ufficiale degli alimenti destinati agli animali. Una parte consistente di questi controlli è rappresentata da campionamenti ufficiali, programmati in base a criteri forniti a livello ministeriale attraverso il Piano Nazionale Alimentazione Animale.</p> <p>Tale Piano si propone di assicurare una sana alimentazione agli animali da reddito e da compagnia, verificando la conformità alla normativa in materia di mangimi, anche nel rispetto dei criteri di salute e benessere animale.</p> <p>La presenza sul territorio regionale di numerosi Operatori del settore mangimistico anche di grandi dimensioni e la rilevante presenza di allevamenti a carattere intensivo richiede la realizzazione di una notevole quantità di campionamenti che sono percentualmente significativi rispetto all'ambito nazionale.</p> <p>Particolare rilevanza assume inoltre la presenza nel territorio regionale del Porto commerciale di Ravenna, importante per la introduzione di notevoli quantitativi di materie prime destinate all'alimentazione zootecnica.</p> <p>Il rilievo di particolari necessità di controllo in relazione a specifiche problematiche è all'origine dell'elaborazione di un ulteriore piano annuale specifico regionale di campionamento effettuato secondo i criteri del Piano nazionale alimentazione animale (campionamenti extra piano).</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2015-2017. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano Regionale Alimentazione Animale (PRAA) 2015-2017.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Effettuare i campionamenti per monitoraggio e sorveglianza assegnati dal Ministero della Salute alla Regione Emilia Romagna mediante il Piano Nazionale Alimentazione Animale e gli ulteriori campionamenti Extra Piano eventualmente stabiliti in ambito regionale, distribuendoli secondo criteri di categorizzazione del rischio delle diverse attività produttive, quali il numero, l'indirizzo produttivo e consistenza degli allevamenti, l'ubicazione per le ricerche di contaminanti ambientali e le non conformità registrate negli anni precedenti.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare i campionamenti assegnati alla Regione dal Piano Nazionale Alimentazione Animale, secondo le istruzioni e le indicazioni dello stesso, negli allevamenti e presso gli Operatori del settore mangimistico;</p> <p>Realizzare presso i terminal portuali che movimentano mangimi i campioni stabiliti a livello Regionale</p> <p>Realizzare i campionamenti extrapiano eventualmente stabiliti a livello regionale.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACR effettuare la programmazione con assegnazione dei campioni alle ACL secondo i criteri sopra richiamati.</p> <p>A livello di ACL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • selezionare le strutture e gli allevamenti da sottoporre a campionamento, in base ai criteri indicati nel piano • effettuare i campionamenti secondo le indicazioni operative della ACC e ACR e con la <u>modulistica</u> prevista dal Piano Regionale Alimentazione Animale, scaricabile dal sistema SINVSA.



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Rilascio e/o invio all'Operatore del settore mangimistico (OSM) di una copia del verbale di campionamento. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Allegato 3 PNAА Segnalazione di Provvedimenti Adottati nei casi di positività/ Non Conformità negli alimenti zootecnici entro 30 giorni dal ricevimento dell'esito ufficiale Flusso informativo semestrale dati da ACL a ACR e da ACR ad ACC.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso informativo PNAА; SINVSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Campioni PNAА	n. campioni PNAА effettuati / n. campioni PNAА assegnati	Flusso PNAА 2016	98%	98%
Campioni Extra PNAА	n. campioni extra PNAА effettuati/ n. campioni extra PNAА assegnati	Flusso PNAА 2016	95%	95%
Campioni PNAА presso terminal portuali	n. campioni PNAА effettuati / n. campioni PNAА assegnati	Flusso PNAА 2016	98%	98%
Campioni Extra PNAА presso terminal portuali	n. campioni extra PNAА effettuati/ n. campioni extra PNAА assegnati	Flusso PNAА 2016	95%	95%



6. Piano Specifico CONTROLLO DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE DELLA RIPRODUZIONE ANIMALE

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D2- Riproduzione Animale

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Nell'ambito della tutela e del miglioramento del patrimonio zootecnico nonché della salvaguardia della sanità animale, riveste particolare importanza il controllo degli impianti e delle attività relative alla riproduzione animale: stazioni di monta naturale pubblica per la specie bovina, bufalina, suina ed ovicaprina, equina, centri di produzione di materiale seminale fresco, refrigerato e congelato, recapiti di materiale seminale, stazioni di inseminazione artificiale privata per gli equini, centri di produzione embrioni, di inseminazione artificiale aziendale di suini, centri di magazzino di materiale seminale e di raccolta e spedizione di embrioni.</p> <p>Tale compito viene attuato sia tramite il controllo delle caratteristiche igienico sanitarie delle strutture e relative autorizzazioni, sia attraverso la verifica periodica dello stato di salute e della idoneità dei riproduttori.</p> <p>Le attività sono esercitate presso tutti gli impianti regionali autorizzati alle attività di riproduzione animale per le specie bovina, bufalina, suina, ovicaprina e equina.</p> <p>L'Assessorato Agricoltura della Regione gestisce le autorizzazioni di tutte le attività e strutture suddette.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direttiva 92/65/CEE del 13 luglio 1992 che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE e s.m.i. • Regolamento (UE)2016/2012 de Parlamento Europeo e del Consiglio dell'8/06/2016, relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali riproduttori di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale, che modifica il Regolamento (UE) n. 652/2014, le Direttive 89/608/CEE e 90/425/CEE del Consiglio e che abroga taluni atti in materia di riproduzione animale ("regolamento sulla riproduzione degli animali") <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D.P.R. n. 320 del 8 febbraio 1954 Regolamento di Polizia Veterinaria; • Legge 15/01/1991 n. 30 e s.m.i. Disciplina della riproduzione animale; • Decreto Ministero della Sanità 19 luglio 2000 n. 403 Approvazione del nuovo regolamento di esecuzione della legge 15 gennaio 1991 n. 30. • D.Lgs n. 633 del 12 novembre 1996 Attuazione della Direttiva 92/65/CEE e ss.mm. e ii. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legge Regionale 15 febbraio 1980, n. 11 Organizzazione e disciplina della Riproduzione Animale; • Determinazione del Direttore Generale Agricoltura 27 luglio 2001 n. 7489.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Garantire la verifica dei requisiti igienico sanitari delle attività e degli impianti relativi alla riproduzione animale, rilasciando i pareri necessari per l'attivazione delle suddette strutture o per la registrazione / riconoscimento ai fini dell'esportazione o dello scambio comunitario di materiale seminale, verificando i requisiti sanitari dei riproduttori maschi.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare il controllo delle condizioni igienico-sanitarie con le seguenti frequenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • annuale delle stazioni di fecondazione pubblica dei recapiti di sperma e degli allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale; • semestrale dei centri di produzione di materiale seminale, dei centri di magazzino, dei centri di raccolta e spedizione di embrioni. <p>Su richiesta, effettuare la visita e gli accertamenti dello stato sanitario dei riproduttori, per constatare l'assenza di malattie infettive e diffuse trasmissibili tramite la riproduzione.</p>



MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL, selezionare gli Operatori del settore da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo le frequenze previste. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuali e liste di riscontro regionali.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale			
FLUSSI INFORMATIVI	Rendicontazione dati attività (schede SISVET) da ACL a ACR); invio degli elenchi delle strutture autorizzate dal Assessorato agricoltura alle ACR e ACL.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Sisvet		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Stazioni di monta	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale aziendale	n. allevamenti controllati / n. allevamenti esistenti	Dato 2016	100%	100%
Centri di produzione di materiale seminale	n. strutture controllate semestralmente / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Centri di magazzino di materiale seminale, centri di raccolta e spedizione embrioni	n. strutture controllate semestralmente / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Recapiti di materiale seminale	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%



7. Piano Specifico CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRODUZIONE DEL LATTE NELLA FASE PRIMARIA

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori:

E3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Il Regolamento CE n. 853/2004 e s.m.i. dedica un'intera sezione al latte crudo e prodotti lattiero-caseari trasformati. La sezione IX, in particolare, si occupa della produzione primaria del latte crudo, obbligando gli allevatori al rispetto di requisiti sanitari specifici per gli animali adibiti alla produzione e a requisiti di igiene per le aziende produttrici di latte. In questa sezione sono descritti, infatti, i requisiti per i locali, le attrezzature per la mungitura, le regole per l'igiene della mungitura, per la raccolta e trasporto del latte nonché le norme per l'igiene del Personale addetto alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo e i requisiti igienico sanitari del prodotto stesso.</p> <p>La produzione del latte della Regione Emilia-Romagna è rilevante in particolare per la trasformazione del latte in formaggi DOP (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Formaggio di Fossa, ecc.). Il controllo ufficiale del latte in questa fase riveste pertanto un'importanza fondamentale ai fini delle garanzie di sicurezza e qualità di prodotti con caratteristiche così peculiari.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) n. 178 del 28 gennaio 2002 Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare; Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.; • Reg. (CE) N. 854 del 29 aprile 2004 Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; • Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento (CE) n. 2073 /2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i . <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intesa Stato Regioni 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana; • Intesa Stato – Regioni 20 marzo 2008 Linee guida per il controllo della produzione del latte crudo destinato al trattamento e alla trasformazione; • Intesa Stato Regione 29 maggio 2007 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo superiore a 60 gg prodotti con latte ovi caprino e deroghe per il latte prodotto durante il pascolo estivo in montagna; <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D.G.R. n. 842 del 11 giugno 2007 Recepimento Intesa Stato Regioni in materia di vendita diretta di latte crudo; • Determinazione n. 4418 del 21 aprile 2008 Vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dell'azienda di produzione; • Determinazione n. 5977 del 07/05/2012 Linee Guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione – revisione. • DGR n. 1397 del 05/09/2016 "Recepimento d'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida relative all'applicazione del Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti "



OBIETTIVO GENERALE	Mantenere un'adeguata sorveglianza sulle produzioni lattiero casearie verificando il rispetto dei requisiti della materia prima richiesti dalla normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, attraverso la verifica della gestione igienico sanitaria degli animali, delle strutture e delle attrezzature e il rispetto dei criteri igienico sanitari del latte crudo destinato alla trasformazione e mediante il monitoraggio dell'autocontrollo degli OSA.			
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare il controllo annuale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • del 100% degli allevamenti che non rispettano i criteri igienico sanitari del latte crudo destinato alla trasformazione per il tenore cellule somatiche, nel caso di richiesta di proroga di ulteriori tre mesi per la risoluzione della non conformità effettuata dall'OSA; • del 100% degli allevamenti che non rispettano i criteri igienico sanitari del latte crudo destinato alla trasformazione per il tenore CBT in caso di avvio del procedimento di sospensione temporanea di destinazione del latte ad uso alimentare umano; • del 100% degli allevamenti da latte destinati alla vendita diretta del latte crudo; • delle aziende zootecniche registrate per la produzione di latte ai sensi del Reg. 852/2004, con frequenze calcolate mediante la categorizzazione del rischio, secondo il protocollo regionale di categorizzazione. <p>Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini della registrazione in BDN.</p>			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli allevamenti da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo il protocollo di categorizzazione del rischio regionale.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuali e liste di riscontro regionali.</p> <p>Implementare le banche dati locali e nazionali (BDN) degli allevamenti registrati.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporti di audit.</p> <p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC</p> <p>Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Da ACL a ACR Rendicontazione dati attività (schede SISVET/ORSA)</p> <p>Condizionalità: in caso di requisiti completamente non rispettati (NO Grande), sul portale VETINFO – sistema "controlli", dovrà essere caricata la documentazione relativa alla non conformità tramite la funzione "inserimento documentazione".</p> <p>Flusso informativo trimestrale aflatoxine da ACL a ACR integrato dalle comunicazioni relative al superamento del livello di attenzione/soglia relative a AflaM1.</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede SISVET/ORSA; BDN; Sistema Agrinet		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Allevamenti per la produzione di latte destinati alla vendita diretta	n. strutture controllate semestralmente / n. strutture esistenti	100%	100%	100%
Allevamenti con produzione di latte	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	15%	15%
Allevamenti che non rispettano i criteri igienico sanitari del latte crudo destinato alla trasformazione per il tenore cellule somatiche, nel caso di richiesta di proroga di ulteriori tre mesi per la risoluzione della non conformità.	n. strutture controllate/ n. strutture che richiedono la proroga	/	100%	100%
allevamenti che non rispettano i criteri igienico sanitari del latte crudo destinato alla trasformazione per il	n. strutture controllate/ n. strutture con avvio del procedimento di sospensione	/	100%	100%



tenore CBT, in caso di avvio del procedimento di sospensione temporanea di destinazione del latte ad uso alimentare umano;	temporanea.			
Allevamenti per la produzione di latte non aderenti al sistema Agrinet o che non forniscono dati di autocontrollo	n. strutture controllate / n. strutture non aderenti al sistema Agrinet o che non forniscono dati di autocontrollo	Dato 2016	100%	100%



8. Piano Specifico SISTEMA REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLE AFLATOSSINE NELLA FILIERA DI PRODUZIONE DEL LATTE

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori:

E4- Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Le severe condizioni di siccità e le alte temperature che si verificano sempre più di frequente nel periodo estivo nel territorio della Pianura Padana hanno come conseguenza lo sviluppo di aflatoossine già sui cereali in campo, con concentrazioni superiori ai limiti consentiti e conseguenti ripercussioni negative sugli alimenti destinati all'uomo e al bestiame. A partire dal 2004, in seguito all'emergenza verificatasi nel 2003, è stato attuato un piano regionale specifico per la sorveglianza del livello di contaminazione da micotossine del latte, dei mangimi, dei cereali e di altri prodotti vegetali e derivati destinati al consumo umano, con particolare riguardo alla prevenzione della presenza di aflatoossine nel latte bovino.
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19/12/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari; • Regolamento (CE) n. 152/2009 del 27/01/2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto del Presidente della Repubblica 26.03.1980, n.327 Regolamento di esecuzione della L. 30/04/1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. • Decreto Legislativo 10/05/2004, n. 149 Attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali e s.m.i.; • Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2015-2017) • Piano Nazionale per la ricerca dei residui ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16/03/2006; <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano Regionale Alimentazione Animale (PNAA) 2015-2017); • Piano Nazionale per la ricerca dei residui ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16/03/2006. Programmazione della Regione Emilia Romagna; • Sistema Regionale di Sorveglianza per la presenza di aflatoossine nel latte bovino.
OBIETTIVO GENERALE	Sorvegliare costantemente il livello di contaminazione da aflatoossine dei mangimi e del latte nelle diverse fasi della filiera lattiero-casearia.



OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Fatto salvo quanto già previsto dal PNAA 2015 – 2017 per la ricerca delle aflatossine nei mangimi, realizzare i campionamenti di monitoraggio assegnati dal PIANO DI CAMPIONAMENTO REGIONALE PER LA RICERCA DI AFLATOSSINE NEL LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE e le ispezioni e i campionamenti in caso di sospetto clinico-anamnestico o a seguito di positività, secondo le istruzioni e le indicazioni degli stessi, presso gli Operatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produzione mais per uso zootecnico • essiccatoi e depositi di granaglie per uso zootecnico • industrie molitorie per prodotti destinati all'alimentazione animale • mangimifici • aziende zootecniche da latte • centri di raccolta e Stabilimenti di trattamento del latte ad uso alimentare • stabilimenti di produzione e trasformazione lattiero caseari • distributori con vendita diretta di latte. 				
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare le strutture e gli allevamenti da sottoporre a campionamento, in base ai criteri indicati nei piani sopra richiamati. Effettuare i campionamenti utilizzando la modulistica prevista (verbale di prelievo: per il latte verbale PNR e per il mangime verbale PNAA) .</p>				
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Rilascio e/o invio all'Operatore del settore di una copia del verbale di campionamento. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>				
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Flusso informativo dati da ACL a ACR entro 30 giorni dal ricevimento dell'esito ufficiale: Allegato 3 PNAA Segnalazione di Provvedimenti Adottati nei casi di positività/ Non Conformità negli alimenti zootecnici. Questionario sulle attività conseguenti a non conformità (questionario PNR sulle azioni conseguenti a non conformità). Flusso informativo trimestrale aflatossine da ACL a ACR integrato dalle comunicazioni relative al superamento del livello di attenzione/soglia relative a AflaM1.</p>				
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso informativo Aflatossine			
	Formula	Baseline	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Mais per uso zootecnico	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Essiccatoi / Depositi granaglie per uso zootecnico	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Industrie molitorie per prodotti destinati all'alimentazione animale	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Mangimifici	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Aziende zootecniche da latte	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Centri di raccolta e Stabilimenti di trattamento del latte ad uso alimentare	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Stabilimenti di produzione e trasformazione lattiero caseari	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%
Distributori latte vendita diretta	n. campioni effettuati/ n. campioni assegnati	98%	98%	98%	98%



9. Piano Specifico BENESSERE DEGLI ANIMALI NEGLI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

DPCM 12 Gennaio 2017 - Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D4 - Controllo sul benessere degli animali da reddito

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Il Trattato di Lisbona, che nel 2007 ha sancito il riconoscimento degli animali come esseri senzienti e, come tali, portatori di diritti, ha indotto il legislatore comunitario ad interessarsi con maggiore attenzione alle problematiche relative al benessere degli animali negli allevamenti.</p> <p>Nel contempo, tra i consumatori sono diventati sempre più numerosi coloro che optano per il consumo di prodotti che provengono da animali allevati con metodi rispettosi delle loro esigenze naturali.</p> <p>Sono state pertanto emanate in materia numerose normative, orizzontali e verticali, allo scopo di stabilire i parametri minimi di benessere da rispettare negli allevamenti degli animali da reddito. Dal momento in cui la Politica Agricola Comune (PAC) ha incluso il benessere animale tra i criteri obbligatori da rispettare per accedere ai contributi comunitari, i controlli ufficiali sono stati inseriti in un contesto integrato che prevede uno scambio di informazioni tra coloro che effettuano i controlli e gli Enti incaricati dell'erogazione dei contributi, in Emilia Romagna, AGREA.</p> <p>La Regione Emilia-Romagna si caratterizza per un territorio a notevole vocazione zootecnica, nel quale tutte le specie di animali da reddito contemplate dal Piano Nazionale Benessere Animale sono presenti e distribuite nelle diverse Province.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decisione del 14 novembre 2006 relativa ai requisiti minimi applicabili alla raccolta di informazioni durante le ispezioni effettuate nei luoghi di produzione in cui sono allevate alcune specie di animali. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto legislativo 26 marzo 2001 n. 146 "attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali in allevamento"; • Decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267 "attuazione della direttiva 1999/74/CE e della direttiva 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento; • Decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 126 "attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli"; • Decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 122 "attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini"; • Decreto legislativo 27 settembre 2010, n.181 "attuazione della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne"; • Decreto Ministeriale 4 febbraio 2013 "Disposizioni attuative in materia di protezione di polli allevati per la produzione di carne, ai sensi degli articoli 3,4,6, e 8 del decreto legislativo 27 settembre 2010, n. 181"; • Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA).
<p>OBIETTIVO GENERALE</p>	<p>Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti utilizzati per l'allevamento degli animali allevati a fini zootecnici, al fine di tutelarne il benessere, di favorire la qualità igienico sanitaria dei relativi prodotti, di tutelare l'ambiente e di garantire la sicurezza degli operatori, sorvegliando l'applicazione delle norme che tutelano gli animali da reddito in allevamento.</p>



OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Effettuare il controllo ufficiale per benessere animale secondo le frequenze minime dettate dal Piano Nazionale Benessere animale (PNBA):</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizzare il controllo annuale almeno del 100% di tutti gli allevamenti di vitelli a carne bianca e del 20% degli allevamenti bovini con vitelli con più di 50 capi Realizzare il controllo annuale almeno del 20% degli allevamenti di galline ovaiole con più di 250 capi Realizzare il controllo annuale almeno del 20% degli allevamenti di polli da carne con più di 500 capi Realizzare il controllo annuale almeno del 20% degli allevamenti di suini da riproduzione con più di 6 scrofe Realizzare il controllo annuale almeno del 20% degli allevamenti di suini da ingrasso con più di 40 soggetti Realizzare il controllo annuale di almeno il 15% del totale dei seguenti allevamenti: bovini adulti con più di 50 capi, ovini e caprini con più di 50 capi; bufalini, cavalli e struzzi con più di 10 capi; tacchini, altri avicoli e conigli con più di 250 capi, pesci (autorizzati Dlgs 148, esclusi i laghetti da pesca). Realizzare il controllo annuale del 100% degli allevamenti di animali da pelliccia. <p>Tali quote non sono comprensive del campione minimo estratto in modo casuale da AGREA per la condizionalità.</p>			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli allevamenti da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo criteri di categorizzazione del rischio stabiliti dal Protocollo Tecnico per la categorizzazione degli allevamenti basata sul rischio, al fine della effettuazione dei controlli di competenza dei Servizi Veterinari in Regione Emilia Romagna, comunque compatibili con le frequenze dettate dal PNBA.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuali e liste di riscontro regionali o utilizzando la lista di riscontro Ministeriale per animali di altre specie Protezione degli animali in allevamento "Altre specie"</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Registrazione delle ispezioni sull'applicativo "Controlli" accessibile tramite il sito https://www.vetinfo.sanita.it/ entro 15 giorni dalla compilazione della lista di riscontro e, in caso di esito sfavorevole, caricamento della documentazione tramite la funzione "inserimento documentazione". Termine di validazione dei dati registrati nell'applicativo "VETINFO - CONTROLLI": 28 febbraio anno successivo.</p> <p>Rendicontazione dati attività (schede Sisvet) da ACL a ACR</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	BDN; Applicativo "Controlli" di Vetinfo; Sisvet; Sistema informativo locale		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Allevamenti vitelli a carne bianca	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti in BDN	dato attività 2016	100%	100%
Allevamenti bovini con vitelli	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti in BDN con più di 50 capi	dato attività 2016	20%	20%
Allevamenti galline ovaiole	n. allevamenti controllati / n. allevamenti con più di 250 capi	dato attività 2016	20%	20%



Allevamenti polli da carne	n. allevamenti controllati / n. allevamenti con più di 500 capi	dato attività 2016	20%	20%
Allevamenti suini	n. allevamenti controllati / n. allevamenti suini da riproduzione con più di 6 scrofe e allevamenti suini da ingrasso con più di 40 capi presenti in BDN	dato attività 2016	20%	20%
Allevamenti animali da pelliccia	n. allevamenti controllati/ n. allevamenti presenti	dato attività 2016	100%	100%
Allevamenti bovini adulti, ovini e caprini, bufalini e struzzi, tacchini, altri avicoli e conigli, pesci	n. allevamenti controllati / n. allevamenti bovini adulti con più di 50 capi, ovini e caprini con più di 50 capi, bufalini e struzzi con più di 10 capi, tacchini, altri avicoli e conigli con più di 250 capi, pesci autorizzati D.lgs 148 (esclusi laghetti da pesca)	dato attività 2016	15%	15%
Allevamenti cavalli da carne con e senza fattrici	n. allevamenti controllati/ n. allevamenti presenti con più di 10 capi	dato attività 2016	15%	15%
Allevamenti cavalli (ippodromi, maneggi, scuderie e altri a scolo ludico-sportivo) DPA e non DPA	n. allevamenti controllati/ n. allevamenti presenti con più di 10 capi	dato attività 2016	15%	15%



10. Piano Specifico CONTROLLO DELLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI AL MACELLO E DURANTE L'ABBATTIMENTO

Area di Intervento D Salute animale e Igiene Urbana Veterinaria:

D4 Controllo sul benessere degli animali da reddito

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento, già disciplinata dalla normativa comunitaria a partire dagli anni '70, è stata progressivamente rafforzata nel corso dei decenni successivi e ha subito recentemente un aggiornamento con il Regolamento (CE) n. 1099/2009 in virtù della mutata sensibilità delle persone, dello sviluppo di nuove conoscenze in merito ai parametri di sofferenza/stress degli animali e della messa a punto di nuove tecnologie in tema di stordimento e abbattimento, più rispettose degli stessi.</p> <p>Il futuro della volontà delle istituzioni europee vede, infatti, l'integrazione del benessere animale con i temi relativi alla sostenibilità delle politiche europee e la maggiore competitività degli alimenti prodotti secondo pratiche che rispettino il benessere animale. Una migliore protezione degli animali durante la macellazione contribuisce, inoltre, a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli.</p> <p>La presenza nel territorio della Regione di numerose strutture di macellazione a carattere industriale che raccolgono gran parte del flusso di animali provenienti da altre zone del territorio nazionale e in parte anche da Paesi dell'Unione Europea, rende fondamentale focalizzare le strategie di programmazione e di controllo su questo settore, per garantire l'uniforme e corretta applicazione delle misure introdotte dalla normativa comunitaria.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) 854/2004; Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota del Ministero della Salute del 07/01/2013 Prime indicazioni per l'applicazione del Regolamento CE 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento; • nota del Ministero della Salute prot. n. DGSAF 15111 del 18/07/2014 "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento". <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione del Responsabile Serv. Veterinario e Igiene degli Alimenti n. 4157 del 28/03/2014 (indicazioni operative in caso di macellazione d'urgenza).
OBIETTIVO GENERALE	<p>Controllare, ai sensi del Regolamento (CE) 1099/2009, l'adeguatezza delle procedure poste in essere dagli Operatori del settore alimentare nella tutela della protezione degli animali durante la macellazione. Verificare, inoltre, il rispetto delle procedure per la macellazione rituale, in tutti i macelli autorizzati.</p>



OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare la verifica sistematica del rispetto della protezione degli animali al momento della macellazione secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 854/2004; • realizzare in tutti i macelli di ungulati domestici, volatili da cortile, selvaggina allevata e lagomorfi almeno una verifica annuale sui requisiti di carattere generale riguardanti le strutture, gli impianti e le attrezzature deputate alla protezione degli animali e sull'attuazione di adeguate procedure nelle varie fasi della macellazione; • realizzare negli impianti di macellazione di avicunicoli registrati ai sensi del Regolamento 852/2004 una percentuale di controlli stabilita a livello aziendale in base al numero degli impianti presenti sul territorio e a criteri di valutazione del rischio. • realizzare in tutti gli allevamenti di animali da pelliccia almeno una verifica annuale durante l'abbattimento • realizzare l'attività di formazione del Personale addetto alla macellazione ai fini della protezione degli animali. 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Effettuare l'attività con particolare riferimento alla gestione delle modalità di scarico, stabulazione, abbeveraggio, alimentazione, trasferimento, immobilizzazione, stordimento, jugulazione e dissanguamento, valutando l'implementazione e la adeguatezza delle procedure per il rispetto della protezione degli animali poste in essere dai macellatori.</p> <p>A livello di ACL selezionare le strutture da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo criteri di maggiore rischio.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e le specifiche liste di riscontro.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit Inserimento dei dati nel sistema informativo locale; compilazione del registro di macellazione.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Rendicontazione dati attività da ACL a ACR e da ACR a Ministero MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI UFFICIALI PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Modulo rendicontativo ministeriale dei controlli ufficiali; sito Berenice del Centro di Referenza del benessere animale IZSLER.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Macelli di Ungulati (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	n. strutture controllate / n. strutture presenti	Dato 2016	100%	100%
Macelli Selvaggina allevata (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	n. strutture controllate / n. strutture presenti	Dato 2016	100%	100%
Macelli Avicunicoli (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	n. strutture controllate / n. strutture presenti	Dato 2016	100%	100%
Impianti di macellazione avicunicoli registrati Reg.852/2004	n. strutture controllate/ n.strutture presenti	Dato 2016	% definita a livello aziendale	% definita a livello aziendale
Allevamenti Animali da Pelliccia	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti	Dato 2016	100%	100%



11. Piano Specifico CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D4 - Controllo sul benessere degli animali da reddito

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Gli animali allevati a scopo zootecnico e, più raramente, quelli da affezione vengono trasportati, nel corso della loro vita produttiva o a fine carriera, verso luoghi di destinazione situati a distanze variabili rispetto al luogo di partenza.</p> <p>Il trasporto rappresenta uno dei momenti più critici per la vita dell'animale e genera stress agli animali, in alcuni casi vere e proprie sofferenze che costituiscono un problema etico di per sé e si possono ripercuotere negativamente sulla qualità e sulla salubrità delle carni.</p> <p>A seguito di gravi episodi di mancato rispetto del benessere animale durante il trasporto, il consumatore europeo è particolarmente sensibilizzato e ha richiesto un'intensificazione e una maggiore accuratezza dei controlli sui trasporti di animali. La normativa europea e comunitaria in materia di benessere animale durante il trasporto è stata, quindi, radicalmente modificata con l'entrata in vigore del Regolamento (CE) n. 1/2005, che ha previsto disposizioni più severe e restrittive e ha introdotto modalità di controllo più accurate, al fine di tutelare il gran numero di animali che viaggiano nel territorio della UE, diretti verso allevamenti o macelli.</p> <p>La Regione Emilia-Romagna rappresenta un importante punto di destinazione per questo commercio, a causa dell'elevato numero di allevamenti zootecnici, di macelli e di due "Posti di controllo o di emergenza" presenti nel suo territorio ed è un'importante area di transito, a causa della sua posizione cruciale di collegamento tra Nord e Sud Italia.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) n.1/2005 del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto Legislativo 25 Luglio 2007, n. 151 Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate; • Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA) 2015; • Protocollo di Intesa tra Il Ministero dell'Interno e il Ministero della Salute sul potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale degli animali vivi. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocollo di Intesa tra la Regione Emilia-Romagna e il Comando Regionale Polizia Stradale.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Verificare che durante il trasporto degli animali siano rispettate le condizioni di benessere stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale, effettuando controlli durante il viaggio, su strada, nei punti di sosta e all'arrivo degli animali a destinazione, presso il macello o l'allevamento.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>A livello di ACL, effettuare il controllo ufficiale per benessere animale secondo le frequenze minime dettate dal Piano Nazionale Benessere animale (PNBA):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare il controllo annuale presso i macelli del 10% dei mezzi in arrivo da lunghi viaggi (superiori a 8 ore o a 12 ore in territorio nazionale); • Realizzare il controllo annuale presso i macelli del 2% delle partite in arrivo da brevi viaggi (inferiori a 8 ore o a 12 ore in territorio nazionale) • Realizzare il controllo annuale presso i posti di controllo del 5% delle partite di animali in arrivo; • Realizzare i controlli congiunti con la Polizia Stradale per controllo del benessere animale durante il trasporto per ogni territorio di ACL, nel rispetto del calendario definito dal Ministero degli Interni nell'ambito dell'Operazione Alto Impatto e del Protocollo d'intesa regionale; • Effettuare i previsti esami di idoneità, con rilascio di attestazione, dei conducenti e guardiani addetti al trasporto di animali.



<p>MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A livello di ACL programmare il numero di interventi da effettuare allo scarico degli animali presso macelli e presso i "Posti di controllo" • A livello di ACL programmare, in collaborazione con il Comando di Polizia Stradale, il numero di interventi da effettuare su strada. <p>Presso i macelli selezionare gli automezzi e le partite di animali da sottoporre a ispezione in base a criteri di maggiore rischio, effettuando controlli non discriminatori che interessino il maggior numero di trasportatori, che prevedano almeno un controllo completo annuale per tutti i conferenti abituali e per quelli occasionali (controllo completo, documentale, del mezzo e della partita) e un numero variabile di controlli limitati ad un minor numero di requisiti (partita, idoneità degli animali e caratteristiche "variabili" del mezzo)</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e utilizzando la specifica <u>lista di riscontro</u>.</p>				
<p>REGISTRAZIONE ATTIVITÀ</p>	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC. Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC Inserimento dei dati nel sistema informativo locale</p>				
<p>FLUSSI INFORMATIVI</p>	<p>Flusso trasporto animali: modello ministeriale armonizzato per le relazioni annuali sulle ispezioni non discriminatorie sugli animali, sui mezzi di trasporto e sui documenti da ACL ad ACR e da ACR a ACC entro il 15 febbraio. Rendicontazione dati attività (schede SISVET) da ACL a ACR.</p>				
<p>INDICATORI DI PROCESSO</p>	<p>Fonte dei dati</p>	<p>Modello ministeriale di relazione annuale; sistema informativo locale; Sisvet.</p>			
	<p>Formula</p>	<p>Baseline</p>	<p>Valore Anno 2016</p>	<p>Valore Anno 2017</p>	<p>Valore Anno 2018</p>
<p>Macelli: mezzi in arrivo da lunghi viaggi</p>	<p>n. mezzi ispezionati / n. mezzi arrivati anno precedente</p>	<p>10%</p>	<p>10%</p>	<p>10%</p>	<p>10%</p>
<p>Macelli: partite in arrivo da brevi viaggi</p>	<p>n. partite controllate / n. partite arrivate anno precedente</p>	<p>2%</p>	<p>2%</p>	<p>2%</p>	<p>2%</p>
<p>Posti di controllo: partite in arrivo</p>	<p>n. partite controllate / n. partite arrivate anno precedente</p>	<p>5%</p>	<p>5%</p>	<p>5%</p>	<p>5%</p>
<p>Appostamenti congiunti su strada con Polizia Stradale</p>	<p>n. appostamenti effettuati / n. appostamenti programmati</p>	<p>90%</p>	<p>90%</p>	<p>90%</p>	<p>90%</p>



12. Piano Specifico CONTROLLO SULL'IMPIEGO DI ANIMALI UTILIZZATI A FINI SCIENTIFICI

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento D Salute animale e igiene urbana veterinaria:

D13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Benché sia auspicabile la graduale sostituzione nelle procedure sperimentali dell'uso di animali con altri metodi che non ne prevedano l'utilizzo, l'impiego di animali vivi continua ad essere autorizzato per tutelare la salute umana e animale ed è pertanto indispensabile che gli stabilimenti di allevamento e fornitura di animali utilizzati ai fini scientifici siano sottoposti ad un controllo ufficiale dotato di elevata specializzazione, in grado di garantire un alto livello di protezione degli animali stessi. La Regione Emilia-Romagna ha recepito la normativa del settore dando chiare indicazioni sulle modalità e sulle frequenze di controllo. Ha, inoltre, implementato un progetto, in collaborazione con alma Mater Studiorum UNIBO che prevede la realizzazione di un registro di carico-scarico informatizzato presso gli stabilimenti utilizzatori di animali ai fini scientifici.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direttiva 2010/63/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2010 sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto Ministeriale 12 novembre 2011 Buone pratiche di sperimentazione clinica dei medicinali veterinari sugli animali • Decreto legislativo 26/2014 "Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici". <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legge Regionale n. 20 del 1 agosto 2002 - Norme contro la vivisezione; • Nota della Regione Emilia Romagna prot. 335756/pg del 23/09/2014 • DLgs n. 26/2014 • note esplicative.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Verificare le condizioni igieniche e strutturali degli stabilimenti di allevamento e fornitura degli animali utilizzati ai fini scientifici e il rispetto delle condizioni di benessere degli animali allevati e verificare le condizioni igieniche e strutturali degli stabilimenti utilizzatori degli stessi per il rilascio o per il rinnovo dei pareri richiesti per le autorizzazioni.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare i controlli secondo una frequenza triennale degli stabilimenti di allevamento e fornitura di animali utilizzati per fini sperimentali e, per gli aspetti igienico-sanitari, degli stabilimenti utilizzatori di animali ai fini sperimentali.</p> <p>Controllare le attività in base a criteri di maggior rischio stabiliti dalla <u>nota Regionale del 23/09/2014</u>.</p> <p>Rilasciare i pareri richiesti dagli Stabilimenti utilizzatori di animali utilizzati per fini sperimentali per il rilascio o per il rinnovo delle autorizzazioni (condizioni igienico strutturali).</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli allevamenti da sottoporre a controllo (ispezioni e audit)</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuali e liste di riscontro regionali</p>



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale			
FLUSSI INFORMATIVI	Rendicontazione dati attività (schede SISVET) da ACL a ACR			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Sistema informativo locale; Sismet; ORSA.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Stabilimenti di allevamento, di fornitura e utilizzatori di animali utilizzati per fini sperimentali	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	33%	33%



13. Piano Specifico PROTEZIONE DELL'AMBIENTE DAI RISCHI CONNESSI ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Nell'ambito della normativa sulla semplificazione della disciplina edilizia sono riconosciute, tra le attività produttive caratterizzate da significativa interazione con l'ambiente e la salute, alcune di interesse veterinario quali attività industriali ed artigianali di tipo produttivo o manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale, la macellazione, la produzione di mangimi, il rendering, le strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande quali centri di produzione pasti, ristorazione collettiva e le attività zootecniche quali gli impianti di allevamento animali di interesse zootecnico, gli impianti di allevamento e di custodia animali da compagnia da compagnia (pensioni per animali, canili, gattili).</p> <p>Per tali attività la verifica in ordine alla conformità dei requisiti edilizi igienico sanitari degli insediamenti produttivi comporta valutazioni tecniche di particolare complessità, tale da richiedere il supporto professionale dei Servizi dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL, che si esprimono mediante pareri.</p>	
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto Legislativo n. 152 del 03/04/2006 "Norme in materia ambientale"; • D.P.R. n. 59 del 13/03/2013 "Disciplina dell'autorizzazione unica ambientale (AUA)". • Norme verticali dei diversi settori produttivi. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legge Regionale n. 21/2004, "Disciplina della prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento"; • LR n. 15 del 30/07/2013 "Semplificazione della disciplina edilizia"; • DGR n. 193/2014 "Adempimenti di competenza delle aziende USL in ordine al rilascio dei titoli abilitativi". 	
OBIETTIVO GENERALE	<p>Congiuntamente agli altri Servizi del Dipartimento e agli Enti del territorio, valutare la conformità ai requisiti richiesti, esprimendo pareri per l'attivazione di strutture zootecniche, di stabilimenti di produzione di alimenti, di gestione dei sottoprodotti e di altre attività.</p>	
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Esprimere i pareri richiesti o partecipare alle Commissioni attivate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL o dagli Enti del territorio per l'attivazione di strutture di competenza.</p>	
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Esprimere i pareri richiesti, anche mediante partecipazione a Commissioni, applicando la normativa dello specifico settore dell'attività in esame.</p>	
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Rilascio del parere all'Ente che gestisce il processo. Registrazione del parere nel sistema informativo locale.</p>	
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Sisvet</p>	
	Fonte dei dati	Sistema informativo locale



PROCESSO	Formula	Baseline	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Rilascio pareri	n. pareri rilasciati / n. pareri richiesti	100%	100%	100%	100%



ALLEGATO C 4 – Schede SIAN



1. Piano Specifico PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E3- Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Nel 2010 in Emilia Romagna sono state censite oltre 71.000 aziende agricole con una superficie agricola totale di circa 1,2 milioni di ettari (oltre il 60% del territorio regionale). Rispetto al 2000 il numero di aziende è diminuito del 44%, mentre la superficie utilizzata solo del 6%. (Fonte: profilo di salute dell'Emilia Romagna Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018). Il Reg. CE 852/2004 inserisce nell'ambito degli OSA anche i produttori primari, specificando i requisiti nell'Allegato I. La Regione Emilia-Romagna considera registrate le aziende della produzione primaria inserite nell'archivio SIAR dell'Assessorato Agricoltura Regionale. Il piano fitosanitario nazionale e regionale sul controllo dei residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti prevede il controllo anche sulla produzione primaria. Le normative comunitarie e nazionali sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari mettono in capo anche alla Sanità Pubblica il controllo del corretto utilizzo in campo di tali prodotti.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004; • Reg. CE/210/2013 (semi germogliati); • Reg. CE 1107/ 2009. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DL.gs 194/95, • DPR 290/2001, • DL.gs 150/12, • Decreto 22/01/2014 (PAN); • DPR 55/2012, • DL.gs 69/2014 <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER 14738/2013; • Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli OSA in ER ai fini della organizzazione del controllo ufficiale del 27/12/2012; • DGR 1722/2014.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Verificare la filiera della produzione primaria con controlli programmati negli ambiti previsti, attraverso la verifica degli aspetti normati dall'allegato I del Regolamento CE 852/2004.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare il controllo degli OSA ad indirizzo ortofrutticolo proporzionato al numero di aziende esistenti, garantendo i controlli secondo una programmazione locale come da protocollo tecnico regionale categorizzazione del rischio.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo (ispezioni) secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali.</p>



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede regionali SIAN		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Operatori registrati per la produzione primaria ortofrutticola	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016		

NB L'archivio SIAR non consente di estrarre il dato delle aziende esistenti con facilità



2. Piano Specifico RISTORAZIONE

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E1 - registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione. Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione.</p> <p>Il comparto della ristorazione, data la vocazione turistica regionale, è un settore di notevole e diffusa estensione a livello regionale.</p> <p>Il controllo ufficiale su tali attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore, con particolare riferimento alla utenza sensibile (ospedaliera, scolastica, socio-assistenziale).</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004. • Reg. CE 41/2009; • Reg. CE /828/2014 (glutine); • Reg. CE/1169/2011; • Reg. CE/1935/2004 (MOCA). <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. 283/62; • DPR327/80; • DPR 376 del 14/7/95 (funghi); • L. 55/2005 (sale iodato). • Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER 14738/2013; • Deliberazione RER 16963/2011 LR 6/96 e LR 15/2011 (funghi); • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; • DGR 921/2017
OBIETTIVO GENERALE	<p>Verificare la filiera della ristorazione con controlli programmati degli ambiti previsti, attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 Regolamento CE 882/2004.</p>



OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo con frequenza dei controlli come da protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio: <ul style="list-style-type: none"> • da biennale a quadriennale degli OSA dei comparti di ristorazione per utenza non sensibile; • realizzare il controllo con frequenza annuale degli OSA dei comparti di ristorazione per utenza sensibile; • realizzare il controllo con frequenza annuale degli OSA dei comparti di ristorazione che producono alimenti senza glutine destinati alla somministrazione diretta. 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit; inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede SIAN		
	Formula	Baseline Dato 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Ristorazione (tranne somministrazioni temporanee)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti		25-100%(*)	25-100%*

(*) in funzione della tipologia



3. Piano Specifico COMMERCIO ALIMENTI

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E1 - registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione. Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004; • Reg. CE/ 41/2009; • Reg CE/828/2014 (glutine); • Reg. CE/609/2013 (ADAP); • Reg. CE/ 1924/2006; • Reg. CE/1925/06; • Direttiva CE/125/2006 (alimenti a base di cereali ed altri.....) • Reg. CE/1331/2008; • Reg. CE 1332/2008; • Reg. CE 1333/2008; • Reg CE/1129/2011; • Reg CE/ 1334/2008 (additivi, aromi ed enzimi); • REG CE/ 231/2012; • Reg CE/ 210/2013 (semi germogliati); • Reg CE/258/97 (novel food); • Reg 1169/2011 • Reg CE 1829/2003; • Reg. CE/1830/2003 (OGM); • Direttiva 2009/54/CE (acque minerali); • Direttiva 1999/2/3CE (radiazioni ionizzanti) • Reg. CE/1169/2011 (etichettatura); • Reg. CE/1935/2004; • Reg. CE/10/2011 (MOCA) <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L .283/62; • DPR327/80; • DPR 376 del 14/7/95 (funghi); • Dlvo 111/92; • DPR131/1998; • DM 23/02/2006 (ADAP); • DPR 57/2002 (AFMS); • D.M.82/2009; (alimenti per lattanti e proseguimento); • DI.vo 169/2004 (integratori); • DI.vo 94/2001 (radiazioni ionizzanti); DL 176/2011; • DM 10 febbraio 2015 (acque minerali), • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento



	<p>concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016)</p> <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER 14738/2013; • Deliberazione RER 16963/2011 LR 6/96 e LR 15/2011 (funghi); • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; • DGR 921/2017 					
OBIETTIVO GENERALE	Verificare la filiera del commercio con controlli programmati degli ambiti previsti, attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 Regolamento CE 882/2004.					
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo garantendo la copertura minima dei controlli come da protocollo tecnico regionale, con frequenza da quadriennale a quinquennale degli OSA registrati dei comparti di commercio.					
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali.					
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit; inserimento dei dati nel sistema informativo locale.					
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede SIAN				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Operatori registrati / riconosciuti per il commercio all'ingrosso di alimenti e bevande	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2014 34,2%	20-25%	20-25%	20-25%	20-25%
GDO (Grande Distribuzione Organizzata)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2014 51%	25%	25%	25%	25%
Operatori registrati commercio al dettaglio	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2014 15,6%	5%	5%	5%	5%



4. Piano Specifico TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE, ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, ADDITIVI E BEVANDE

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E1 - registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione. Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione.</p> <p>Il quadro produttivo regionale rispetto al settore interessato è un'importante componente del settore della produzione alimentare.</p> <p>Il controllo ufficiale su tali attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004; • Reg. CE/ 41/2009; • Reg CE/828/2014 (glutine); • Reg. CE/609/2013 (ADAP); • Reg. CE/ 1924/2006; • Reg, CE/1925/06; • Direttiva CE/125/2006 (alimenti a base di cereali ed altri) • Reg. CE/1331/2008; • Reg. CE 1332/2008; • Reg. CE 1333/2008; • Reg CE/1129/2011; Reg CE/ 1334/2008 (additivi, aromi ed enzimi); • REG CE/231/2012; • Reg CE/210/2013 (semi germogliati); • Reg CE/258/97 (novel food); • Reg 1169/2011; • Reg CE 1829/2003; • Direttiva 2009/54/CE (acque minerali); • Direttiva1999/2/3CE (radiazioni ionizzanti) • Reg. CE/1169/2011 (etichettatura); • Reg. CE/1935/2004; • Reg. CE/10/2011 (MOCA) <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L.283/62; • DPR327/80; • DPR 376 del 14/7/95 (funghi); • Dlvo 111/92 • DPR131/1998; • DM 23/02/2006 (ADAP); • DPR 57/2002 (AFMS);



	<ul style="list-style-type: none"> • D.M.82/2009; (alimenti per lattanti e proseguimento); • Dlvo 169/2004 (integratori); • Dlvo 94/2001 (radiazioni ionizzanti); • DL 176/2011; • DM 10 febbraio 2015 (acque minerali) • Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER 14738/2013; • Deliberazione RER 16963/2011 LR 6/96 e LR 15/2011 (funghi) • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; • DGR 921/2017 					
OBIETTIVO GENERALE	Verificare la filiera della trasformazione degli alimenti con controlli programmati attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 del Regolamento CE n. 882/2004.					
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo con frequenza da annuale a quinquennale degli OSA dei comparti di trasformazione registrati o riconosciuti, garantendo la copertura minima dei controlli come da protocollo tecnico regionale categorizzazione rischio.					
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli <u>specifici manuale/i e liste di riscontro regionali</u> .					
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit; inserimento dei dati nel sistema informativo locale.					
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede regionali SIAN				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Operatori registrati o riconosciuti per la trasformazione di alimenti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2014: 30,8%	20-100%*	20-100%*	20-100%*	20-100%*

* in funzione della tipologia



5. Piano Specifico CAMPIONAMENTO ALIMENTI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 4 – Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

E11- Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti

<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari • Regolamento (CE) 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari; • Regolamento (CE) 1883 (2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e PCB diossina simili in alcuni prodotti alimentari • Regolamento 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari • REGOLAMENTO (CE) N. 1332/2008 del Parlamento Europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE)n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 • Regolamento (CE) n.1331 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari • Regolamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati; • Regolamento (CE) 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità i alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della Direttiva 2001/18/CE; • Regolamento (CE) 1935/2004 del parlamento Europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE • Regolamento (CE) 2013/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; • Direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo e del consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; • Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 febbraio 1999, che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. n. 283 del 30/04/1962 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; • DPR n. 327 del 26/03/80 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; • D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 "Attuazione della Direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" • D.Lgs. n.108 del 25 gennaio 1992 "Attuazione della Direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" • D.Lgs. n. 94 del 30/01/2001 "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"; • D.Lgs. n. 176 del 8/10/2011 "Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali"; • DM 10 febbraio 2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali"; Circolare Ministero della Sanità n. 17 del 13/09/1991
--	--



	<ul style="list-style-type: none"> • DL n.29/2017 • Circolare Ministero della Sanità n. 19 del 14/05/1993 sulle acque minerali. • Piano Nazionale OGM (triennale) • Piano Nazionale Additivi(triennale) • Piano Nazionale radiazioni Ionizzanti (triennale) • Piano Nazionale micotossine • Normativa regionale • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Provincie Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 • Linee guida regione Emilia- Romagna per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatoxine nel latte e prodotti a base di latte e piano di campionamento anno 2017 • DGR n. 1397 del 05/09/2016 "Recepimento d'intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida relative all'applicazione del Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti " 			
OBIETTIVO GENERALE	Monitorare/sorvegliare i pericoli microbiologici, fisici e chimici degli alimenti prodotti e commercializzati nel territorio regionale a supporto ed orientamento del controllo ufficiale al fine di garantire la sicurezza alimentare.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Effettuare i campioni previsti dai piani di campionamento di alimenti programmati a livello nazionale e regionale secondo le numerosità in funzione degli standard stabiliti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA presso i quali effettuare i campionamenti secondo le indicazioni dei diversi piani. Effettuare i prelievi ufficiali con le modalità indicate dal PRA, normative di riferimento, e procedure.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campioni ufficiali mediante verbali di campionamento e schede di controllo ministeriali. Rilascio all'OSA dei verbali di campionamento. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale e ministeriale.			
FLUSSI INFORMATIVI	FLUSSO VIG su NSIS: dai laboratori al Ministero previa validazione locale /regionale FLUSSO CROGM: specifico per OGM.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso VIG – CROGM _ ARPA _ IZSLER		
	Formula e standard	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Piano Regionale Alimenti (PRA)	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati Standard >95%	Dato 2016	95%	95%
Piano di Controllo sulle acque minerali	n. campioni effettuati da ACL / n. campioni programmati a livello ACL Standard >95%	Dato 2016	95%	95%
Piano Nazionale Radioattività ambientale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati Standard >95%	Dato 2016	95%	95%



6. Piano Specifico SICUREZZA NUTRIZIONALE

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione. Fra i fattori di rischio vanno considerati anche gli agenti causa di allergie o intolleranze; in Emilia-Romagna si registra un incremento progressivo dell'incidenza delle patologie correlate ad intolleranza a diverse tipologie di alimenti.</p> <p>Per quanto concerne il numero di casi di celiachia si è passati da 7.177 diagnosi nel 2007 a 13.053 diagnosi nel 2013.</p> <p>La carenza nutrizionale di iodio è stata inserita dall'OMS tra le prime dieci emergenze del nostro pianeta. Il programma nazionale di iodio profilassi introdotto con la L. 55/2015 ha il fine di ridurre attraverso una serie di azioni la frequenza dei disordini da carenza iodica e i costi socio-sanitari connessi.</p> <p>Gli interventi di controllo ai fini della sicurezza nutrizionale si integrano con quelli previsti dal progetto 2.15 "Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari" del Piano Regionale per la Prevenzione 2015-2018.</p> <p>Fonte: profilo di salute dell'Emilia Romagna Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004. • Reg. CE 41/2009; • Reg CE /828/2014 (glutine); • Reg. CE/1169/2011; <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L .283/62; DPR327/80; • L 55/2005 (sale iodato); <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER n. 14738/2013; • Deliberazione RER 16963/2011; • Protocollo tecnico per la categorizzazione del rischio degli OSA in ER ai fini della organizzazione del controllo ufficiale del 27/12/2012.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Verificare la filiera della ristorazione, trasformazione e commercio con controlli programmati, anche attraverso la verifica degli aspetti relativi alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine e alla disponibilità di sale iodato.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare il controllo con frequenza annuale degli OSA dei comparti di ristorazione e trasformazione che producono alimenti senza glutine destinati alla somministrazione e vendita diretta;</p> <p>effettuare i controlli sulla disponibilità del sale iodato secondo crono -programma (Progetto 2.15 del Piano Regionale per la Prevenzione 2015-2018).</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali .</p>



REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/ Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.					
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Dati Nutrizione regionali				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controlli di sicurezza nutrizionale presso Operatori che producono alimenti senza glutine (ristorazione pubblica e collettiva, trasformazione con vendita diretta)	n. controlli	Dato 2014 controlli n. 2286	Mantenimento	Mantenimento	Mantenimento	Mantenimento
Presenza sale iodato ristorazione pubblica e collettiva	n. controlli	controlli n. 3842	Mantenimento	Incremento 3%	Incremento 3%	Mantenimento valore 2017

7. Piano Specifico Fitosanitari

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 5 – Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo sui residui.

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>Già da diversi anni è in atto una strategia volta a realizzare un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, con l'obiettivo di ridurre l'impatto di tali sostanze sulla salute umana e sull'ambiente. La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione. Fra i fattori di rischio ad essa correlati, vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti chimici quali i prodotti fitosanitari, utilizzati in agricoltura per migliorare e salvaguardare la resa dei raccolti.</p> <p>Negli anni si è osservata una progressiva diminuzione nel loro impiego e le non conformità rilevate sono pochissime, ma è necessario continuare a presidiare il settore attraverso efficaci strumenti di controllo.</p> <p>Viene elaborato annualmente il Piano regionale per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale (PRF). Tale piano comprende matrici vegetali e prodotti trasformati sia di origine regionale, sia provenienti da altre Regioni o da altri Stati Europei o extra CEE.</p> <p>Risulta ugualmente importante il controllo sulla produzione, commercializzazione e utilizzazione dei prodotti fitosanitari, finalizzato alla verifica del rispetto della normativa vigente.</p> <p>Un settore a cui il Piano presta particolare attenzione è quello dei rischi derivanti dall'utilizzo di prodotti fitosanitari in aree extra agricole frequentate dalla popolazione, quali ad esempio parchi e giardini pubblici, plessi scolastici, piste ciclabili, aree archeologiche ecc.). Il Piano nazionale individua soluzioni migliorative per ridurre l'impatto sulla popolazione anche attraverso l'utilizzo di tecniche meccaniche, fisiche e biologiche. La delibera regionale inoltre fornisce indirizzi operativi che integrano quanto già disposto dal Piano di Azione Nazionale.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. 882/2004 • Reg. CE/852/2004; • Reg. (CE) n.396/2005 e s.m.i.; • Reg CE 1107/ 2009; • Reg (UE) 2016/662 • Direttiva 2009/128 /CE <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D.Lgs.194/1995 • DM 23/12/1992; • DM 23 /7/2003; • DPR 290/2001; • DLgs. 150/12; • DPR 55/2012; • DL.gs 69/2014; • Decreto 22/01/2014 (PAN); • Rapporto ISTISAN 13/19 <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DGR 1722/2014 :“Sistema di formazione e rilascio autorizzazioni alla vendita e all'utilizzo della Regione Emilia-Romagna “ • Piano annuale regionale residui fitosanitari. (PRF) • Determina 8547 del 30/5/2017 “Costituzione di un Tavolo regionale di coordinamento regionale interdisciplinare in materia di prodotti fitosanitari”, • Documento tecnico luglio 2015 “Indicazioni operative relative all’attività di vigilanza e controllo in materia di acquisto utilizzo e vendita di prodotti fitosanitari”; • DGR 541/2016 :“ Linee d’indirizzo regionali impiego prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione”



OBIETTIVO GENERALE	Garantire ai consumatori alimenti di origine vegetale igienicamente sicuri attraverso piani di controllo e campionamento lungo la filiera, dalla verifica anche analitica del formulato a quella dei suoi residui di prodotto fitosanitario nell'alimento .					
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare i campionamenti sulle matrici vegetali e sui prodotti trasformati previsti dal Piano Regionale Residui fitosanitari. • Realizzare i campionamenti delle matrici vegetali assegnate alla Regione dal Ministero della Salute con DM 23 dicembre 1992 , nonché quelle del Piano coordinato comunitario secondo le istruzioni, le indicazioni e le frequenze indicate dallo stesso Ministero • Effettuare controlli alla produzione, commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari . 					
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL predisporre piani annuali di controllo che tengono conto delle normative di riferimento e degli indirizzi ministeriali e regionali, comprensivi delle frequenze di controllo in essi individuate .</p> <ul style="list-style-type: none"> • selezionare gli operatori del settore alimentare da sottoporre a campionamento • condurre i controlli sulle officine di produzione successive alla prima autorizzazione , sulle rivendite, sulle aziende agricole , eseguendo le adeguate verifiche 					
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione dei campioni ufficiali mediante verbali di campionamento e schede di controllo ministeriali • Rilascio all'Operatore del settore di una copia del verbale di campionamento; • Inserimento dei dati nel sistema informativo locale e ministeriale; • Implementazione dello specifico portale FITOSAN 					
FLUSSI INFORMATIVI	Flusso VIG/NSIS fitosanitari: da ARPAE alla ACC, previa validazione da parte regione attraverso le ACL .					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso VIG/NSIS fitosanitari				
	Formula	Baseline 2016	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Piano regionale residui fitosanitari (PRF)	n. campioni PRF effettuati / n. campioni PRF programmati	1402/1298	95%	95%	95%	95%
Rivendite prodotti fitosanitari	n. rivendite controllate / n. rivendite esistenti	170/528	20%	20%	30%	30%
Aziende agricole	n. aziende controllate / n. aziende esistenti	356/ 75000	/	0.1%	0,1%	0,1%



8. Piano Specifico ACQUE POTABILI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 13 – Sorveglianza sulle acque potabili

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>L'attività di controllo e vigilanza delle acque destinate al consumo umano effettuata dai Servizi d'igiene degli alimenti e nutrizione delle Aziende Usl trova, a livello regionale , specifiche indicazioni nelle circolari che dettano criteri per l'organizzazione dei relativi piani; forniscono inoltre indicazioni sulla corretta gestione delle difformità analitiche riscontrate nell'acqua erogata. I controlli dell'azienda Usl sono tesi a garantire il rispetto dei limiti di parametro fissati dalle norme nazionali e sono effettuati lungo tutta la filiera idrica, dalle fonti di approvvigionamento al rubinetto.</p> <p>Nel caso in cui venga rilevata la presenza di una sostanza non conforme rispetto al valore di legge, l'Azienda Usl interessata comunica il superamento al Gestore del Servizio idrico dell'acquedotto a cui spetta l'individuazione delle cause e la messa in atto di tutte le misure per ripristinare la qualità dell'acqua. La stessa Azienda Usl, a seconda della tipologia di irregolarità riscontrata, effettua una valutazione del rischio e, se del caso, propone l'adozione di provvedimenti cautelativi, a tutela della salute dei consumatori, al Sindaco che, in veste di Autorità sanitaria, può recepire le indicazioni ed emettere ordinanze specifiche sulle modalità di utilizzo dell'acqua.</p> <p>La rete regionale acquedottistica, aggiornata al 2016, conta 1491 acquedotti, così suddivisi per popolazione servita: 489 con potenzialità superiore a 5.000 abitanti, 219 con potenzialità compresa tra 500 e 5.000 abitanti, 783 con potenzialità inferiore a 500 abitanti.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D.Lgs. 31/2001 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano; • DM 14 giugno 2017 Controlli e analisi delle acque potabili-Recepimento della direttiva 2015/1787/UE -Modifica allegati II e III D.Lgs.31/2001 • World Health Organization Water Safety Plan Manual (2009); • Linea guida OMS (2009) WSP da "Linee Guida per la valutazione e gestione del rischio nella filiera delle acque destinate al consumo umano secondo il modello del Water Safety Plan" Rapporti ISTISAN 14/21 • DM 174/2004 Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano. • D.Lgs 28/2016:"Attuazione della direttiva 2013/51/EURATOM del Consiglio, del 22 ottobre 2013, che stabilisce requisiti per la tutela della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano" <p>Regionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circolare 2/1999; • Circolare 9/2004.
OBIETTIVO GENERALE	Tutela della salute attraverso il controllo della qualità dell'acqua potabile con campionamenti e ispezioni lungo tutta la filiera idrica .
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • effettuare i campioni previsti sulla base della normativa vigente; • realizzare il controllo degli impianti acquedottistici con ispezioni secondo programma locale.



MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL: <ul style="list-style-type: none"> • selezionare gli acquedotti da sottoporre a controllo (campionamenti sulla base della popolazione servita ed ispezioni); • condurre le ispezioni secondo la normativa di riferimento e gli indirizzi regionali; • effettuare i campioni secondo la documentazione di riferimento. 					
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • registrazione dei controlli ufficiali mediante verbali di campionamento ed ispezione; • inserimento dei dati di campionamento nel portale regionale Acque potabili; • inserimento dei dati delle ispezioni nel sistema informativo locale. • Inserimento esiti controlli nel portale regionale 					
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi triennali dati di attività mediante Portale Acque potabili ACR ad ACC.					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Portale Acque potabili ACR / archivi aziendali per le ispezioni				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Campionamenti di acqua potabile	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati (ACL)	dato 2016	90%	90%	90%	90%
Ispezioni acquedotti	n. ispezioni effettuate/ n. ispezioni programmate	dato 2016	90%	90%	90%	90%



9. Piano Specifico MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 14 – Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>In Regione Emilia-Romagna a partire dal 2003 si è assistito ad una consistente diminuzione degli episodi di malattie trasmissibili da alimenti (MTA) segnalati.</p> <p>Tale calo è imputabile soprattutto alla forte riduzione del numero di focolai causati da Salmonellosi (55 focolai nel periodo 2009-2012, pari al 35,2%). Risultano in calo anche i casi sporadici di Salmonellosi, che scendono a 17,1 casi per 100.000 abitanti (20,7 nel quadriennio precedente). Sono invece in aumento le infezioni intestinali che passano a 24,8 casi per 100.000 nel 2009-2012, quando erano 15,8 casi per 100.000 nel periodo 2005-2008.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. (CE) n. 852/04. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. n. 283/62 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande; • DPR n. 327/80 Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n. 283 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande; • DPR n. 376 del 14/7/95 Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati. <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LR 6/96 Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale e s.m.i.; • Determina Regione Emilia Romagna 1227/2013; • Nota RER Prot.132624 del 30/05/2013 "Botulismo. • Circolare Ministero della Salute del 12/10/2012: precisazioni relative alla sorveglianza e individuazione del Laboratorio di riferimento regionale per i casi umani"; • Nota del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali della RER prot. 27562 del 1-2-2012 "Introduzione del nuovo sistema informativo regionale delle malattie infettive (Sorveglianza Malattie Infettive – SMI). • Piano di formazione e adempimenti delle Aziende sanitarie; • Nota del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali della RER prot. 159194 del 28-6-2012 "Avvio del nuovo sistema informativo regionale delle malattie infettive- SMI".
OBIETTIVO GENERALE	Prevenire le cause di insorgenza delle malattie trasmissibili da alimenti (MTA); Intervenire nelle sospette/accertate MTA, comprese le intossicazioni da funghi.
OBIETTIVI SPECIFICI	Garantire il controllo degli OSA secondo categorizzazione del rischio secondo quanto previsto dagli altri piani specifici; effettuare controlli mirati nei casi di sospetta/accertata MTA, comprese gli avvelenamenti da funghi, al fine di individuare le cause e prevenire ulteriori casi.



MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Nelle MTA condurre i controlli secondo la normativa di riferimento e le procedure della ACL Negli avvelenamenti da funghi effettuare il controllo raccogliendo le evidenze contenute nella scheda regionale "Intervento per sospetto avvelenamento da funghi".					
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Scheda controllo ufficiale e scheda non conformità. Compilazione scheda regionale "Intervento per sospetto avvelenamento da funghi".					
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi da ACL a ACR					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	SIAN schede mico				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Avvelenamento da funghi	n. episodi da intossicazione da funghi / anno	Dato 2014				
Avvelenamento da funghi	n. persone coinvolte/ anno	Dato 2014				
MTA	n. interventi per MTA / anno	Dato 2014				



10. Piano Specifico ISPettorato MICOLOGICO

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 12 – Ispettorato micologico L.352 del 23 Agosto 1993

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione.</p> <p>Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione.</p> <p>Tra questi rivestono un ruolo importante quelli legati al consumo di funghi tossici.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004; <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. 283/62; • DPR327/80; • DPR 376 del 14/7/95 • Legge 352 del 23/08/1993 <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER 14738/2013; LR 6/96 e LR 15/2011; • Determina Regione Emilia Romagna 1227/2013.
OBIETTIVO GENERALE	<p>Verificare la filiera del commercio e della ristorazione con controlli sulla commestibilità dei funghi.</p> <p>Prevenire gli avvelenamenti da funghi.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Realizzare il controllo della commestibilità dei funghi nella trasformazione e nel commercio;</p> <p>garantire il controllo dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo.</p>
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo (ispezioni) secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale, prevedendo anche la verifica di commestibilità dei funghi epigei spontanei.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento.</p>
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC;</p> <p>rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit;</p> <p>inserimento dei dati nel sistema informativo locale.</p>
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.</p>



INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede SIAN				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Controllo della commestibilità dei funghi nella trasformazione e nel commercio all'ingrosso	n. controlli	Dato 2014	Mantenimento	Mantenimento	Mantenimento	Mantenimento
Accessi per controllo di funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo	n. accessi	Dato 2014	Mantenimento	Mantenimento	Mantenimento	Mantenimento



11. Piano Specifico FORMAZIONE ALIMENTARISTI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	<p>Con la LR n. 11 del 2003 la Regione Emilia-Romagna ha abolito il libretto sanitario e ha istituito corsi di formazione obbligatori per chi lavora nel settore alimentare. La stessa Organizzazione Mondiale per la Sanità (OMS) ha infatti sottolineato che la visita medica per il rilascio del libretto non era uno strumento adeguato per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti (MTA).</p> <p>La formazione prevista è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti ed a sviluppare conoscenze sul proprio stato di salute e sui pericoli di trasmissione delle MTA.</p> <p>Con la DGR 16963/2011 la Regione Emilia-Romagna ha regolamentato la formazione degli OSA che producono e somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale, al fine di rendere disponibile a persone che soffrono d'intolleranza al glutine (in aggiunta ai prodotti confezionati già disponibili sul mercato e rientranti nel campo di applicazione del DLgs 111/92) una gamma di alimenti di produzione locale pronti per il consumo, in grado di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori.</p>
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reg. CE 852/04 <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> L. n. 283/62 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande; DPR n. 327/80 Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n.283 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande; L. n. 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> DGR 16963/2011; L.R. 11/2003 Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria; DGR 342/2004 Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della L.R. n. 11/2003
OBIETTIVO GENERALE	Formare gli operatori del settore alimentare.
OBIETTIVI SPECIFICI	Garantire la formazione degli Operatori prevista dalle normative regionali in relazione alle richieste ricevute.
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>A livello di ACL:</p> <ul style="list-style-type: none"> predisporre i corsi di formazione in modo che l'operatore possa frequentarli entro un mese dall'assunzione ai sensi della DGR 342/2004 predisporre i corsi di aggiornamento ai sensi della DGR 342/2004 predisporre i corsi di formazione e di aggiornamento ai sensi della DGR 16963/2011 in modo da soddisfare le richieste.
REGISTRAZIONE	Rilascio attestato a fine corso; inserimento dei dati nel sistema informativo locale.



ATTIVITÀ						
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi da ACL a ACR					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Sistemi informativi locali				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Formazione alimentaristi	n. persone formate	Dato 2014				
Formazione alimentaristi per celiachia	n. persone formate	Dato 2014				



12. Piano Specifico CONTROLLO UFFICIALE NEI LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 7 – Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La Regione Emilia-Romagna si caratterizza per una notevole rete di laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari e mangimistiche. I laboratori di analisi censiti sono sia annessi che non annessi alle imprese, la maggior parte di questi risultano essere annessi alle imprese. L'attività di controllo ufficiale mira a valutare la conformità del dato analitico attraverso aspetti come la tracciabilità, la produttività e il controllo qualità interno. Il controllo sui laboratori di analisi completa l'attività di controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare e mangimistico.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE • Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi • Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari • Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti e che abroga il Regolamento (CEE) n. 339/93 • Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la Direttiva 83/417/CEE del Consiglio ,il Regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la Direttiva 2000/13/CE, la Direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 • Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari • Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il Regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i Regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la Direttiva 2000/13/CE



	<p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari". Punto 4B — Repertorio Atti n. 93/CSR del 10/05/2007 • Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore • L. 7 luglio 2009, n. 88 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee— Legge comunitaria 2008" (art. 40) • Accordo, ai sensi dell'articolo 40, comma 3, della legge 7 luglio 2009 n. 88, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento relativo alle "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori", Rep. Atti n. 78/CSR del 08/07/2010 • Decreto 22 dicembre 2009 Designazione di «Accredia» quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato • Decreto 22 dicembre 2009 Prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al Regolamento (CE) n. 765/2008 • Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». (Rep. Atti n. 46/CSR del 07/02/2013) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • DGR n. 386/2011 di recepimento dell'accordo sancito in data 8 luglio 2010 (Rep. Atti n.78/CSR) concernete "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori"; • DGR 1502/2015 di recepimento dell'Accordo, ai sensi dell'art. 4 comma 1 del DLgs 281/1997 tra il governo, le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari" • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI" <p>Altri documenti di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per competenza dei laboratori di prova e di taratura" • UNI EN ISO 19011:2012 "Linee guida per audit di sistemi di gestione"
--	--



OBIETTIVO GENERALE	Garantire la qualità del dato analitico al fine di tutelare la salute pubblica attraverso la verifica della correttezza dei processi di analisi.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale dei laboratori di analisi annessi e non annessi alle imprese. Gestire le istanze di iscrizione, mantenimento e cancellazione dei laboratori dall'elenco regionale. Gestire il censimento dei laboratori annessi alle imprese.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Sottoporre a controllo (verifica/ispezione) i laboratori annessi alle imprese. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e il manuale e check list regionale. Implementare la banca dati locali e regionale dei laboratori annessi e non annessi alle imprese.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, SCU, SCU/NC Rilascio al laboratorio di SCU e SCU/NC. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Laboratori annessi alle imprese	n. laboratori controllati / n. laboratori esistenti	Dato 2017	5%	33%
Laboratori non annessi alle imprese	n. laboratori controllati / n. laboratori esistenti	Dato 2017	5%	33%



Allegato D: Modello di scheda di Piano Specifico per i Servizi SIAN e SVET delle AUSL Regione Emilia Romagna

DPCM 12 Gennaio2017 (Indicare i riferimenti specifici per ogni piano).

ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE	Indicare la situazione epidemiologica del territorio regionale, i profili di salute, lo stato sanitario delle popolazioni, i dati di non conformità rilevati in precedenza. Precisare le motivazioni del Piano (Es. Mandato normativo) e descrivere le finalità.
PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO	Indicare in sequenza, le fonti normative aggiornate comunitarie, nazionali e regionali. L'elenco deve riportare la normativa specifica essenziale riferita al settore /piano.
OBIETTIVO GENERALE	Definire con chiarezza l'obiettivo generale del piano
RESPONSABILI DELLA ATTUAZIONE DEL PIANO	Indicare il Responsabile della struttura organizzativa e i diversi responsabili individuati a livello territoriale.
RISORSE NECESSARIE	Indicare le risorse tecniche necessarie Es: vestiario monouso, dispositivi di protezione individuale, materiale di consumo, ecc.
OBIETTIVI SPECIFICI	Indicare chiaramente ogni obiettivo specifico espresso in maniera misurabile e rapportato con un indicatore.
RISULTATI DEI CONTROLLI ANNO PRECEDENTE	Riportare gli indicatori relativi al raggiungimento degli obiettivi dell'anno precedente
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Descrivere le modalità per la programmazione e la esecuzione dell'attività, con riferimento agli strumenti di controllo regionali.
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Descrivere gli obblighi di registrazione delle attività di Controllo Ufficiale e alimentazione dei sistemi informativi locali e nazionali.
STANDARD DI VALUTAZIONE	% di attesa di copertura dell'attività
FLUSSI INFORMATIVI	Descrivere i Flussi informativi interni e quelli nei confronti della Autorità Competente Regionale con le rispettive scadenze
DESCRIZIONE DEI SOGGETTI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	Elenco degli Operatori da sottoporre a controllo, in base ai criteri stabiliti
TEMPO DI LAVORO STIMATO	Descrivere il tempo di lavoro stimato per la realizzazione del Piano , per l'Equipe e individuale.

COMUNICATO REDAZIONALE

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dal 1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line. La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **<http://bur.regione.emilia-romagna.it>**

La consultazione gratuita del BURERT dal 1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero. È sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.